



Sommario

II Atti non legislativi

REGOLAMENTI

- ★ **Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾** 1
- ★ **Regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano ⁽¹⁾** 18
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/626 della Commissione, del 5 marzo 2019, relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi ⁽¹⁾** 31
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali ⁽¹⁾** 51
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati ⁽¹⁾** 101

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/624 DELLA COMMISSIONE

dell'8 febbraio 2019

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 18, paragrafo 7,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2017/625 stabilisce norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali e di altre attività ufficiali da parte delle autorità competenti degli Stati membri al fine di verificare la conformità alla legislazione dell'Unione di aspetti quali la sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In particolare, esso prevede l'esecuzione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano per verificarne la conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾ e del regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio ⁽⁵⁾.
- (2) Il regolamento (UE) 2017/625 abroga il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾ con effetto dal 14 dicembre 2019. Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce attualmente norme

⁽¹⁾ GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GUL 300 del 14.11.2009, pag. 1).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (GUL 303 del 18.11.2009, pag. 1).

⁽⁶⁾ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 206).

specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano al fine di verificare la conformità alle prescrizioni dei regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 1069/2009. Esso prevede inoltre la possibilità di concedere determinate deroghe a tali prescrizioni.

- (3) Le norme stabilite nel presente regolamento dovrebbero dare continuità alle prescrizioni attualmente previste dal regolamento (CE) n. 854/2004, tenendo conto dell'esperienza acquisita dalla data di adozione di tale atto come pure delle nuove prove scientifiche e delle norme nazionali notificate per assicurare la continuazione dell'uso di metodi tradizionali in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti.
- (4) Il regolamento (UE) 2017/625 prevede l'adozione di atti delegati che stabiliscano i criteri e le condizioni per derogare a determinate prescrizioni di tale regolamento, in modo tale che le ispezioni ante mortem e post mortem possano essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, anziché essere effettuate dal veterinario ufficiale o sotto la sua supervisione. Tali atti delegati dovrebbero inoltre stabilire i criteri e le condizioni per l'esecuzione dei controlli ufficiali da parte di altro personale designato dalle autorità competenti nei laboratori di sezionamento.
- (5) Le ispezioni ante mortem sono fondamentali per la tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali e restano pertanto di competenza del veterinario ufficiale. Determinati compiti di routine nell'ambito dell'ispezione ante mortem nei macelli potrebbero tuttavia essere svolti dall'assistente ufficiale senza pregiudicare il raggiungimento degli obiettivi del regolamento (UE) 2017/625, purché siano rispettati determinati criteri e determinate condizioni.
- (6) In particolare, se l'ispezione ante mortem è stata effettuata dal veterinario ufficiale presso l'azienda di provenienza, dovrebbe essere concessa maggiore flessibilità per l'ispezione ante mortem all'arrivo al macello, che potrebbe essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. Tuttavia, qualora non sia stata effettuata alcuna ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza, la delega dei compiti dovrebbe essere consentita solo se le ispezioni sono effettuate sotto la supervisione del veterinario ufficiale, fatti salvi determinati criteri e determinate condizioni per specie diverse dal pollame e dai lagomorfi.
- (7) In caso di macellazione d'urgenza, le ispezioni ante mortem non possono essere effettuate nei macelli. Al fine di evitare di arrecare sofferenze inutili agli animali con il trasporto a un macello e per limitare le perdite economiche per gli operatori e ridurre i rifiuti alimentari, dovrebbero essere stabiliti criteri e condizioni che consentano l'esecuzione delle ispezioni ante mortem al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza. Gli animali sottoposti a macellazione d'urgenza possono essere comunque idonei al consumo umano previa ispezione delle carni con esito favorevole. Tali ispezioni dovrebbero fornire le massime garanzie dell'idoneità al consumo quando è consentita la macellazione d'urgenza al di fuori del macello.
- (8) L'esecuzione di ispezioni ante mortem presso l'azienda di provenienza anziché nei macelli potrebbe consentire una valutazione più efficiente della conformità alle prescrizioni in materia di salute umana e di salute e benessere degli animali. È pertanto opportuno consentire deroghe all'obbligo di effettuare le ispezioni ante mortem nei macelli per tutte le specie, fatti salvi determinati criteri.
- (9) Sebbene le ispezioni post mortem e le attività di audit siano essenziali per tutelare la salute umana e la salute e il benessere degli animali e sia pertanto opportuno che rimangano di competenza del veterinario ufficiale, determinati compiti possono essere svolti dall'assistente ufficiale, purché sussistano garanzie sufficienti per il raggiungimento degli obiettivi in questione e purché siano rispettati determinati criteri e determinate condizioni. Tali criteri e condizioni dovrebbero consentire, in particolare, il mantenimento delle prassi esistenti in caso di interruzioni della macellazione in macelli a capacità limitata e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata.
- (10) È necessario definire determinati criteri e determinate condizioni per la deroga alle prescrizioni di base in materia di ispezioni ante mortem e post mortem nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina. Una soglia di produzione è un criterio non discriminatorio, che si concentra sugli stabilimenti di dimensioni più piccole in conformità all'articolo 16, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625. Poiché la struttura di tali stabilimenti varia da uno Stato membro all'altro, tale soglia dovrebbe basarsi sul numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione o sulla dimostrazione che essa costituisce una percentuale limitata e fissa delle carni immesse in commercio. Il regolamento (CE) n. 1099/2009 definisce le unità di bestiame e stabilisce tassi di conversione per esprimere il numero di animali di una determinata specie in tali unità di bestiame. Tali disposizioni dovrebbero essere utilizzate per fissare le soglie e armonizzare le deroghe a determinate prescrizioni sulla base delle dimensioni del macello.
- (11) Determinati compiti nei laboratori di sezionamento possono essere svolti da personale designato dalle autorità competenti senza mettere a repentaglio gli obiettivi di tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali a condizione che siano rispettati determinati criteri e determinate condizioni.

- (12) I controlli ufficiali sulla produzione di molluschi bivalvi sono necessari per assicurare la conformità ai criteri e agli obiettivi stabiliti nella legislazione dell'Unione. In conformità all'allegato III, sezione VII, capitolo II, parte A, del regolamento (CE) n. 853/2004, i molluschi bivalvi vivi devono essere raccolti nelle zone di produzione classificate dalle autorità competenti e da queste autorizzate per la raccolta. Il regolamento (UE) 2017/625 prevede l'adozione di atti delegati che stabiliscano i criteri e le condizioni per determinare, in relazione a pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei, quando non è necessario classificare le zone di produzione e di stabulazione.
- (13) È inoltre opportuno stabilire il luogo in cui devono essere eseguiti i controlli ufficiali sulla produzione dei pettinidi e dei gasteropodi marini e degli oloturoidei che non sono filtratori.
- (14) Il regolamento (UE) 2017/625 introduce inoltre la possibilità di prevedere deroghe specifiche per i controlli ufficiali riguardo al *Rangifer tarandus tarandus* (renna), al *Lagopus lagopus* e al *Lagopus mutus* (Tetraoninae) per consentire la continuazione di antiche usanze e prassi tradizionali e locali.
- (15) In conformità all'articolo 17, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 854/2004, agli Stati membri era consentito adottare misure nazionali per favorire la prosecuzione dell'utilizzo di metodi tradizionali o per venire incontro alle esigenze delle imprese del settore alimentare con bassa produzione e situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici. Su tali basi, la Svezia e la Finlandia hanno notificato alla Commissione e agli altri Stati membri misure nazionali che prevedevano deroghe specifiche a determinate prescrizioni per i controlli ufficiali sulle carni di renna e sulle carni di Tetraoninae. Dal momento che il regolamento (UE) 2017/625 non consente più un tale adattamento tramite misure nazionali, nel presente regolamento dovrebbero essere previste deroghe per i controlli ufficiali riguardanti renne e Tetraoninae per consentire la continuazione di antiche usanze e prassi tradizionali e locali che non pregiudichino il raggiungimento degli obiettivi del regolamento (UE) 2017/625.
- (16) Il regolamento (UE) 2017/625 stabilisce prescrizioni minime specifiche per il personale designato dalle autorità competenti e per i veterinari ufficiali e gli assistenti ufficiali coinvolti nei controlli ufficiali e in alcune altre attività ufficiali. Esso stabilisce inoltre prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello coinvolto nei controlli ufficiali e in alcune altre attività di controllo.
- (17) Dovrebbero essere stabilite prescrizioni minime specifiche per i veterinari ufficiali, gli assistenti ufficiali e l'altro personale designato dalle autorità competenti per garantire il mantenimento di prestazioni elevate e adeguate nell'esecuzione dei loro compiti e dunque assicurare un alto livello di tutela dei consumatori e della salute e del benessere degli animali. Esse dovrebbero comprendere prescrizioni minime specifiche in materia di formazione. Dovrebbe essere garantita flessibilità sufficiente ad adattare la prescrizione ai compiti che devono essere svolti tenendo conto dell'esperienza lavorativa.
- (18) Al fine di garantire il mantenimento di prestazioni elevate e adeguate, dovrebbero inoltre essere stabilite adeguate prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello che fornisce assistenza nell'esecuzione di compiti connessi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali di controllo previste dal regolamento.
- (19) Poiché il regolamento (UE) 2017/625 abroga il regolamento (CE) n. 854/2004 con effetto dal 14 dicembre 2019, è opportuno che anche il presente regolamento si applichi a decorrere da tale data,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali di cui all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625 sui prodotti di origine animale.

Tali norme specifiche comprendono:

- a) i criteri e le condizioni per determinare:
- i) quando in taluni macelli l'ispezione ante mortem può essere effettuata sotto la supervisione o sotto la responsabilità di un veterinario ufficiale;
 - ii) quando l'ispezione ante mortem può essere effettuata al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza;
 - iii) quando l'ispezione ante mortem può essere effettuata presso l'azienda di provenienza;

- iv) le garanzie che devono sussistere per l'esecuzione delle ispezioni post mortem e delle attività di audit sotto la responsabilità del veterinario ufficiale di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettere c) e d), del regolamento (UE) 2017/625;
 - v) le deroghe all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione in relazione ai pettinidi, ai gasteropodi marini e agli oloturoidei;
 - vi) quando i controlli ufficiali presso i laboratori di sezionamento possono essere effettuati da personale designato dalle autorità competenti a tale scopo e adeguatamente formato;
- b) l'istituzione di deroghe specifiche riguardo al *Rangifer tarandus tarandus*, al *Lagopus lagopus* e al *Lagopus mutus* al fine di consentire la continuazione di antiche usanze e prassi tradizionali e locali;
 - c) la definizione di prescrizioni minime specifiche, comprese prescrizioni in materia di formazione dei veterinari ufficiali, degli assistenti ufficiali e del personale designato dalle autorità competenti, volte ad assicurare l'esecuzione adeguata dei compiti di cui all'articolo 18 del regolamento (UE) 2017/625;
 - d) la definizione di adeguate prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello che fornisce assistenza nell'esecuzione dei compiti di cui all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) «macello»: un macello quale definito all'allegato I, punto 1.16, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 2) «azienda di provenienza»: l'ultima azienda in cui gli animali sono stati allevati. Nel caso dei cervidi semi addomesticati quali definiti all'allegato I, punto 2, lettera q), del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾, sono compresi i raggruppamenti volti a selezionare gli animali per la macellazione;
- 3) «zona di produzione»: una zona di produzione quale definita all'allegato I, punto 2.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 4) «zona di stabulazione»: una zona di stabulazione quale definita all'allegato I, punto 2.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 5) «personale designato dalle autorità competenti»: le persone, diverse dall'assistente ufficiale e dal veterinario ufficiale, che dispongono delle qualifiche in conformità al presente regolamento per assumere tale funzione nei laboratori di sezionamento e cui le autorità competenti assegnano compiti specifici;
- 6) «analisi del rischio»: un'analisi del rischio quale definita all'articolo 3, punto 10, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁸⁾;
- 7) «laboratorio di sezionamento»: un laboratorio di sezionamento quale definito all'allegato I, punto 1.17, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 8) «pollame»: il pollame quale definito all'allegato I, punto 1.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 9) «lagomorfi»: i lagomorfi quali definiti all'allegato I, punto 1.4, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 10) «operatore del settore alimentare»: un operatore del settore alimentare quale definito all'articolo 3, punto 3, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 11) «ungulati domestici»: gli ungulati domestici quali definiti all'allegato I, punto 1.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 12) «carne»: la carne quale definita all'allegato I, punto 1.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 13) «selvaggina d'allevamento»: la selvaggina d'allevamento quale definita all'allegato I, punto 1.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 14) «consumatore finale»: un consumatore finale quale definito all'articolo 3, punto 18, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 15) «commercio al dettaglio»: il commercio al dettaglio quale definito all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002;

⁽⁷⁾ 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 (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1).

⁽⁸⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

- 16) «stabilimento»: uno stabilimento quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004;
- 17) «macello a capacità limitata»: un macello designato dalle autorità competenti sulla base di un'analisi del rischio e nel quale si effettua la macellazione solo durante una parte della giornata lavorativa oppure durante l'intera giornata lavorativa ma non in tutti i giorni lavorativi della settimana;
- 18) «stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata»: uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina designato dalle autorità competenti sulla base di un'analisi del rischio e nel quale si effettua la lavorazione della selvaggina solo durante una parte della giornata lavorativa oppure durante l'intera giornata lavorativa ma non in tutti i giorni lavorativi della settimana;
- 19) «unità di bestiame»: un'unità di bestiame quale definita all'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009;
- 20) «selvaggina selvatica piccola»: la selvaggina selvatica piccola quale definita all'allegato I, punto 1.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 21) «stabilimento per la lavorazione della selvaggina»: un centro di lavorazione della selvaggina quale definito all'allegato I, punto 1.18, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 22) «centro di spedizione»: un centro di spedizione quale definito all'allegato I, punto 2.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 23) «molluschi bivalvi»: molluschi bivalvi quali definiti all'allegato I, punto 2.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 24) «trasformazione»: un trattamento quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del regolamento (CE) n. 852/2004;
- 25) «visceri»: i visceri quali definiti all'allegato I, punto 1.12, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 26) «produzione primaria»: la produzione primaria quale definita all'articolo 3, punto 17, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 27) «azienda di produzione del latte»: un'azienda di produzione del latte quale definita all'allegato I, punto 4.2, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 3

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

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

3. Le deroghe di cui ai paragrafi 1 e 2 non si applicano:
- agli animali sottoposti a macellazione d'urgenza come menzionato all'allegato III, sezione I, capitolo VI, del regolamento (CE) n. 853/2004;
 - agli animali che si sospettano affetti da una malattia o da una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;
 - ai bovini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi o la cui qualifica di ufficialmente indenne da tubercolosi è stata sospesa;
 - ai bovini di mandrie e agli ovini e ai caprini di aziende che non sono state dichiarate ufficialmente indenni da brucellosi o la cui qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi è stata sospesa;
 - in caso di focolai di malattie animali, agli animali provenienti da una regione quale definita all'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE del Consiglio ⁽⁹⁾ nella quale le restrizioni di polizia sanitaria sono applicate in conformità alla legislazione dell'Unione;
 - agli animali soggetti a controlli più rigorosi a causa della diffusione di malattie emergenti o di particolari malattie figuranti nell'elenco stilato dall'Organizzazione mondiale per la salute animale.

Articolo 4

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

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

Per gli animali idonei alla macellazione è rilasciato un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato V del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione ⁽¹⁰⁾. Il certificato sanitario accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato. Eventuali osservazioni pertinenti per la successiva ispezione delle carni sono registrate nel certificato sanitario.

Articolo 5

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

- In deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (UE) 2017/625, l'autorità competente può consentire che le ispezioni ante mortem su animali destinati alla macellazione siano effettuate presso l'azienda di provenienza in conformità ai criteri e alle condizioni di cui al paragrafo 2 e all'articolo 6.
- I criteri e le condizioni seguenti si applicano a tutte le specie:
 - sono eseguiti controlli dei registri o della documentazione presso l'azienda di provenienza, compresa una verifica delle informazioni sulla catena alimentare;
 - se necessario, l'operatore del settore alimentare agevola l'esame dei singoli animali;
 - le ispezioni ante mortem presso l'azienda di provenienza comprendono un esame fisico degli animali per determinare se:
 - sono affetti da una malattia o da una condizione trasmissibile agli animali o agli esseri umani attraverso la manipolazione o il consumo delle loro carni, o se mostrano un comportamento, individuale o collettivo, tale da indicare che ne sono stati affetti;
 - mostrano alterazioni generali del comportamento, segni di malattia o anomalie che possono rendere le loro carni non idonee al consumo umano;

⁽⁹⁾ Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina (GU L21 del 29.7.1964, pag. 1977).

⁽¹⁰⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda i modelli di certificati (Cfr. pag. 101 della presente Gazzetta ufficiale).

- iii) vi sono prove o motivi per sospettare che gli animali possano contenere residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla legislazione dell'Unione, o residui di sostanze vietate;
 - iv) presentano segni che indicano problemi relativi al benessere degli animali, tra cui un'eccessiva sporcizia;
 - v) sono idonei al trasporto;
- d) i controlli e le ispezioni ante mortem presso l'azienda di provenienza di cui alle lettere a), b) e c) sono effettuati da un veterinario ufficiale;
- e) gli animali idonei alla macellazione sono adeguatamente identificati e separati dagli altri animali e sono inviati al macello direttamente dall'azienda di provenienza;
- f) per gli animali idonei alla macellazione è rilasciato un certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte I, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628. Il certificato sanitario accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato. Eventuali osservazioni pertinenti per la successiva ispezione delle carni sono registrate nel certificato sanitario.
3. Al macello sono effettuati i seguenti controlli supplementari in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (UE) 2017/625 e all'articolo 3 del presente regolamento:
- a) regolari verifiche relative all'obbligo dell'operatore del settore alimentare di assicurare che gli animali siano adeguatamente identificati;
 - b) regolari verifiche del rispetto delle norme sul benessere degli animali durante il trasporto e all'arrivo al macello come pure della presenza di segni di qualsiasi condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali.
4. Qualora gli animali non siano macellati entro tre giorni, o entro 28 giorni nei casi di cui all'articolo 6, paragrafo 5, dalla data di rilascio del certificato sanitario di cui al paragrafo 2, lettera f):
- a) se gli animali non sono stati spediti al macello dall'azienda di provenienza, è effettuata un'ulteriore ispezione ante mortem ed è rilasciato un nuovo certificato sanitario;
 - b) se gli animali sono già diretti verso il macello o sono al macello, la macellazione può essere autorizzata non appena sia stato valutato il motivo del ritardo, purché gli animali siano sottoposti a un'ulteriore ispezione ante mortem in conformità all'articolo 11 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione ⁽¹⁾.

Articolo 6

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

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

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (Cfr. pag. 51 della presente Gazzetta ufficiale).

5. In deroga all'articolo 5, paragrafo 4, gli Stati membri possono consentire la macellazione della selvaggina d'allevamento fino a 28 giorni dalla data di rilascio del certificato sanitario di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), se:
- a) sono forniti direttamente, dal produttore al consumatore finale o a esercizi locali di commercio al dettaglio che riforniscono direttamente il consumatore finale, solo piccoli quantitativi di carni di selvaggina d'allevamento; e
 - b) sono macellati non più di 50 animali l'anno per azienda di provenienza.

Articolo 7

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

1. Le ispezioni post mortem di cui all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625 possono essere effettuate da un assistente ufficiale sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, fatta salva la conformità all'allegato II, capitolo II, del presente regolamento, se sono rispettati i criteri e le condizioni seguenti:
- a) le attività di macellazione o di lavorazione della selvaggina sono svolte in un macello o in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata in cui sono macellati o sottoposti a lavorazione:
 - i) meno di 1 000 unità di bestiame l'anno; o
 - ii) meno di 150 000 esemplari di pollame, lagomorfi e selvaggina selvatica piccola l'anno;
 - b) l'autorità competente può innalzare le soglie di cui alla lettera a) assicurando che la deroga sia applicata nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina di dimensioni più piccole conformi alla definizione di macello o stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata e purché la produzione annuale complessiva di tali stabilimenti non superi il 5 % del quantitativo totale di carni fresche prodotte in uno Stato membro:
 - i) delle specie interessate;
 - ii) di tutti gli ungulati considerati congiuntamente;
 - iii) di tutto il pollame considerato congiuntamente; o
 - iv) di tutti i volatili e i lagomorfi considerati congiuntamente;in tal caso le autorità competenti notificano detta deroga e le prove a sostegno della stessa in conformità alla procedura di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹²⁾;
 - c) lo stabilimento in questione dispone di strutture sufficienti per conservare le carni che presentano anomalie separatamente dalle altre carni fino a quando il veterinario ufficiale non sia in grado di ispezionare personalmente le carni che presentano anomalie;
 - d) il veterinario ufficiale è presente nello stabilimento almeno una volta al giorno ed è regolarmente presente durante le attività di macellazione;
 - e) l'autorità competente ha istituito una procedura per la valutazione regolare delle prestazioni degli assistenti ufficiali in tali stabilimenti, che comprende:
 - i) il monitoraggio delle prestazioni individuali;
 - ii) la verifica della documentazione relativa ai risultati delle ispezioni e il confronto con le carcasse corrispondenti;
 - iii) i controlli delle carcasse nel locale di deposito;
 - f) è stata effettuata un'analisi del rischio a opera dell'autorità competente, tenendo conto almeno dei seguenti elementi:
 - i) il numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione all'ora o al giorno;
 - ii) le specie e le classi degli animali macellati o sottoposti a lavorazione;
 - iii) la capacità produttiva dello stabilimento;
 - iv) lo storico delle attività di macellazione o lavorazione effettuate;
 - v) l'efficacia di eventuali misure supplementari adottate nella catena alimentare per garantire la sicurezza alimentare degli animali destinati alla macellazione;

⁽¹²⁾ Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GUL 241 del 17.9.2015, pag. 1).

- vi) l'efficacia delle procedure basate sui principi HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo);
 - vii) i rapporti di audit;
 - viii) l'archivio delle relazioni dell'autorità competente sulle ispezioni ante mortem e post mortem.
2. Ai fini del paragrafo 1, lettera a), punto i), si applicano i tassi di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009. Nel caso di ovini, caprini e piccoli (< 100 kg di peso vivo) cervidi è tuttavia applicato un tasso di conversione pari a 0,05 unità di bestiame e, nel caso di altra selvaggina di grosse dimensioni, è applicato un tasso di conversione pari a 0,2 unità di bestiame.

Articolo 8

Esecuzione delle ispezioni post mortem da parte del veterinario ufficiale

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

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

Articolo 9

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

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

Articolo 10

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

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

Articolo 11

Controlli ufficiali sui pettinidi e sui gasteropodi marini e sugli oloturoidei che non sono filtratori raccolti da zone di produzione che non sono classificate in conformità all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625

In deroga all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625, la classificazione delle zone di produzione e di stabilizzazione non è necessaria in relazione alla raccolta di pettinidi e di gasteropodi marini e oloturoidei che non sono filtratori, se le autorità competenti effettuano controlli ufficiali su tali animali alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di trasformazione.

Tali controlli ufficiali verificano la conformità:

- a) alle norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- b) ai requisiti specifici per i pettinidi e i gasteropodi marini e gli oloturoidei che non sono filtratori raccolti fuori dalle zone di produzione classificate di cui al capitolo IX della medesima sezione.

Articolo 12

Deroghe specifiche riguardo al *Rangifer tarandus tarandus*, al *Lagopus lagopus* e al *Lagopus mutus* di cui all'articolo 18, paragrafo 7, lettera h), del regolamento (UE) 2017/625

1. In conformità all'articolo 18, paragrafo 7, lettera h), del regolamento (UE) 2017/625, possono essere concesse da Svezia e Finlandia le seguenti deroghe specifiche alle prescrizioni in materia di controlli ufficiali per il *Rangifer tarandus tarandus* (renna) di cui all'articolo 18 del medesimo regolamento, per quando riguarda le zone di tali Stati membri elencate all'allegato I del presente regolamento, senza pregiudicare il raggiungimento degli obiettivi del primo regolamento:

- a) in deroga all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625, non sono necessari controlli ufficiali per le carni ottenute dal *Rangifer tarandus tarandus*, se esse sono fornite in piccoli quantitativi direttamente dal produttore al consumatore finale o a esercizi locali di commercio al dettaglio che riforniscono direttamente il consumatore finale;
- b) in deroga all'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625, non è obbligatoria l'ispezione ante mortem per le renne vaganti macellate singolarmente tra il 1° maggio e il 30 settembre;
- c) in deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), e paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625, il personale del macello che ha ricevuto una formazione adeguata all'esecuzione di tale compito in conformità all'articolo 14 può ispezionare:
 - i. i visceri addominali, esclusi il fegato e i reni;
 - ii. gli organi genitali;
 - iii. le mammelle.

2. In deroga all'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625, non sono necessari controlli ufficiali per le carni ottenute dal *Lagopus lagopus* e dal *Lagopus mutus* (Tetraoninae), se tali animali sono uccisi mediante calappio nelle contee svedesi di Norrbotten, Västerbotten e Jämtland e nel comune svedese di Älvdalen nella contea di Dalarna durante la stagione di caccia invernale.

Articolo 13

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

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

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

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

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

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

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

*Articolo 14***Prescrizioni minime in materia di formazione del personale del macello**

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

*Articolo 15***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019.

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

Fatto a Bruxelles, l'8 febbraio 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO I

DEROGHE SPECIFICHE PER L'ISPEZIONE DELLE CARNI OTTENUTE DA RENNE (RANGIFER TARANDUS TARANDUS)

Le deroghe specifiche di cui all'articolo 12, paragrafo 1, si applicano esclusivamente nelle seguenti zone:

- a) in Svezia:
 - i) la contea di Norrbotten;
 - ii) la contea di Västerbotten;
 - iii) la contea di Jämtland;
 - iv) la contea di Västernorrland;
 - v) il comune di Älvdalen nella contea di Dalarna;
 - vi) i comuni di Nordanstig, Hudiksvall e Söderhamn nella contea di Gävleborg;
 - b) in Finlandia, quali stabilite il 31 dicembre 2014:
 - i) la regione della Lapponia, esclusi i comuni di Kemi, Keminmaa e Tornio;
 - ii) nelle regioni dell'Ostrobotnia settentrionale e del Kainuu:
 - i comuni di Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi e Hyrynsalmi;
 - nel comune di Oulu: la zona dell'ex comune di Yli-li e la zona a nord del fiume Kiiminkijoki nell'ex comune di Ylikiiminki;
 - nel comune di Ii: la zona dell'ex comune di Kuivaniemi;
 - nei comuni di Puolanka e Utajärvi: le zone a nord del fiume Kiiminkijoki e della strada regionale 891 (Hyrynsalmi-Puolanka).
-

ALLEGATO II

PRESCRIZIONI MINIME SPECIFICHE PER I VETERINARI UFFICIALI, GLI ASSISTENTI UFFICIALI E IL PERSONALE DESIGNATO DALLE AUTORITÀ COMPETENTI

CAPITOLO I

VETERINARI UFFICIALI

1. Le autorità competenti possono nominare veterinari ufficiali solo i veterinari che hanno superato una prova conforme alle prescrizioni di cui al punto 3.
2. Le autorità competenti devono provvedere a organizzare la prova per i candidati che si propongono per la nomina a veterinario ufficiale.
3. La prova deve servire a dimostrare la conoscenza delle seguenti materie riguardanti specificamente compiti del veterinario ufficiale, nella misura necessaria a seconda del profilo e delle qualifiche del veterinario ed evitando duplicazioni di prove delle conoscenze e delle competenze richieste a un veterinario in conformità all'articolo 38, paragrafo 3, della direttiva 2005/36 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾:
 - a) normativa nazionale e dell'Unione in materia di salute umana, sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e sostanze farmaceutiche;
 - b) principi della politica agricola comune, misure di mercato, restituzioni all'esportazione e accertamento delle frodi, compreso il contesto globale: l'accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie dell'Organizzazione mondiale del commercio, il Codex Alimentarius, l'Organizzazione mondiale per la salute animale;
 - c) nozioni fondamentali di trasformazione degli alimenti e tecnologia alimentare;
 - d) principi, concetti e metodi delle buone prassi di fabbricazione e della gestione della qualità;
 - e) gestione preventiva della qualità (buone prassi di allevamento);
 - f) promozione e applicazione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti (buone prassi igieniche);
 - g) principi, concetti e metodi dell'analisi del rischio;
 - h) principi, concetti e metodi dell'HACCP, utilizzo dell'HACCP in tutta la catena di produzione di alimenti;
 - i) audit e verifica della conformità alle prescrizioni di cui alle lettere da a) a h);
 - j) prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana derivanti dagli alimenti;
 - k) dinamica della popolazione di infezione e intossicazione;
 - l) epidemiologia diagnostica;
 - m) sistemi di monitoraggio e sorveglianza;
 - n) principi e applicazioni diagnostiche dei moderni metodi di analisi;
 - o) tecnologie dell'informazione e della comunicazione ove pertinenti come strumenti di lavoro;
 - p) elaborazione dati e applicazioni di biostatistica;
 - q) indagini sui focolai di malattie a trasmissione alimentare negli esseri umani;
 - r) aspetti rilevanti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE);
 - s) benessere degli animali durante la produzione, il trasporto e la macellazione;
 - t) problemi ambientali connessi alla produzione di alimenti (compresa la gestione dei rifiuti);
 - u) principio di precauzione e preoccupazioni dei consumatori;
 - v) principi di formazione del personale che lavora nella catena di produzione di alimenti;

⁽¹⁾ Direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 settembre 2005, relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali (GU L 255 del 30.9.2005, pag. 22).

- w) norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati;
- x) aspetti legati alle frodi.

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

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

4. Il veterinario ufficiale deve avere attitudine alla cooperazione interdisciplinare.
5. Ciascun veterinario ufficiale deve seguire una formazione pratica per un periodo di prova di almeno 200 ore prima di iniziare a lavorare autonomamente. La formazione pertinente ricevuta nel corso degli studi veterinari può essere conteggiata nel periodo di prova. Durante tale periodo, il veterinario in prova deve lavorare sotto la supervisione di veterinari ufficiali presso macelli, laboratori di sezionamento e aziende. La formazione deve riguardare in particolare l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sui principi HACCP.
6. Il veterinario ufficiale si deve mantenere aggiornato e al passo con i nuovi sviluppi mediante attività regolari di istruzione continua e pubblicazioni specializzate negli ambiti di cui al punto 3. Il veterinario ufficiale deve partecipare, ove possibile, ad attività annuali di istruzione continua.
7. Deve essere applicato il reciproco riconoscimento tra Stati membri delle prove per i veterinari ufficiali in caso di spostamento oltre frontiera o di stabilimento in un altro Stato membro dei professionisti. In tali casi le prove devono essere limitate alle materie, essenziali per la tutela della salute umana e degli animali negli Stati membri di occupazione, che non sono tuttavia contemplate dalle prove nello Stato membro di origine.

CAPITOLO II

ASSISTENTI UFFICIALI

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

- conoscenze di base delle malattie, in particolare delle zoonosi da virus, batteri e parassiti;
 - monitoraggio delle malattie, uso di medicinali e vaccini, ricerca dei residui;
 - ispezione igienica e sanitaria;
 - benessere degli animali nell'allevamento e durante il trasporto;
 - requisiti ambientali — negli edifici, negli allevamenti e in generale;
 - pertinenti disposizioni legislative, regolamentari e amministrative;
 - preoccupazioni dei consumatori e controllo della qualità;
- ii) parte pratica:
- visite ad aziende di vario tipo che praticano diversi metodi di allevamento;
 - visite a stabilimenti di produzione;
 - osservazione del carico e dello scarico di animali;
 - esercitazioni di laboratorio;
 - controlli veterinari;
 - documentazione;
- b) in relazione ai macelli, agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e ai laboratori di sezionamento:
- i) parte teorica:
- nozioni generali sull'organizzazione dell'industria delle carni, sui metodi di produzione, sulle norme commerciali internazionali relative agli alimenti e sulle tecnologie della macellazione e del sezionamento;
 - conoscenze di base in materia di igiene e buone prassi igieniche, in particolare igiene industriale, igiene in fase di macellazione, sezionamento e magazzinaggio, nonché igiene al lavoro;
 - conoscenze di base dell'HACCP e dell'audit delle procedure basate sull'HACCP;
 - benessere degli animali al momento dello scarico dopo il trasporto e al macello;
 - conoscenze di base di anatomia e fisiologia degli animali macellati;
 - conoscenze di base di patologia degli animali macellati;
 - conoscenze di base di anatomia patologica degli animali macellati;
 - conoscenza sufficiente delle TSE e di altri importanti agenti zoonotici e zoonosi, nonché di importanti malattie animali;
 - conoscenza dei metodi e delle procedure per la macellazione, l'ispezione, la preparazione, il confezionamento, l'imballaggio e il trasporto di carni fresche;
 - conoscenze di base di microbiologia;
 - ispezione ante mortem;
 - campionamento e analisi per la ricerca delle Trichine;
 - ispezione post mortem;
 - compiti amministrativi;
 - conoscenza delle pertinenti disposizioni legislative, regolamentari e amministrative;
 - procedura di campionamento;
 - aspetti legati alle frodi;
- ii) parte pratica:
- identificazione degli animali;
 - controllo dell'età;

- ispezione e valutazione degli animali macellati;
 - ispezione ante mortem presso il macello;
 - ispezione post mortem presso un macello o uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina;
 - campionamento e analisi per la ricerca delle Trichine;
 - identificazione delle specie animali mediante l'esame di parti tipiche dell'animale;
 - identificazione e commento delle parti di animali macellati che presentano alterazioni;
 - controllo dell'igiene, compreso l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sull'HACCP;
 - registrazione dei risultati delle ispezioni ante mortem;
 - campionamento;
 - tracciabilità delle carni;
 - documentazione, ad esempio valutazione delle informazioni sulla catena alimentare e lettura dei registri.
6. Le autorità competenti possono decidere di ridurre la formazione e le prove per quanto riguarda:
- a) la parte teorica, se l'assistente ufficiale dimostra di possedere un'istruzione sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5, lettera a), punto i), o lettera b), punto i), del presente capitolo;
 - b) la parte pratica, se l'assistente ufficiale dimostra di possedere un'esperienza lavorativa sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5, lettera a), punto ii), o lettera b), punto ii), del presente capitolo.
7. L'assistente ufficiale deve avere attitudine alla cooperazione interdisciplinare.
8. L'assistente ufficiale si deve mantenere aggiornato e al passo con i nuovi sviluppi mediante attività regolari di istruzione continua e pubblicazioni specializzate. L'assistente ufficiale deve partecipare, ove possibile, ad attività annuali di formazione continua.
9. Se gli assistenti ufficiali effettuano soltanto il campionamento e l'analisi connessi agli esami per la ricerca delle Trichine e per i criteri microbiologici, le autorità competenti devono accertarsi unicamente che essi ricevano adeguata formazione per l'esecuzione di tali compiti.
10. Deve essere applicato il reciproco riconoscimento tra Stati membri delle prove per gli assistenti ufficiali in caso di spostamento oltre frontiera o di stabilimento in un altro Stato membro dei professionisti. In tali casi le prove devono essere limitate alle materie, essenziali per la tutela della salute umana e degli animali negli Stati membri di occupazione, che non sono tuttavia contemplate dalle prove nello Stato membro di origine.

CAPITOLO III

PERSONALE DESIGNATO DALLE AUTORITÀ COMPETENTI

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

5. La formazione per il personale designato dalle autorità competenti deve contemplare le seguenti materie in relazione ai laboratori di sezionamento, la cui conoscenza deve essere confermata dalle prove:
 - i) parte teorica:
 - nozioni generali sull'organizzazione dell'industria delle carni, sui metodi di produzione, sulle norme commerciali internazionali relative agli alimenti e sulle tecnologie di sezionamento;
 - conoscenza approfondita dell'igiene e delle buone prassi igieniche, in particolare igiene industriale, igiene in fase di sezionamento e magazzinaggio, nonché igiene al lavoro;
 - conoscenza approfondita dell'HACCP e dell'audit delle procedure basate sull'HACCP;
 - conoscenza sufficiente delle TSE e di altri importanti agenti zoonotici e zoonosi;
 - conoscenza dei metodi e delle procedure per la preparazione, il confezionamento, l'imballaggio e il trasporto di carni fresche;
 - conoscenze di base di microbiologia;
 - compiti amministrativi;
 - conoscenza delle pertinenti disposizioni legislative, regolamentari e amministrative;
 - procedura di campionamento;
 - aspetti legati alle frodi;
 - ii) parte pratica:
 - ispezione e valutazione degli animali macellati;
 - controllo dell'igiene, compreso l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sull'HACCP;
 - campionamento;
 - tracciabilità delle carni;
 - documentazione.
 6. Le autorità competenti possono decidere di ridurre la formazione e le prove per quanto riguarda:
 - a) la parte teorica, se il personale designato dalle autorità competenti dimostra di possedere un'istruzione sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5 i) del presente capitolo;
 - b) la parte pratica, se il personale designato dalle autorità competenti dimostra di possedere un'esperienza lavorativa sufficiente in merito ai temi specifici di cui al punto 5 ii) del presente capitolo.
 7. Il personale designato dalle autorità competenti deve avere attitudine alla cooperazione interdisciplinare.
 8. Il personale designato dalle autorità competenti si deve mantenere aggiornato e al passo con i nuovi sviluppi mediante attività regolari di istruzione continua e pubblicazioni specializzate. Il personale designato dalle autorità competenti deve partecipare, ove possibile, ad attività annuali di formazione continua.
 9. Deve essere applicato il reciproco riconoscimento tra Stati membri delle prove per il personale designato dalle autorità competenti in caso di spostamento oltre frontiera o di stabilimento in un altro Stato membro dei professionisti. In tali casi le prove devono essere limitate alle materie, essenziali per la tutela della salute umana e degli animali negli Stati membri di occupazione, che non sono tuttavia contemplate dalle prove nello Stato membro di origine.
-

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

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 126, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2017/625 stabilisce norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri, nonché per la definizione delle prescrizioni che devono essere rispettate per l'ingresso nell'Unione di partite di animali e merci provenienti da paesi terzi o loro regioni e i controlli ufficiali effettuati su tali partite destinate al consumo umano al fine di garantire che siano conformi alla normativa dell'Unione in materia di alimenti e sicurezza alimentare.
- (2) Il regolamento (UE) 2017/625 costituisce la base giuridica per l'adozione di atti delegati volti ad integrare le condizioni per l'ingresso nell'Unione di determinati animali e merci stabilite in tale regolamento. Le prescrizioni supplementari comprendono garanzie relative alla verifica della conformità:
 - alle misure di controllo su sostanze e categorie di residui negli animali e nelle merci destinati al consumo umano, conformemente alla direttiva 96/23/CE del Consiglio ⁽²⁾;
 - alle disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) negli animali vivi e nei prodotti di origine animale, conformemente al regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾;
 - ai principi e ai requisiti generali da applicare nell'Unione e a livello nazionale in materia di alimenti in generale, e di sicurezza degli alimenti in particolare, conformemente al regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾;
 - alle norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, conformemente al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁵⁾;

⁽¹⁾ GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁽²⁾ 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 (GUL 125 del 23.5.1996, pag. 10).

⁽³⁾ 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 (GUL 147 del 31.5.2001, pag. 1).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GUL 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1).

- alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare, conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾;
 - alle norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, conformemente al regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione ⁽⁷⁾ e al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione ⁽⁸⁾.
- (3) Il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁹⁾ stabilisce condizioni specifiche per l'ingresso nell'Unione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano, mentre il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁰⁾ fissa le condizioni generali per l'ingresso nell'Unione di alimenti. Il regolamento (UE) 2017/625 stabilisce norme per settori attualmente contemplati da tali due regolamenti, abrogando e sostituendo questi ultimi con effetto dal 14 dicembre 2019.
- (4) Le prescrizioni di cui al presente regolamento dovrebbero dare continuità a quelle di cui ai regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute ed evitare di perturbare l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano. Nel contempo, l'esperienza maturata nell'applicazione delle norme di cui a tali due regolamenti dovrebbe essere presa in considerazione utilizzando un approccio basato sul rischio.
- (5) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce prescrizioni per gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale nell'Unione. Le prescrizioni supplementari per i controlli ufficiali di cui al presente regolamento dovrebbero pertanto essere coerenti con quelle già stabilite nel regolamento (CE) n. 853/2004.
- (6) Il regolamento (UE) 2017/185 della Commissione ⁽¹¹⁾ prevede deroghe al regolamento (CE) n. 854/2004 per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sanità pubblica applicabili alle importazioni di determinati prodotti di origine animale (quali insetti e carni di rettili) e di alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (prodotti composti) fino al 31 dicembre 2020. Al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute, dovrebbero essere stabilite anche prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di tali prodotti prima della scadenza delle disposizioni transitorie per verificare la conformità alle norme dell'Unione relative a tali prodotti.
- (7) La produzione di insetti per il consumo umano è in aumento. È opportuno garantire che gli insetti importati siano conformi alle prescrizioni dell'Unione in materia di alimenti e sicurezza alimentare. Le prescrizioni supplementari di cui al presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di partite di prodotti di origine animale dovrebbero quindi applicarsi anche agli insetti. Gli insetti possono anche essere soggetti all'autorizzazione per i nuovi alimenti conformemente al regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹²⁾.
- (8) Il 18 ottobre 2007 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha adottato un parere sui rischi per la sanità pubblica connessi al consumo umano di carni di rettili ⁽¹³⁾. Sono stati individuati vari pericoli quali la *Salmonella* e la *Trichinella*. Le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione dovrebbero comprendere la verifica della conformità alle prescrizioni dell'Unione volte a ridurre i rischi derivanti da tali pericoli nelle partite di carni di rettili.

⁽⁶⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55).

⁽⁷⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2018, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽⁸⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (Cfr. pag. 51 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽⁹⁾ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 206).

⁽¹⁰⁾ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GUL 165 del 30.4.2004, pag. 1).

⁽¹¹⁾ Regolamento (UE) 2017/185 della Commissione, del 2 febbraio 2017, che stabilisce disposizioni transitorie per l'applicazione di determinate disposizioni dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUL 29 del 3.2.2017, pag. 21).

⁽¹²⁾ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione (GUL 327 dell'11.12.2015, pag. 1).

⁽¹³⁾ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/578>.

- (9) La composizione dei prodotti composti incide sulle caratteristiche fisico-chimiche di tali alimenti, determinando rischi diversi. Per questo motivo è opportuno autorizzare l'ingresso nell'Unione esclusivamente di partite di prodotti composti che soddisfano le prescrizioni applicabili, in particolare quelle relative all'origine dei prodotti trasformati di origine animale che costituiscono tali alimenti, all'origine dell'alimento stesso o alle garanzie che accompagnano le partite di prodotti composti. Il presente regolamento dovrebbe prevedere deroghe ai controlli presso i posti di controllo frontaliere nel caso di prodotti composti che comportano un basso rischio per la salute umana.
- (10) Nel definire le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano è opportuno fare riferimento ai codici della nomenclatura combinata conformemente al regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio ⁽¹⁴⁾, al fine di identificare chiaramente tali animali e merci.
- (11) L'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano dovrebbe essere consentito esclusivamente, sulla base di un'analisi del rischio, se i paesi terzi o le loro regioni di cui tali animali e merci sono originari possono garantire la conformità alle prescrizioni in materia di sicurezza di tali animali e merci destinati al consumo umano e sono debitamente inclusi nell'elenco di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2019/626 della Commissione ⁽¹⁵⁾.
- (12) Oltre alle prescrizioni di cui all'articolo 127, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625, è opportuno stabilire prescrizioni specifiche per determinati animali e merci destinati al consumo umano al fine di fornire garanzie in merito all'efficienza dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare nei paesi terzi o nelle loro regioni. I paesi terzi o loro regioni dovrebbero essere inclusi negli elenchi solo una volta che siano state fornite prove e garanzie che gli animali e le merci in questione, provenienti da tali paesi terzi o loro regioni, sono conformi alle prescrizioni dell'Unione in materia di sicurezza alimentare di cui alla direttiva 96/23/CE, ai regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (UE) 2017/625, al regolamento delegato (UE) 2019/624 e al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, o a prescrizioni riconosciute come equivalenti.
- (13) L'ingresso nell'Unione di partite di determinate merci destinate al consumo umano dovrebbe essere consentito esclusivamente se tali merci sono spedite da, e ottenute o preparate in, stabilimenti che figurano negli elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625. Al fine di garantire la conformità alle norme dell'Unione in materia di igiene alimentare, o a norme riconosciute come almeno equivalenti, è inoltre opportuno prevedere che, nel redigere e aggiornare gli elenchi di tali stabilimenti di cui all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625, il paese terzo debba fornire ulteriori garanzie rispetto a quelle di cui all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punti i) e iv), del regolamento (UE) 2017/625.
- (14) Al fine assicurare agli operatori del settore alimentare e ai consumatori trasparenza in merito agli stabilimenti dai quali tali merci possono entrare nell'Unione per essere immesse in commercio, la Commissione dovrebbe mettere a disposizione del pubblico gli elenchi degli stabilimenti previsti dall'articolo 127 del regolamento (UE) 2017/625. Allo scopo di garantire l'efficacia di tali prescrizioni, gli Stati membri dovrebbero consentire l'ingresso di partite di tali merci a condizione che i certificati ufficiali che devono accompagnarle conformemente alle norme applicabili dell'Unione siano rilasciati dalle autorità competenti del paese terzo a partire dalla data di pubblicazione degli elenchi da parte della Commissione.
- (15) Le prescrizioni concernenti gli stabilimenti non dovrebbero essere stabilite in relazione alle merci destinate al transito, dal momento che esse comportano un basso rischio dal punto di vista della sicurezza alimentare e non si verifica un'immissione in commercio di animali e merci all'interno dell'Unione. Tali prescrizioni non dovrebbero inoltre essere stabilite per gli stabilimenti che effettuano esclusivamente attività di produzione primaria, operazioni di trasporto, magazzinaggio di prodotti di origine animale che non richiedono condizioni di conservazione a temperatura controllata o produzione di solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi altamente raffinati di cui all'allegato III, sezione XVI, del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁽¹⁴⁾ Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GUL 256 del 7.9.1987, pag. 1).

⁽¹⁵⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/626 della Commissione, del 5 marzo 2019., relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi (Cfr. pag. 31 della presente Gazzetta ufficiale).

- (16) A norma del regolamento (UE) n. 210/2013 della Commissione ⁽¹⁶⁾ gli stabilimenti che producono germogli devono essere riconosciuti dalle autorità competenti conformemente all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004. Al fine di garantire la conformità alle norme dell'Unione in materia di igiene alimentare o a norme riconosciute come almeno equivalenti, l'ingresso dei germogli nell'Unione dovrebbe essere consentito esclusivamente se essi sono prodotti in stabilimenti che figurano negli elenchi redatti e aggiornati conformemente al presente regolamento.
- (17) Al fine di garantire la conformità alle norme dell'Unione in materia di igiene alimentare o a norme riconosciute come almeno equivalenti, l'ingresso nell'Unione di prodotti provenienti da stabilimenti che producono carni fresche, carni macinate, preparazioni di carni, prodotti a base di carne, carni separate meccanicamente e materie prime destinate alla produzione di gelatina e collagene dovrebbe essere consentito esclusivamente se tali stabilimenti figurano negli elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblicati dalla Commissione. Le materie prime utilizzate per la fabbricazione di tali prodotti dovrebbero inoltre provenire da stabilimenti (macelli, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, laboratori di sezionamento e stabilimenti per la lavorazione dei prodotti della pesca) che figurano negli elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblicati dalla Commissione.
- (18) L'ingresso nell'Unione di partite di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi dovrebbe essere consentito esclusivamente da zone di produzione di paesi terzi o loro regioni che figurano negli elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblicati dalla Commissione, al fine di garantire la conformità alle prescrizioni specifiche applicabili per tali prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, o a norme riconosciute come almeno equivalenti. La pubblicazione di tali elenchi dovrebbe assicurare agli operatori del settore alimentare e ai consumatori trasparenza in merito alle zone di produzione da cui molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi possono entrare nell'Unione.
- (19) L'ingresso nell'Unione di partite di prodotti della pesca dovrebbe essere consentito esclusivamente se le partite sono spedite da, ottenute o preparate in uno stabilimento a terra, navi reefer, navi officina o navi congelatrici battenti bandiera di un paese terzo che figura negli elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblicati dalla Commissione, al fine di garantire la conformità alle prescrizioni dell'Unione e in particolare alle prescrizioni specifiche per i prodotti della pesca di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, o a norme riconosciute come almeno equivalenti. La pubblicazione di tali elenchi dovrebbe assicurare agli operatori del settore alimentare e ai consumatori trasparenza in merito alle navi da cui i prodotti della pesca possono entrare nell'Unione.
- (20) Le condizioni per l'ingresso nell'Unione di prodotti di origine animale di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 non si applicano ai prodotti composti. A norma di tale regolamento gli operatori del settore alimentare che importano prodotti composti sono tuttavia tenuti ad assicurare che i prodotti trasformati di origine animale contenuti in tali alimenti soddisfino le prescrizioni in esso stabiliti.
- (21) Il rischio relativo ai prodotti composti dipende dal tipo di ingredienti e dalle condizioni di magazzino. È quindi opportuno stabilire prescrizioni relative alle partite di prodotti composti al fine di garantire che i prodotti composti che presentano un rischio siano esportati da paesi autorizzati all'esportazione nell'Unione a norma delle decisioni 2007/777/CE ⁽¹⁷⁾, 2006/766/CE della Commissione ⁽¹⁸⁾ e dei regolamenti (CE) n. 798/2008 ⁽¹⁹⁾ e (UE) n. 605/2010 ⁽²⁰⁾ e 2011/163/UE della Commissione ⁽²¹⁾.

⁽¹⁶⁾ Regolamento (UE) n. 210/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, sul riconoscimento a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio degli stabilimenti che producono germogli (GU L 68 del 12.3.2013, pag. 24).

⁽¹⁷⁾ Decisione 2007/777/CE della Commissione, del 29 novembre 2007, che definisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria nonché i modelli dei certificati per le importazioni da paesi terzi di prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati destinati al consumo umano e abroga la decisione 2005/432/CE (GU L 312 del 30.11.2007, pag. 49).

⁽¹⁸⁾ Decisione 2006/766/CE della Commissione, del 6 novembre 2006, che stabilisce gli elenchi dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca (GU L 320 del 18.11.2006, pag. 53).

⁽¹⁹⁾ Regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag. 1).

⁽²⁰⁾ Regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione, del 2 luglio 2010, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e la certificazione veterinaria per l'introduzione nell'Unione europea di latte crudo, prodotti a base di latte, colostro e prodotti a base di colostro destinati al consumo umano (GU L 175 del 10.7.2010, pag. 1).

⁽²¹⁾ Decisione 2011/163/UE della Commissione, del 16 marzo 2011, relativa all'approvazione dei piani presentati da paesi terzi a norma dell'articolo 29 della direttiva 96/23/CE del Consiglio (GU L 70 del 17.3.2011, pag. 40).

- (22) Sulla base del numero di notificazioni ricevute nell'ambito del sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi istituito dal regolamento (CE) n. 178/2002, le partite di determinati animali e merci immesse in commercio per il consumo umano presentano un rischio maggiore di non conformità alle prescrizioni dell'Unione in materia di sicurezza alimentare. Le singole partite di tali animali e merci immesse in commercio per il consumo umano dovrebbero quindi essere soggette a certificazione individuale per l'ingresso nell'Unione ai fini dell'immissione sul mercato. La certificazione di conformità alle prescrizioni dell'Unione può anche contribuire a rammentare agli operatori del settore alimentare e alle autorità competenti dei paesi terzi o delle loro regioni le prescrizioni dell'Unione applicabili. In caso di transito è opportuno mantenere l'uso degli attuali certificati di transito dedicati, con l'attestato di polizia sanitaria.
- (23) Dato che il regolamento (UE) 2017/625 si applica con effetto dal 14 dicembre 2019, anche il presente regolamento dovrebbe applicarsi a decorrere da tale data. Le misure transitorie che prevedono deroghe ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sanità pubblica applicabili alle importazioni di prodotti composti sono stabilite nel regolamento (UE) 2017/185 e saranno prorogate fino al 20 aprile 2021 conformemente al regolamento (UE) 2019/759 della Commissione ⁽²³⁾. Al fine di garantire una transizione agevole, per i prodotti composti le prescrizioni relative alle importazioni di cui al presente regolamento dovrebbero quindi applicarsi a decorrere dal 20 aprile 2021,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

1. Il presente regolamento integra il regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano provenienti da paesi terzi o loro regioni, al fine di garantire che siano conformi alle prescrizioni applicabili della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 o a prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti.
2. Le prescrizioni di cui al paragrafo 1 contemplano:
 - a) l'identificazione di animali e merci soggetti alle seguenti prescrizioni per l'ingresso nell'Unione:
 - i) la prescrizione che tali animali e merci provengano da un paese terzo o una sua regione che figura in un elenco conformemente all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625;
 - ii) la prescrizione che tali animali e merci siano spediti da, e ottenuti o preparati in, stabilimenti conformi alle prescrizioni applicabili di cui all'articolo 126, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625 o a prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti, e che figurano in elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punti ii) e iii), del regolamento (UE) 2017/625;
 - iii) la prescrizione che ciascuna partita di animali e merci sia accompagnata da un certificato ufficiale, un attestato ufficiale o qualsiasi altra prova, quale un attestato privato, che ne attesti la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625, conformemente all'articolo 126, paragrafo 2, lettera c), del medesimo regolamento;
 - b) le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di determinati animali e merci provenienti da un paese terzo o una sua regione che figura in un elenco conformemente all'articolo 127, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625;
 - c) la prescrizione che le partite di determinate merci provenienti da paesi terzi siano spedite da, e ottenute o preparate in, stabilimenti conformi alle prescrizioni applicabili di cui all'articolo 126, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625 o a prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti, e che figurano in elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punti ii) e iii), del regolamento (UE) 2017/625;
 - d) le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione ai fini dell'immissione in commercio dei prodotti seguenti, oltre a quelle stabilite conformemente all'articolo 126 del regolamento (UE) 2017/625:
 - i) carni fresche, carni macinate, preparazioni di carni, prodotti a base di carne, carni separate meccanicamente e materie prime destinate alla produzione di gelatina e collagene;

⁽²³⁾ Regolamento (UE) 2019/759 della Commissione, del 13 maggio 2019, che stabilisce misure transitorie per l'applicazione di prescrizioni in materia di sanità pubblica relative alle importazioni di alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (prodotti composti) (GU L 125 del 14.5.2019, pag. 11).

- ii) molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi;
 - iii) prodotti della pesca;
 - iv) prodotti composti;
- e) prescrizioni supplementari per i certificati ufficiali, gli attestati ufficiali e gli attestati privati che devono accompagnare determinati animali e merci per l'ingresso nell'Unione.
3. Il presente regolamento non si applica:
- a) agli animali e alle merci non destinati al consumo umano, ma si applica agli animali e alle merci la cui destinazione non è ancora stata decisa al momento dell'ingresso nell'Unione;
 - b) agli animali e alle merci destinati al consumo umano solo per il transito attraverso l'Unione senza esservi immessi in commercio.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) «equivalente»: equivalente quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 852/2004;
- 2) «immissione in commercio»: immissione sul mercato quale definita all'articolo 3, punto 8, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 3) «stabilimento»: stabilimento quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004;
- 4) «attestato privato»: attestato firmato dall'operatore del settore alimentare importatore;
- 5) «carni fresche»: carni fresche quali definite all'allegato I, punto 1.10, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 6) «carni macinate»: carni macinate quali definite all'allegato I, punto 1.13, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 7) «preparazioni di carni»: preparazioni di carni quali definite all'allegato I, punto 1.15, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 8) «prodotti a base di carne»: prodotti a base di carne quali definiti all'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 9) «carni separate meccanicamente»: carni separate meccanicamente quali definite all'allegato I, punto 1.14, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 10) «gelatina»: gelatina quale definita all'allegato I, punto 7.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 11) «collagene»: collagene quale definito all'allegato I, punto 7.8, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 12) «molluschi bivalvi»: molluschi bivalvi quali definiti all'allegato I, punto 2.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 13) «prodotti della pesca»: prodotti della pesca quali definiti all'allegato I, punto 3.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 14) «prodotto composto»: alimento contenente prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale;
- 15) «rettili»: animali appartenenti alle specie *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon Lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* o *Pelodiscus sinensis*;
- 16) «carni di rettili»: parti commestibili, trasformate o non trasformate, ottenute da rettili d'allevamento che, se del caso, sono autorizzate conformemente al regolamento (UE) 2015/2283 e figurano nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione ⁽²³⁾;

⁽²³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

- 17) «insetti»: alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da insetti o loro parti, compreso qualsiasi stadio vitale degli insetti, destinati al consumo umano che, se del caso, sono autorizzati conformemente al regolamento (UE) 2015/2283 e figurano nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470;
- 18) «germogli»: germogli quali definiti all'articolo 2, lettera a), del regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione ⁽²⁴⁾;
- 19) «produzione primaria»: produzione primaria quale definita all'articolo 3, punto 17, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 20) «macello»: macello quale definito all'allegato I, punto 1.16, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 21) «stabilimento per la lavorazione della selvaggina»: centro di lavorazione della selvaggina quale definito all'allegato I, punto 1.18, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 22) «laboratorio di sezionamento»: laboratorio di sezionamento quale definito all'allegato I, punto 1.17, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 23) «zona di produzione»: zona di produzione quale definita all'allegato I, punto 2.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 24) «nave officina»: nave officina quale definita all'allegato I, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 25) «nave congelatrice»: nave frigorifero quale definita all'allegato I, punto 3.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 26) «nave reefer»: nave attrezzata per la conservazione e il trasporto di merci pallettizzate o alla rinfusa in stive o camere a temperatura controllata;
- 27) «operatore del settore alimentare»: operatore del settore alimentare quale definito all'articolo 3, punto 3, del regolamento (CE) n. 178/2002.

Articolo 3

Animali e merci che devono provenire da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'elenco di cui all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625

Le partite dei seguenti animali e merci destinati al consumo umano entrano nell'Unione solo se provenienti da un paese terzo o una sua regione che figura nell'elenco redatto per tali animali e merci di cui agli articoli da 3 a 22 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/626:

- a) prodotti di origine animale, compresi carni di rettili e insetti interi morti, parti di insetti o insetti trasformati, per cui sono stati stabiliti i codici della nomenclatura combinata (codici NC) di cui ai capitoli da 2 a 5, 15 e 16 e i codici del sistema armonizzato (codici SA) di cui alle voci 1702, 1806, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 e 9602 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87, se tali prodotti sono destinati al consumo umano;
- b) insetti vivi classificati con il codice NC 0106 49 00 di cui all'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87.

Articolo 4

Prescrizioni supplementari per l'ingresso nell'Unione di determinati animali e merci provenienti da un paese terzo o una sua regione

In aggiunta alle prescrizioni di cui all'articolo 127, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625, la Commissione decide di includere paesi terzi o loro regioni nell'elenco di cui all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento solo se riconosce le prescrizioni seguenti come almeno equivalenti a quelle pertinenti dell'Unione per gli animali e le merci di cui all'articolo 3:

- a) la legislazione del paese terzo concernente:
 - i) la produzione di alimenti di origine animale;

⁽²⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, recante le prescrizioni in materia di rintracciabilità per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli (GUL 68 del 12.3.2013, pag. 16).

- ii) l'uso di medicinali veterinari, comprese le norme riguardanti il divieto o l'autorizzazione del loro impiego, la loro distribuzione e la loro immissione in commercio e le relative norme amministrative e di ispezione;
 - iii) la preparazione e la somministrazione dei mangimi, comprese le procedure per l'uso di additivi e per la preparazione e l'impiego di mangimi medicati, nonché la qualità igienica sia delle materie prime utilizzate per la preparazione di mangimi sia del prodotto finale;
- b) le condizioni igieniche di produzione, fabbricazione, manipolazione, magazzinaggio e spedizione attualmente applicate ai prodotti di origine animale destinati all'Unione;
 - c) l'esperienza acquisita in materia di commercializzazione dei prodotti di origine animale provenienti dal paese terzo e risultati dei controlli ufficiali effettuati all'ingresso nell'Unione;
 - d) se disponibili, i risultati dei controlli effettuati dalla Commissione nel paese terzo, relativi ad altri animali e merci per cui il paese terzo è già incluso nell'elenco conformemente all'articolo 127, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625, in particolare i risultati della valutazione delle autorità competenti del paese terzo sottoposto ad audit e le misure intraprese dalle autorità competenti alla luce delle eventuali raccomandazioni loro rivolte a seguito di tali audit effettuati dalla Commissione;
 - e) se del caso, l'esistenza, l'applicazione e la comunicazione di un programma di controllo delle zoonosi approvato dalla Commissione;
 - f) se del caso, l'esistenza, l'applicazione e la comunicazione di un piano di sorveglianza dei residui approvato dalla Commissione conformemente alla direttiva 96/23/CE.

Articolo 5

Prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da un paese terzo relativamente agli stabilimenti

1. L'ingresso nell'Unione di partite delle seguenti merci è consentito esclusivamente se tali partite sono spedite da, e ottenute o preparate in, stabilimenti che figurano negli elenchi redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punti ii) e iii), del regolamento (UE) 2017/625:
 - a) prodotti di origine animale per cui sono fissati i requisiti di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 e per cui sono stabiliti i codici NC di cui ai capitoli da 2 a 5, 15 e 16 e i codici SA di cui alle voci 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2822, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103 e 4110 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87;
 - b) germogli classificati con i seguenti codici SA: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90 o 1214 90 di cui all'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87.
2. Gli stabilimenti di cui al paragrafo 1 del presente articolo possono essere inclusi negli elenchi di cui all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 solo se, oltre alle garanzie di cui all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punti ii) e iv), del regolamento (UE) 2017/625, il paese terzo fornisce anche le garanzie seguenti:
 - a) che tali stabilimenti, congiuntamente agli stabilimenti che manipolano materie prime di origine animale impiegate nella fabbricazione dei prodotti di origine animale interessati, sono conformi alle prescrizioni applicabili di cui all'articolo 126, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625, in particolare a quelle di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, o a prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti;
 - b) che lo stabilimento, se del caso, manipola esclusivamente materie prime di origine animale provenienti da paesi terzi in cui è istituito un piano di sorveglianza dei residui approvato per tale categoria di prodotti conformemente alla direttiva 96/23/CE, o da Stati membri;
 - c) di disporre effettivamente del potere di fermare le esportazioni degli stabilimenti verso l'Unione qualora questi non rispettino le prescrizioni dell'Unione o prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti.
3. La Commissione fornisce agli Stati membri gli eventuali elenchi nuovi e aggiornati che riceve dalle autorità competenti del paese terzo conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punto iii), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblica tali elenchi sul suo sito web.
4. Gli Stati membri consentono l'ingresso nell'Unione delle partite di cui al paragrafo 1 a condizione che i certificati ufficiali che devono accompagnarle conformemente alle norme applicabili dell'Unione siano rilasciati dalle autorità competenti del paese terzo a partire dalla data di pubblicazione degli elenchi di cui al paragrafo 1 da parte della Commissione.

*Articolo 6***Stabilimenti non soggetti alle prescrizioni di cui all'articolo 5, paragrafo 1**

Le prescrizioni di cui all'articolo 5 non si applicano agli stabilimenti che effettuano esclusivamente le seguenti attività:

- a) produzione primaria;
- b) operazioni di trasporto;
- c) magazzinaggio di prodotti di origine animale che non richiedono condizioni di conservazione a temperatura controllata;
- d) produzione di solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi altamente raffinati di cui all'allegato III, sezione XVI, del regolamento (CE) n. 853/2004 e classificati con i codici NC di cui alle voci 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 o 3503 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87.

*Articolo 7***Prescrizioni per le partite di carni fresche, carni macinate, preparazioni di carni, prodotti a base di carne, carni separate meccanicamente e materie prime destinate alla produzione di gelatina e collagene**

Le partite dei seguenti prodotti di origine animale entrano nell'Unione solo se tali prodotti sono stati fabbricati a partire da materie prime ottenute in macelli, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, laboratori di sezionamento e stabilimenti per la lavorazione dei prodotti della pesca che figurano negli elenchi di stabilimenti redatti e aggiornati conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625:

- a) carni fresche;
- b) carni macinate;
- c) preparazioni di carni;
- d) prodotti a base di carne e carni separate meccanicamente;
- e) materie prime destinate alla produzione di gelatina e collagene di cui rispettivamente alla sezione XIV, capitolo I, punto 4, lettera a), e alla sezione XV, capitolo I, punto 4, lettera a), dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004.

*Articolo 8***Prescrizioni per le partite di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi**

1. In deroga all'articolo 6, le partite di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi per cui sono stabiliti i codici NC di cui alla voce 0307 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87, entrano nell'Unione solo se provengono da zone di produzione di paesi terzi che figurano negli elenchi redatti dalle autorità competenti di tali paesi terzi conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblicati dalla Commissione.

2. I prodotti seguenti possono entrare nell'Unione se provenienti da zone di produzione che non sono state classificate dalle autorità competenti del paese terzo conformemente all'articolo 18, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/625:

- a) pettinidi, a meno che i dati risultanti dai programmi di monitoraggio ufficiali istituiti dall'articolo 57 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 consentano alle autorità competenti di classificare i fondali, come stabilito nell'allegato III, sezione VII, capitolo IX, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- b) gasteropodi marini che non sono filtratori e oloturoidei che non sono filtratori.

*Articolo 9***Elenchi delle zone di produzione**

1. Prima che le autorità competenti del paese terzo redigano gli elenchi di cui all'articolo 8, paragrafo 1, si tiene conto in particolare delle garanzie che le autorità competenti del paese terzo possono fornire in merito alla conformità alle prescrizioni in materia di classificazione e controllo delle zone di produzione di cui all'articolo 52 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627.

La Commissione effettua una visita di controllo in loco prima della redazione di tali elenchi.

2. Una volta che gli elenchi di cui all'articolo 8, paragrafo 1, sono stati redatti e se le autorità competenti del paese terzo hanno fornito garanzie sufficienti in merito alla gestione e ai controlli delle zone di produzione sotto la loro responsabilità, non è necessaria una visita di controllo in loco della Commissione prima dell'aggiunta di una nuova zona di produzione a un elenco esistente redatto conformemente all'articolo 5.

*Articolo 10***Prescrizioni speciali per i prodotti della pesca**

Le partite di prodotti della pesca per cui sono stabiliti i codici NC di cui alle voci 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1603, 1604, 1605 o 2106 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87 entrano nell'Unione per essere immesse in commercio solo se sono state ottenute o preparate, in ogni fase della produzione, in uno stabilimento a terra, in una nave officina o nave congelatrice, o sono state conservate in un deposito frigorifero o in una nave reefer che figurano in un elenco redatto e aggiornato conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (UE) 2017/625 e pubblicato dalla Commissione.

Articolo 11

1. Una nave può essere inclusa negli elenchi di stabilimenti di cui all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punto ii), del regolamento (UE) 2017/625 a condizione che le autorità competenti del paese terzo di cui la nave batte bandiera e le autorità competenti di un altro paese terzo cui le autorità competenti del paese terzo di cui la nave batte bandiera hanno delegato la responsabilità dell'ispezione della nave interessata forniscano alla Commissione una comunicazione congiunta che attesti il rispetto di tutte e quattro le prescrizioni seguenti:

- a) entrambi i paesi terzi figurano nell'elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di prodotti della pesca, redatto conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625;
- b) tutti i prodotti della pesca provenienti dalla nave interessata e destinati a essere immessi in commercio nell'Unione sono sbarcati direttamente nel paese terzo cui il paese terzo di cui la nave batte bandiera ha delegato la responsabilità dell'ispezione della nave interessata;
- c) le autorità competenti delegate hanno ispezionato la nave e hanno dichiarato che essa rispetta le prescrizioni applicabili dell'Unione;
- d) le autorità competenti delegate hanno dichiarato che procederanno periodicamente a ispezionare la nave per garantire che essa continui a soddisfare le prescrizioni applicabili dell'Unione.

2. Una nave può essere inclusa negli elenchi di stabilimenti di cui all'articolo 127, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625 sulla base di una comunicazione congiunta delle autorità competenti del paese terzo di cui la nave batte bandiera e delle autorità competenti di uno Stato membro cui le autorità competenti del paese terzo di cui la nave batte bandiera hanno delegato la responsabilità dell'ispezione della nave interessata se sono rispettate tutte e tre le prescrizioni seguenti:

- a) tutti i prodotti della pesca provenienti dalla nave interessata e destinati a essere immessi in commercio nell'Unione sono sbarcati direttamente in tale Stato membro;
- b) le autorità competenti di tale Stato membro hanno ispezionato la nave e hanno dichiarato che essa rispetta le prescrizioni applicabili dell'Unione;
- c) le autorità competenti di tale Stato membro hanno dichiarato che procederanno periodicamente a ispezionare la nave per garantire che essa continui a rispettare le prescrizioni applicabili dell'Unione.

3. Se le partite di prodotti della pesca entrano nell'Unione direttamente da una nave reefer, da una nave officina o da una nave congelatrice battente bandiera di un paese terzo, il certificato ufficiale di cui all'articolo 13, paragrafo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione ⁽²⁵⁾ può essere firmato dal capitano.

Articolo 12

Prescrizioni per le partite di prodotti composti

1. Le partite di prodotti composti indicati dai codici SA di cui alle voci 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1901, 1902, 1905, 2004, 2005, 2103, 2104, 2105 e 2106 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87 entrano nell'Unione per essere immesse in commercio solo se ciascun prodotto trasformato di origine animale contenuto nei prodotti composti è stato prodotto in stabilimenti situati in paesi terzi o loro regioni e autorizzati all'esportazione nell'Unione di tali prodotti trasformati di origine animale conformemente all'articolo 5, o in stabilimenti situati in Stati membri.

2. In attesa della redazione da parte della Commissione di un elenco specifico di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione di prodotti composti, le partite di prodotti composti provenienti da paesi terzi o loro regioni possono entrare nell'Unione a condizione che siano conformi alle seguenti norme:

- a) i prodotti composti di cui al paragrafo 1 che devono essere trasportati o conservati a temperature controllate sono originari di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione di ciascun prodotto trasformato di origine animale contenuto nel prodotto finale, a norma delle decisioni 2007/777/CE, 2006/766/CE e 2011/163/UE della Commissione e dei regolamenti (UE) n. 605/2010 e (CE) n. 798/2008 ⁽²⁶⁾ della Commissione;
- b) i prodotti composti di cui al paragrafo 1 che non necessitano il trasporto o la conservazione a temperature controllate contenenti un qualsiasi quantitativo di carni trasformate sono originari di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione dei prodotti a base di carne contenuti in tali prodotti composti a norma delle decisioni 2007/777/CE e 2011/163/UE della Commissione;
- c) i prodotti composti di cui al paragrafo 1 che non necessitano il trasporto o la conservazione a temperature controllate e che contengono prodotti trasformati di origine animale diversi dalle carni trasformate per i quali sono previsti i requisiti di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono originari di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione di prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di colostro, prodotti della pesca o ovoprodotti sulla base delle prescrizioni dell'Unione in materia di sanità pubblica e salute degli animali e che, per almeno uno di tali prodotti di origine animale, figurano in un elenco a norma delle decisioni 2007/777/CE e 2006/766/CE della Commissione e dei regolamenti (UE) n. 605/2010 e (CE) n. 798/2008 della Commissione, e nell'allegato della decisione 2011/163/UE della Commissione sulla base di un piano di sorveglianza dei residui approvato conformemente alla direttiva 96/23/CE.

Articolo 13

Certificati ufficiali

1. Ogni partita dei seguenti prodotti entra nell'Unione solo se è accompagnata da un certificato ufficiale:
 - a) prodotti di origine animale per cui sono stati stabiliti i codici NC di cui ai capitoli da 2 a 5, 15 e 16 e i codici SA di cui alle voci 1506, 1521, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 2102, 2103, 2105, 2106, 2202, 2301, 2932, 3001, 3002, 3501, 3502, 3503, 3504, 3507, 3913, 4101, 4102, 4103, 4110 e 9602 dell'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87, se tali prodotti sono destinati al consumo umano;
 - b) insetti vivi classificati con il codice NC 0106 49 00 di cui all'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87;
 - c) germogli e semi destinati alla produzione di germogli classificati con i seguenti codici SA: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 o 1214 90 di cui all'allegato I, parte seconda, del regolamento (CEE) n. 2658/87.

⁽²⁵⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (Cfr. pag. 101 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽²⁶⁾ Regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag. 1).

2. I certificati ufficiali di cui al paragrafo 1 attestano che i prodotti rispettano:
 - a) le prescrizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 o disposizioni riconosciute come equivalenti a tali prescrizioni;
 - b) le prescrizioni specifiche per l'ingresso nell'Unione di cui al presente regolamento.
3. I certificati ufficiali di cui al paragrafo 1 possono includere dettagli richiesti conformemente ad altre normative dell'Unione in materia di sanità pubblica e salute degli animali.
4. Il certificato ufficiale per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli di cui al paragrafo 1, lettera c), accompagnano la partita fino al raggiungimento della sua destinazione quale indicata sul certificato ufficiale. In caso di frazionamento della partita, ogni frazione della partita è accompagnata da una copia del certificato ufficiale.

Articolo 14

Attestato privato

1. Un attestato privato, preparato e firmato dall'operatore del settore alimentare importatore, accompagna le partite di prodotti composti di cui all'articolo 12, paragrafo 2, lettera c), a conferma che tali partite rispettano le prescrizioni applicabili di cui all'articolo 126, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2017/625.
2. In deroga al paragrafo 1, per i prodotti esenti dai controlli ufficiali presso i posti di controllo frontalieri, conformemente all'articolo 48, lettera h), del regolamento (UE) 2017/625, l'attestato privato accompagna i prodotti al momento dell'immissione in commercio.
3. L'attestato privato di cui al paragrafo 1 garantisce la tracciabilità della partita e contiene:
 - a) informazioni relative allo speditore e al destinatario delle merci importate;
 - b) l'elenco dei prodotti di origine vegetale e dei prodotti trasformati di origine animale contenuti nei prodotti composti, elencati in ordine decrescente di peso, come registrato al momento del loro impiego nella fabbricazione del prodotto composto;
 - c) il numero di riconoscimento degli stabilimenti che fabbricano i prodotti trasformati di origine animale contenuti nel prodotto composto, come previsto dall'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004, indicato dall'operatore del settore alimentare importatore.
4. L'attestato privato di cui al paragrafo 1 certifica:
 - a) che il paese terzo o la sua regione che produce il prodotto composto figura in un elenco per almeno una delle seguenti categorie di prodotti di origine animale:
 - i) prodotti a base di carne;
 - ii) prodotti lattiero-caseari o prodotti a base di colostro;
 - iii) prodotti della pesca;
 - iv) ovoprodotti;
 - b) che lo stabilimento che produce i prodotti composti rispetta norme igieniche riconosciute come equivalenti a quelle prescritte dal regolamento (CE) n. 852/2004;
 - c) che il prodotto composto non necessita di conservazione o trasporto a temperatura controllata;
 - d) che i prodotti trasformati di origine animale contenuti nel prodotto composto sono originari di paesi terzi o loro regioni autorizzati a esportare da o verso l'Unione ciascuno dei prodotti trasformati di origine animale, e provengono da stabilimenti inclusi negli elenchi;
 - e) che i prodotti trasformati di origine animale impiegati nel prodotto composto sono stati sottoposti almeno al trattamento previsto per tali prodotti a norma della decisione 2007/777/CE della Commissione e del regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione, con una breve descrizione di eventuali processi cui il prodotto è stato sottoposto e delle temperature applicate.

*Articolo 15***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019. Le prescrizioni di cui all'articolo 12 e all'articolo 14, paragrafi 1 e 2, si applicano tuttavia a decorrere dal 21 aprile 2021.

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

Fatto a Bruxelles, il 4 marzo 2019

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/626 DELLA COMMISSIONE**del 5 marzo 2019****relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 127, paragrafo 2,

sentito il comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2017/625 stabilisce norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali e di altre attività di controllo da parte delle autorità competenti degli Stati membri al fine di verificare la conformità alla legislazione dell'Unione nell'ambito, tra gli altri, della sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In particolare, esso prevede che determinati animali e merci possano entrare nell'Unione esclusivamente da un paese terzo o da una sua regione che figura in un elenco redatto dalla Commissione a tale scopo.
- (2) Il regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione ⁽²⁾ integra il regolamento (UE) 2017/625 per quanto riguarda le condizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano provenienti da paesi terzi o loro regioni, al fine di garantire che siano conformi alle pertinenti prescrizioni della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 (sicurezza alimentare) o a prescrizioni riconosciute come almeno equivalenti. Tali condizioni comprendono l'identificazione degli animali e delle merci destinati al consumo umano cui si applica la prescrizione relativa alla provenienza da un paese terzo o da una sua regione che figura in un elenco conformemente all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625.
- (3) Gli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è consentito l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano sono redatti al fine di garantire la conformità alle prescrizioni in materia di sicurezza alimentare, conformemente all'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, che sarà abrogato con effetto dal 14 dicembre 2019 dal regolamento (UE) 2017/625, e alle prescrizioni in materia di salute degli animali conformemente all'articolo 8, paragrafo 1, della direttiva 2002/99/CE del Consiglio ⁽⁴⁾. Quando è stata ritenuta necessaria la conformità alle prescrizioni in

⁽¹⁾ GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (Cfr. pag. 18 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GUL L 139 del 30.4.2004, pag. 206).

⁽⁴⁾ Direttiva 2002/99/CE del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GUL L 18 del 23.1.2003, pag. 11).

materia sia di salute umana sia di salute degli animali sono stati redatti elenchi comuni relativi a entrambi gli aspetti mediante il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 della Commissione ⁽⁵⁾, il regolamento (UE) n. 206/2010 della Commissione ⁽⁶⁾, il regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione ⁽⁷⁾, la decisione 2007/777/CE della Commissione ⁽⁸⁾, la decisione 2003/779/CE della Commissione ⁽⁹⁾ ed il regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione ⁽¹⁰⁾.

- (4) La decisione 2006/766/CE della Commissione ⁽¹¹⁾, adottata a norma dell'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 854/2004, stabilisce elenchi supplementari di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca sulla base di considerazioni in materia di sanità pubblica.
- (5) Dal momento che il regolamento (CE) n. 854/2004 sarà abrogato dal regolamento (UE) 2017/625 con effetto dal 14 dicembre 2019 e al fine di disporre di un unico atto giuridico che comprenda tutti i paesi terzi o loro regioni che devono figurare in un elenco concernente gli alimenti e la sicurezza alimentare affinché determinati animali e merci da essi provenienti siano autorizzati ad essere introdotti sul mercato dell'Unione, è opportuno che il presente regolamento stabilisca elenchi per tali animali e merci.
- (6) Dal momento che sono in corso le discussioni relative alle prescrizioni per la redazione di elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di determinati prodotti di origine animale per motivi di salute animale nel contesto dell'attuazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹²⁾, è altresì opportuno fornire elenchi di tali prodotti di origine animale stabilendo riferimenti incrociati con gli elenchi esistenti per motivi di salute animale al fine di evitare la duplicazione degli elenchi. Tali elenchi sono stati redatti sulla base del regolamento (CE) n. 854/2004 e della direttiva 2002/99/CE del Consiglio su richiesta dei paesi terzi interessati. Al fine di figurare in tali elenchi le autorità competenti dei paesi terzi hanno fornito garanzie adeguate, in particolare in merito alla conformità o all'equivalenza alla legislazione alimentare dell'Unione e riguardo all'organizzazione delle autorità competenti dei paesi terzi. Il riesame della conformità a tali condizioni a norma del regolamento (UE) 2017/625 non è quindi necessario.
- (7) Ai fini del regolamento (UE) 2017/625 è opportuno mantenere, parallelamente agli elenchi esistenti redatti per motivi di salute animale, elenchi comuni relativi agli alimenti e alla sicurezza alimentare e utilizzare un approccio coordinato includendo negli elenchi i paesi terzi e le loro regioni solo se è stato approvato un piano di sorveglianza dei residui conformemente alla direttiva 96/23/CE del Consiglio ⁽¹³⁾, se del caso.
- (8) Il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁴⁾ stabilisce prescrizioni per gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale e prodotti composti. In particolare, prevede che gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale da paesi terzi o loro regioni provvedano affinché il paese terzo di spedizione figuri in un elenco di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di tali prodotti.

⁽⁵⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 della Commissione, del 28 aprile 2016, relativo alla definizione di elenchi di paesi terzi, parti di paesi terzi e territori dai quali gli Stati membri autorizzano l'introduzione nell'Unione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e alla determinazione delle specifiche dei certificati, recante modifica del regolamento (CE) n. 2074/2005 e abrogazione della decisione 2003/812/CE (GU L 126 del 14.5.2016, pag. 13).

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) n. 206/2010 della Commissione, del 12 marzo 2010, che istituisce elenchi di paesi terzi, territori o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione europea determinati animali e carni fresche e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 73 del 20.3.2010, pag. 1).

⁽⁷⁾ Regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione, del 9 febbraio 2009, che stabilisce un elenco di paesi terzi, o di parti di essi, nonché i requisiti di certificazione veterinaria ai fini dell'importazione nella Comunità, o del transito sul suo territorio, della carne dei leporidi selvatici, di alcuni mammiferi terrestri selvatici e dei conigli d'allevamento (GU L 39 del 10.2.2009, pag. 12).

⁽⁸⁾ Decisione 2007/777/CE della Commissione, del 29 novembre 2007, che definisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria nonché i modelli dei certificati per le importazioni da paesi terzi di prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati destinati al consumo umano e abroga la decisione 2005/432/CE (GU L 312 del 30.11.2007, pag. 49).

⁽⁹⁾ Decisione 2003/779/CE della Commissione, del 31 ottobre 2003, che stabilisce le norme di polizia sanitaria e di certificazione veterinaria per l'importazione di involucri di origine animale da paesi terzi (GU L 285 dell'1.11.2003, pag. 38).

⁽¹⁰⁾ Regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione, del 2 luglio 2010, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e la certificazione veterinaria per l'introduzione nell'Unione europea di latte crudo, prodotti a base di latte, colostro e prodotti a base di colostro destinati al consumo umano (GU L 175 del 10.7.2010, pag. 1).

⁽¹¹⁾ Decisione 2006/766/CE della Commissione, del 6 novembre 2006, che stabilisce gli elenchi dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca (GU L 320 del 18.11.2006, pag. 53).

⁽¹²⁾ Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).

⁽¹³⁾ 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10).

⁽¹⁴⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

- (9) Il regolamento (UE) 2017/185 della Commissione ⁽¹⁵⁾ stabilisce disposizioni transitorie che prevedono deroghe alle condizioni di importazione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 e si applicano a determinati prodotti di origine animale fino al 31 dicembre 2020.
- (10) È quindi necessario redigere elenchi supplementari di paesi terzi o loro regioni prima della scadenza delle disposizioni transitorie di cui al regolamento (UE) 2017/185 per evitare l'interruzione dell'ingresso nell'Unione di partite di tali prodotti di origine animale. In particolare, è opportuno redigere elenchi per grassi animali fusi e ciccioli, carni di rettili, insetti e budelli.
- (11) Gli alimenti costituiti, isolati od ottenuti a partire da insetti o loro parti, compresi gli insetti vivi, sono soggetti all'autorizzazione per i nuovi alimenti conformemente al regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁶⁾. È opportuno redigere un elenco per tali gruppi di prodotti.
- (12) Prima della scadenza delle disposizioni transitorie di cui al regolamento (UE) 2017/185 è necessario redigere nel presente regolamento un elenco di prodotti di origine animale diversi da quelli per cui sono già stati redatti elenchi specifici, al fine di evitare di compromettere l'ingresso nell'Unione di prodotti di origine animale attualmente importati che sono fondamentali per gli operatori del settore alimentare europeo.
- (13) Le disposizioni transitorie di cui al regolamento (UE) 2017/185 relative a determinati prodotti di origine animale e prodotti composti sono state introdotte poiché tali prodotti rappresentano un rischio ridotto per la salute umana perché ne vengono consumate quantità molto limitate o perché la loro fabbricazione esclude ampiamente rischi per la salute umana. È quindi sproporzionato richiedere ai paesi terzi tutte le prove e le garanzie conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625 e all'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/625.
- (14) Gli elenchi dovrebbero essere redatti nel presente regolamento e soppressi dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 e dalla decisione 2006/766/CE. È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (UE) 2016/759 e abrogare la decisione 2006/766/CE.
- (15) Dato che il regolamento (UE) 2017/625 si applica con effetto dal 14 dicembre 2019, anche il presente regolamento dovrebbe applicarsi a decorrere da tale data.
- (16) Gli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui, sulla base del loro status zoosanitario, è consentito l'ingresso nell'Unione di partite di budelli saranno redatti soltanto a decorrere dal 21 aprile 2021 conformemente al regolamento (UE) 2016/429. È opportuno che l'elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è consentito l'ingresso nell'Unione di partite di budelli destinati al consumo umano si applichi solo a decorrere da quella stessa data. Le disposizioni transitorie che prevedono deroghe relative alle prescrizioni in materia di sanità pubblica per l'ingresso nell'Unione di partite di budelli dovrebbero quindi essere prorogate fino al 20 aprile 2021.
- (17) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

Il presente regolamento riguarda gli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui le partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione dal punto di vista della sicurezza alimentare conformemente all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625.

⁽¹⁵⁾ Regolamento (UE) 2017/185 della Commissione, del 2 febbraio 2017, che stabilisce disposizioni transitorie per l'applicazione di determinate disposizioni dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 29 del 3.2.2017, pag. 21).

⁽¹⁶⁾ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione (GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1).

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) «carni fresche»: carni fresche quali definite all'allegato I, punto 1.10, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 2) «preparazioni di carni»: preparazioni di carni quali definite all'allegato I, punto 1.15, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 3) «carne»: carne quale definita all'allegato I, punto 1.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 4) «pollame»: pollame quale definito all'allegato I, punto 1.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 5) «selvaggina selvatica»: selvaggina selvatica quale definita all'allegato I, punto 1.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 6) «uova»: uova quali definite all'allegato I, punto 5.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 7) «ovoprodotti»: ovoprodotti quali definiti all'allegato I, punto 7.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 8) «prodotti a base di carne»: prodotti a base di carne quali definiti all'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 9) «stomachi, vesciche e intestini trattati»: stomachi, vesciche e intestini trattati quali definiti all'allegato I, punto 7.9, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 10) «molluschi bivalvi»: molluschi bivalvi quali definiti all'allegato I, punto 2.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 11) «prodotti della pesca»: prodotti della pesca quali definiti all'allegato I, punto 3.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 12) «latte crudo»: latte crudo quale definito all'allegato I, punto 4.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 13) «prodotti lattiero-caseari»: prodotti lattiero-caseari quali definiti all'allegato I, punto 7.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 14) «colostro»: colostro quale definito all'allegato III, sezione IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 15) «prodotti ottenuti dal colostro»: prodotti ottenuti dal colostro quali definiti all'allegato III, sezione IX, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 16) «cosce di rana»: cosce di rana quali definite all'allegato I, punto 6.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 17) «lumache»: lumache quali definite all'allegato I, punto 6.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 18) «grasso animale fuso»: grasso animale fuso quale definito all'allegato I, punto 7.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 19) «ciccioli»: ciccioli quali definiti all'allegato I, punto 7.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 20) «gelatina»: gelatina quale definita all'allegato I, punto 7.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 21) «collagene»: collagene quale definito all'allegato I, punto 7.8, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 22) «miele»: miele quale definito all'allegato II, parte IX, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁷⁾;
- 23) «prodotti apicoli»: prodotti apicoli quali definiti all'allegato II, parte IX, punto 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 24) «carni di rettili»: carni di rettili quali definite all'articolo 2, punto 16, del regolamento (UE) 2019/625;
- 25) «insetti»: insetti quali definiti all'articolo 2, punto 17, del regolamento (UE) 2019/625.

⁽¹⁷⁾ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

*Articolo 3***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di carni fresche e preparazioni di carni di ungulati**

Le partite di carni fresche e preparazioni di carni di ungulati destinate al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'articolo 14, lettera a), del regolamento (UE) n. 206/2010.

*Articolo 4***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di carne di pollame, ratiti e selvaggina di penna, preparazioni di carni di pollame, uova e ovoprodotti**

Le partite di carne di pollame, ratiti e selvaggina di penna, preparazioni di carni di pollame, uova e ovoprodotti destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 798/2008 ⁽¹⁸⁾.

*Articolo 5***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di carne di leporidi selvatici, di mammiferi terrestri selvatici diversi dagli ungulati e dai leporidi e di conigli d'allevamento**

Le partite di carne di leporidi selvatici, di mammiferi terrestri selvatici diversi dagli ungulati e dai leporidi e di conigli d'allevamento destinata al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 119/2009.

*Articolo 6***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di prodotti a base di carne e stomachi, vesciche e intestini trattati diversi dai budelli**

Le partite di prodotti a base di carne e stomachi, vesciche e intestini trattati, diversi dai budelli, destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'articolo 3, lettera b), della decisione 2007/777/CE.

Le partite di prodotti a base di carne essiccati (biltong/jerky) e pastorizzati destinati al consumo umano sono tuttavia autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'allegato II, parte 3, della decisione 2007/777/CE.

*Articolo 7***Paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di budelli**

Le partite di budelli destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'articolo 1 della decisione 2003/779/CE.

⁽¹⁸⁾ Regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GUL 226 del 23.8.2008, pag. 1).

*Articolo 8***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi, refrigerati, congelati o trasformati**

Le partite di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi, refrigerati, congelati o trasformati destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato I. È tuttavia autorizzato l'ingresso nell'Unione anche di muscoli adduttori dei pettinidi non d'acquacoltura, completamente separati dai visceri e dalle gonadi, provenienti da paesi terzi che non figurano in tale elenco.

*Articolo 9***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di prodotti della pesca diversi da quelli di cui all'articolo 8**

Le partite di prodotti della pesca diversi da quelli di cui all'articolo 8 destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato II.

*Articolo 10***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di partite di latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro**

Le partite di latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione conformemente all'articolo 2 del regolamento (UE) n. 605/2010.

*Articolo 11***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di cosce di rana**

Le partite di cosce di rana destinate al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato III.

*Articolo 12***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di lumache, preparate conformemente all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004**

Le partite di lumache, preparate conformemente all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004, destinate al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato III del presente regolamento.

*Articolo 13***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di grassi animali fusi e ciccioli**

Le partite di grassi animali fusi e ciccioli destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione di prodotti a base di carne conformemente all'articolo 3, lettera b), punto i), della decisione 2007/777/CE.

*Articolo 14***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di gelatina e collagene**

1. Le partite di gelatina e collagene ottenuti da bovini, ovini, caprini, suini ed equini destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione di partite di carni fresche di tali ungulati specifici conformemente all'articolo 14, lettera a), del regolamento (UE) n. 206/2010, o da Corea del Sud, Malaysia, Pakistan o Taiwan.
2. Le partite di gelatina e collagene ottenuti da pollame destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008, da cui sono autorizzate le importazioni di carne di pollame delle rispettive specie come specificato in tale parte di tale allegato, o da Taiwan.
3. Le partite di gelatina e collagene ottenuti da prodotti della pesca destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato II.
4. Le partite di gelatina e collagene ottenuti da leporidi e da mammiferi terrestri selvatici diversi dagli ungulati destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009.

*Articolo 15***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di materie prime per la produzione di gelatina e collagene**

1. Le partite di materie prime per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da bovini, ovini, caprini, suini ed equini destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzata l'importazione nell'Unione di partite di carni fresche di tali ungulati specifici conformemente all'articolo 14, lettera a), del regolamento (UE) n. 206/2010.
2. Le partite di materie prime per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da pollame destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008, da cui sono autorizzate le importazioni di carne di pollame delle rispettive specie come specificato in tale parte di tale allegato.
3. Le partite di materie prime per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da prodotti della pesca destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato II.
4. Le partite di materie prime per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da leporidi e da mammiferi terrestri selvatici diversi dagli ungulati destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009.

*Articolo 16***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene**

1. Le partite di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da bovini, ovini, caprini, suini ed equini destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato II, parte 1, del regolamento (UE) n. 206/2010, o da Corea del Sud, Malaysia, Pakistan o Taiwan.

2. Le partite di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da pollame destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008, o da Taiwan.
3. Le partite di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da prodotti della pesca destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nell'allegato II.
4. Le partite di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene ottenuti da leporidi e da mammiferi terrestri selvatici diversi dagli ungulati destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009.
5. Le partite di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo I, punto 4, lettera b), punto iii), del regolamento (CE) n. 853/2004 sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di materie prime ottenute da tali prodotti conformemente all'articolo 15 del presente regolamento.

Articolo 17

Elenco di paesi terzi da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di miele e altri prodotti apicoli

Le partite di miele e altri prodotti apicoli destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da paesi terzi che figurano nella colonna «Paese» dell'allegato della decisione 2011/163/UE della Commissione ⁽¹⁹⁾ e recano una «X» nella colonna «Miele» di tale allegato.

Articolo 18

Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di determinati prodotti altamente raffinati

Le partite di solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi altamente raffinati destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono dai seguenti paesi terzi o loro regioni:

1. nel caso di materie prime ottenute da ungulati, i paesi terzi che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato II, parte 1, del regolamento (UE) n. 206/2010, o Corea del Sud, Malaysia, Pakistan o Taiwan;
2. nel caso di materie prime ottenute da prodotti della pesca, tutti i paesi terzi o loro regioni di cui all'allegato II;
3. nel caso di materie prime ottenute da pollame, i paesi terzi e/o i territori che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008.

Articolo 19

Elenco di paesi terzi da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di carni di rettili

Le partite di carni di rettili destinate al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono da Svizzera ⁽²⁰⁾, Botswana, Vietnam, Sud Africa o Zimbabwe.

⁽¹⁹⁾ Decisione 2011/163/UE della Commissione, del 16 marzo 2011, relativa all'approvazione dei piani presentati da paesi terzi a norma dell'articolo 29 della direttiva 96/23/CE del Consiglio (GU L 70 del 17.3.2011, pag. 40).

⁽²⁰⁾ Conformemente all'accordo tra la Comunità europea e la Confederazione svizzera sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999 (GU L 114 del 30.4.2002, pag. 132).

*Articolo 20***Paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di insetti**

Le partite di insetti destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se tali alimenti sono originari di e provenienti da un paese terzo o una sua regione da cui gli insetti sono stati autorizzati conformemente al regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che figura nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione ⁽²¹⁾.

*Articolo 21***Elenco di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione di altri prodotti di origine animale**

Le partite di prodotti di origine animale diversi da quelli di cui agli articoli da 3 a 20 destinati al consumo umano sono autorizzate ad entrare nell'Unione solo se provengono dai seguenti paesi terzi o loro regioni:

1. nel caso di prodotti ottenuti da ungulati, i paesi terzi che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato II, parte 1, del regolamento (UE) n. 206/2010, o Corea del Sud, Malaysia, Pakistan o Taiwan;
2. nel caso di prodotti ottenuti da pollame, i paesi terzi che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008, o Taiwan;
3. nel caso di prodotti ottenuti da prodotti della pesca, i paesi terzi o loro regioni di cui all'allegato II;
4. nel caso di prodotti ottenuti da leporidi e mammiferi terrestri selvatici diversi dagli ungulati, i paesi terzi o loro regioni che figurano nella colonna 1 della tabella di cui all'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009;
5. nel caso di prodotti ottenuti da specie diverse, i paesi terzi o loro regioni di cui ai punti da 1 a 4 del presente articolo per ciascun prodotto di origine animale.

*Articolo 22***Modifiche del regolamento di esecuzione (UE) 2016/759**

Il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 è così modificato:

1. l'articolo 1 è soppresso;
2. l'allegato I è soppresso.

*Articolo 23***Abrogazione**

La decisione 2006/766/CE è abrogata. I riferimenti alla decisione 2006/766/CE si intendono fatti al presente regolamento e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato IV del presente regolamento.

*Articolo 24***Disposizioni transitorie**

Fino al 20 aprile 2021 gli Stati membri continuano a consentire l'ingresso nel loro territorio di partite di budelli di cui all'articolo 7 provenienti da paesi terzi o loro regioni autorizzati all'importazione di tali partite nell'Unione conformemente all'articolo 1 della decisione 2003/779/CE.

⁽²¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

*Articolo 25***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019.

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

Fatto a Bruxelles, il 5 marzo 2019

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO I

ELENCO DI PAESI TERZI O LORO REGIONI DA CUI È CONSENTITO L'INGRESSO NELL'UNIONE DI MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI E GASTEROPODI MARINI VIVI, REFRIGERATI, CONGELATI O TRASFORMATI DESTINATI AL CONSUMO UMANO ⁽¹⁾

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	OSSERVAZIONI
AU	Australia	
CA	Canada	
CH	Svizzera ⁽²⁾	
CL	Cile	
GL	Groenlandia	
JM	Giamaica	Unicamente gasteropodi marini.
JP	Giappone	Unicamente molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini congelati o trasformati.
KR	Corea del Sud	Unicamente molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini congelati o trasformati.
MA	Marocco	I molluschi bivalvi trasformati appartenenti alla specie <i>Acanthocardia tuberculatum</i> devono essere accompagnati: a) da un attestato sanitario supplementare conforme al modello di cui all'allegato VI, appendice V, parte B, del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27); e b) dai risultati analitici dell'esame che dimostra che i molluschi non contengono un tenore di tossina PSP (<i>paralytic shellfish poison</i>) individuabile dal metodo del saggio biologico.
NZ	Nuova Zelanda	
PE	Perù	Unicamente Pectinidae (pettinidi) eviscerati d'acquacoltura.
TH	Thailandia	Unicamente molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini congelati o trasformati.
TN	Tunisia	
TR	Turchia	
US	Stati Uniti d'America	Stato di Washington e Massachusetts
UY	Uruguay	
VN	Vietnam	Unicamente molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini congelati o trasformati.

⁽¹⁾ Compresi quelli che rientrano nella definizione di prodotti della pesca di cui all'allegato I, punto 3.1, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

⁽²⁾ Conformemente all'accordo tra la Comunità europea e la Confederazione svizzera sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999 (GU L 114 del 30.4.2002, pag. 132).

ALLEGATO II

ELENCO DI PAESI TERZI O LORO REGIONI DA CUI È CONSENTITO L'INGRESSO NELL'UNIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
AE	Emirati arabi uniti	
AG	Antigua e Barbuda	Unicamente astici vivi.
AL	Albania	
AM	Armenia	Unicamente gamberi selvatici vivi, gamberi di fiume non d'allevamento sottoposti a trattamento termico e gamberi di fiume non d'allevamento congelati.
AO	Angola	
AR	Argentina	
AU	Australia	
AZ	Azerbaijan	Unicamente caviale.
BA	Bosnia-Erzegovina	
BD	Bangladesh	
BJ	Benin	
BN	Brunei	Unicamente prodotti dell'acquacoltura.
BR	Brasile	
BQ	Bonaire, Sint Eustatius, Saba	
BS	Bahamas	
BY	Bielorussia	
BZ	Belize	
CA	Canada	
CG	Congo	Unicamente prodotti della pesca catturati, eviscerati (se del caso), congelati e condizionati nel loro imballaggio finale in mare.
CH	Svizzera ⁽¹⁾	
CI	Costa d'Avorio	
CL	Cile	
CN	Cina	
CO	Colombia	
CR	Costa Rica	
CU	Cuba	
CV	Capo Verde	

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
CW	Curaçao	
DZ	Algeria	
EC	Ecuador	
EG	Egitto	
ER	Eritrea	
FJ	Figi	
FK	Isole Falkland	
GA	Gabon	
GD	Grenada	
GE	Georgia	
GH	Ghana	
GL	Groenlandia	
GM	Gambia	
GN	Guinea	Unicamente pesci che non sono stati sottoposti ad alcuna operazione di preparazione o di trasformazione diversa dalla decapitazione, dall'eviscerazione, dalla refrigerazione o dal congelamento. Non si applica la riduzione di frequenza dei controlli materiali di cui alla decisione 94/360/CE della Commissione (GU L 158 del 25.6.1994, pag. 41).
GT	Guatemala	
GY	Guyana	
HK	Hong Kong	
HN	Honduras	
ID	Indonesia	
IL	Israele	
IN	India	
IR	Iran	
JM	Giamaica	
JP	Giappone	
KE	Kenya	
KI	Repubblica di Kiribati	
KR	Corea del Sud	
KZ	Kazakhstan	

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
LK	Sri Lanka	
MA	Marocco	
MD	Repubblica di Moldova	Unicamente caviale.
ME	Montenegro	
MG	Madagascar	
MK	Macedonia del Nord	
MM	Myanmar/Birmania	
MR	Mauritania	
MU	Maurizio	
MV	Maldive	
MX	Messico	
MY	Malaysia	
MZ	Mozambico	
NA	Namibia	
NC	Nuova Caledonia	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Nuova Zelanda	
OM	Oman	
PA	Panama	
PE	Perù	
PF	Polinesia francese	
PG	Papua Nuova Guinea	
PH	Filippine	
PM	Saint Pierre e Miquelon	
PK	Pakistan	
RS	Serbia Escluso il Kosovo quale definito dalla risoluzione 1244 del Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite del 10 giugno 1999.	
RU	Russia	

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
SA	Arabia Saudita	
SB	Isole Salomone	
SC	Seychelles	
SG	Singapore	
SH	Sant'Elena Escluse le isole di Tristan da Cunha e Ascensione.	
	Tristan da Cunha Escluse le isole di Sant'Elena e Ascensione.	Unicamente astici (freschi o congelati).
SN	Senegal	
SR	Suriname	
SV	El Salvador	
SX	Sint Maarten	
TG	Togo	
TH	Thailandia	
TN	Tunisia	
TR	Turchia	
TW	Taiwan	
TZ	Tanzania	
UA	Ucraina	
UG	Uganda	
US	Stati Uniti d'America	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Vietnam	
YE	Yemen	
ZA	Sud Africa	
ZW	Zimbabwe	

(¹) Conformemente all'accordo tra la Comunità europea e la Confederazione svizzera sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999 (GU L 114 del 30.4.2002, pag. 132).

ALLEGATO III

**ELENCO DI PAESI TERZI O LORO REGIONI DA CUI È CONSENTITO L'INGRESSO NELL'UNIONE DI COSCE
DI RANA E LUMACHE, PREPARATE CONFORMEMENTE ALL'ALLEGATO III, SEZIONE XI, DEL
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004, DESTINATE AL CONSUMO UMANO**

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
AE	Emirati arabi uniti	
AL	Albania	
AO	Angola	
AR	Argentina	
AU	Australia	
AZ	Azerbaijan	
BA	Bosnia-Erzegovina	
BD	Bangladesh	
BJ	Benin	
BR	Brasile	
BQ	Bonaire, Sint Eustatius, Saba	
BS	Bahamas	
BY	Bielorussia	
BZ	Belize	
CA	Canada	
CH	Svizzera (1)	
CI	Costa d'Avorio	
CL	Cile	
CN	Cina	
CO	Colombia	
CR	Costa Rica	
CU	Cuba	
CV	Capo Verde	
CW	Curaçao	
DZ	Algeria	
EC	Ecuador	
EG	Egitto	

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
ER	Eritrea	
FJ	Fiji	
FK	Isole Falkland	
GA	Gabon	
GD	Grenada	
GE	Georgia	
GH	Ghana	
GL	Groenlandia	
GM	Gambia	
GT	Guatemala	
GY	Guyana	
HK	Hong Kong	
HN	Honduras	
ID	Indonesia	
IL	Israele	
IN	India	
IR	Iran	
JM	Giamaica	
JP	Giappone	
KE	Kenya	
KI	Repubblica di Kiribati	
KR	Corea del Sud	
KZ	Kazakhstan	
LK	Sri Lanka	
MA	Marocco	
MD	Repubblica di Moldavia	Unicamente lumache.
ME	Montenegro	
MG	Madagascar	
MK	Macedonia del Nord	
MM	Myanmar/Birmania	
MR	Mauritania	

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
MU	Maurizio	
MV	Maldiva	
MX	Messico	
MY	Malaysia	
MZ	Mozambico	
NA	Namibia	
NC	Nuova Caledonia	
NG	Nigeria	
NI	Nicaragua	
NZ	Nuova Zelanda	
OM	Oman	
PA	Panama	
PE	Perù	
PF	Polinesia francese	
PG	Papua Nuova Guinea	
PH	Filippine	
PM	Saint Pierre e Miquelon	
PK	Pakistan	
RS	Serbia Escluso il Kosovo quale definito dalla risoluzione 1244 del Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite del 10 giugno 1999.	
RU	Russia	
SA	Arabia Saudita	
SB	Isole Salomone	
SC	Seychelles	
SG	Singapore	
SH	Sant'Elena Escluse le isole di Tristan da Cunha e Ascensione.	
SN	Senegal	
SR	Suriname	
SV	El Salvador	

CODICE ISO DEL PAESE	PAESE TERZO O SUE REGIONI	RESTRIZIONI
SX	Sint Maarten	
SY	Siria	Unicamente lumache.
TG	Togo	
TH	Thailandia	
TN	Tunisia	
TR	Turchia	
TW	Taiwan	
TZ	Tanzania	
UA	Ucraina	
UG	Uganda	
US	Stati Uniti d'America	
UY	Uruguay	
VE	Venezuela	
VN	Vietnam	
YE	Yemen	
ZA	Sud Africa	
ZW	Zimbabwe	

(1) Conformemente all'accordo tra la Comunità europea e la Confederazione svizzera sul commercio di prodotti agricoli del 21 giugno 1999 (GU L 114 del 30.4.2002, pag. 132).

ALLEGATO IV

TAVOLA DI CONCORDANZA DI CUI ALL'ARTICOLO 23

Decisione 2006/766/CE	Presente regolamento
Articolo 1	Articolo 8
Articolo 2	Articolo 9
Articolo 3	—
Articolo 4	—
Allegato I	Allegato I
Allegato II	Allegato II

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

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 18, paragrafo 8,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2017/625 disciplina l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri al fine di verificare la conformità alla normativa dell'Unione nei settori, tra gli altri, della sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Esso prevede in particolare l'esecuzione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Esso abroga inoltre il regolamento (CE) n. 854/2004 ⁽²⁾ con effetto dal 14 dicembre 2019. Tale regolamento stabilisce attualmente norme specifiche per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, comprese prescrizioni relative alle modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli.
- (2) Le norme stabilite nel presente regolamento dovrebbero dare continuità alle prescrizioni intese a garantire la verifica del rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, delle norme in materia di manipolazione sicura dei prodotti di origine animale, in particolare secondo quanto stabilito nei seguenti atti:
 - direttiva 96/23/CE del Consiglio ⁽³⁾ per quanto riguarda le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui,
 - regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾ per quanto riguarda i controlli sulle encefalopatie spongiformi trasmissibili,
 - direttiva 2002/99/CE del Consiglio ⁽⁵⁾ per quanto riguarda le norme di polizia sanitaria applicabili ai prodotti di origine animale,
 - regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾ per quanto riguarda i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,

⁽¹⁾ GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 206).

⁽³⁾ 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 (GUL 125 del 23.5.1996, pag. 10).

⁽⁴⁾ 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 (GUL 147 del 31.5.2001, pag. 1).

⁽⁵⁾ Direttiva 2002/99/CE del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GUL 18 del 23.1.2003, pag. 11).

⁽⁶⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GUL 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

- direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾ per quanto riguarda le misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici,
- decisione 2003/467/CE della Commissione ⁽⁸⁾ per quanto riguarda la lotta alla tubercolosi, alla brucellosi e alla leucosi bovina enzootica,
- regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁹⁾ per quanto riguarda il controllo della salmonella,
- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁰⁾ per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari,
- regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹¹⁾ per quanto riguarda le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale,
- regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio ⁽¹²⁾ per quanto riguarda la protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate,
- regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione ⁽¹³⁾ per quanto riguarda i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari,
- regolamenti (CE) n. 1881/2006 ⁽¹⁴⁾ e (CE) n. 124/2009 ⁽¹⁵⁾ della Commissione per quanto riguarda i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari,
- direttiva 2007/43/CE del Consiglio ⁽¹⁶⁾ per quanto riguarda la protezione dei polli,
- regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁷⁾ per quanto riguarda le norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale,
- regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio ⁽¹⁸⁾ per quanto riguarda la protezione degli animali durante l'abbattimento,
- direttiva 2010/63/UE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁹⁾ per quanto riguarda la protezione degli animali utilizzati a fini scientifici,
- regolamento di esecuzione (UE) n. 636/2014 della Commissione ⁽²⁰⁾ per quanto riguarda gli scambi commerciali di selvaggina selvatica grossa non scuoiata,

⁽⁷⁾ Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio (GU L 325 del 12.12.2003, pag. 31).

⁽⁸⁾ Decisione 2003/467/CE della Commissione, del 23 giugno 2003, che stabilisce la qualifica di ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina enzootica di alcuni Stati membri e regioni di Stati membri per quanto riguarda gli allevamenti bovini (GU L 156 del 25.6.2003, pag. 74).

⁽⁹⁾ Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti (GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1).

⁽¹⁰⁾ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1).

⁽¹¹⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

⁽¹²⁾ Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97 (GU L 3 del 5.1.2005, pag. 1).

⁽¹³⁾ Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).

⁽¹⁴⁾ Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5).

⁽¹⁵⁾ Regolamento (CE) n. 124/2009 della Commissione, del 10 febbraio 2009, che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti in conseguenza del carry-over inevitabile di tali sostanze in mangimi destinati a specie non bersaglio (GU L 40 dell'11.2.2009, pag. 7).

⁽¹⁶⁾ Direttiva 2007/43/CE del Consiglio, del 28 giugno 2007, che stabilisce norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne (GU L 182 del 12.7.2007, pag. 19).

⁽¹⁷⁾ Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

⁽¹⁸⁾ Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (GU L 303 del 18.11.2009, pag. 1).

⁽¹⁹⁾ Direttiva 2010/63/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2010, sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici (GU L 276 del 20.10.2010, pag. 33).

⁽²⁰⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 636/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, relativo ad un modello di certificato per gli scambi commerciali di selvaggina selvatica grossa non scuoiata (GU L 175 del 14.6.2014, pag. 16).

- regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione ⁽²¹⁾ per quanto riguarda i controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine,
- regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²²⁾ per quanto riguarda le norme in materia di sanità animale.
- (3) Dovrebbero essere prese in considerazione modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale laddove un livello minimo di controlli ufficiali che interessino tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute umana e, se del caso, della salute e del benessere degli animali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare. Esse dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e sulle prove scientifiche tratte dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).
- (4) Il 31 agosto 2011 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (suini) ⁽²³⁾. Le raccomandazioni contenute in detto parere sono state prese in considerazione nelle prescrizioni in materia di ispezioni delle carni suine di cui al regolamento (CE) n. 854/2004 e dovrebbero essere mantenute nelle prescrizioni stabilite dal presente regolamento.
- (5) Il 23 maggio 2012 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (pollame) ⁽²⁴⁾. Tale parere individua nel *Campylobacter* spp. e nella *Salmonella* spp. i principali pericoli di cui tenere conto nelle ispezioni delle carni di pollame attraverso un sistema integrato di garanzia della sicurezza alimentare, da conseguire tramite il miglioramento delle informazioni sulla catena alimentare e interventi basati sul rischio.
- (6) Il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (bovini) ⁽²⁵⁾. Tale parere individua nella *Salmonella* spp. e nell'*Escherichia coli* (*E. coli*) patogeno produttore di verocitossina i principali pericoli di cui tenere conto nelle ispezioni delle carni di bovini. Esso raccomanda di evitare di praticare la palpazione e l'incisione durante l'ispezione post mortem degli animali sottoposti a macellazione ordinaria in quanto in tal modo è possibile ridurre la diffusione dei pericoli biologici ad alta priorità e la contaminazione crociata da parte degli stessi. La palpazione e l'incisione durante l'ispezione post mortem sono tuttavia necessarie per rilevare la presenza della tubercolosi e della cisticercosi da *Taenia saginata* (tenia) e dovrebbero pertanto essere mantenute.
- (7) Sempre il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni di ovini e caprini ⁽²⁶⁾. Tale parere individua nell'*E. coli* patogeno produttore di verocitossina il principale pericolo di cui tenere conto nelle ispezioni delle carni di ovini e caprini. Esso raccomanda di evitare, nella misura del possibile, di praticare la palpazione e l'incisione durante l'ispezione post mortem degli ovini e dei caprini sottoposti a macellazione ordinaria. Negli animali più vecchi la palpazione e l'incisione ai fini della sorveglianza della tubercolosi e della fascioliasi dovrebbero tuttavia essere mantenute per motivi di sorveglianza della salute umana e degli animali.
- (8) Sempre il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sui pericoli per la salute umana di cui tenere conto nell'ispezione delle carni (solipedi) ⁽²⁷⁾. Per quanto riguarda i solipedi, il parere raccomanda il ricorso alla sola ispezione visiva, pratica che può avere un effetto estremamente positivo sullo stato microbiologico delle carni delle carcasse di solipedi. Si ritiene improbabile che tale tipologia di ispezione incida sulla sorveglianza complessiva delle malattie animali.
- (9) Sempre il 6 giugno 2013 l'EFSA ha adottato un parere scientifico sull'ispezione delle carni di selvaggina d'allevamento. Il parere raccomanda di evitare di praticare la palpazione e l'incisione, salvo qualora siano rilevate anomalie, sottolineando al contempo che ciò potrebbe ripercuotersi sulla sorveglianza complessiva della tubercolosi.
- (10) Nello stabilire modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano è opportuno tenere conto delle raccomandazioni contenute nei suddetti pareri dell'EFSA. Dovrebbe inoltre essere preso in considerazione il possibile impatto sugli scambi con i paesi terzi. Dovrebbe essere al contempo garantita una transizione agevole dalle attuali prescrizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 854/2004.

⁽²¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione, del 10 agosto 2015, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni (GU L 212 dell'11.8.2015, pag. 7).

⁽²²⁾ Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).

⁽²³⁾ EFSA Journal 2011;9(10):2351.

⁽²⁴⁾ EFSA Journal 2012;10(6):2741.

⁽²⁵⁾ EFSA Journal 2013; 11(6): 3266.

⁽²⁶⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3265.

⁽²⁷⁾ EFSA Journal 2013;11(6):3263.

- (11) Tali modalità pratiche dovrebbero applicarsi ai controlli ufficiali sui prodotti di origine animale di cui all'articolo 18 del regolamento (UE) 2017/625 e al regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione ⁽²⁸⁾. Dette modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali dovrebbero essere uniformi e facilitare l'applicazione delle prescrizioni relative a un livello minimo di controlli ufficiali, tenendo conto delle dimensioni delle piccole imprese, come stabilito all'articolo 16 del regolamento (UE) 2017/625, fissando una soglia in modo non discriminatorio.
- (12) Poiché la struttura dei macelli e degli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina varia da uno Stato membro all'altro, la soglia dovrebbe basarsi sul numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione o sulla dimostrazione che essa costituisce una percentuale limitata e fissa delle carni immesse in commercio. L'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009 definisce le unità di bestiame e stabilisce tassi di conversione per esprimere il numero di animali di una determinata specie in tali unità di bestiame. Tali disposizioni dovrebbero essere utilizzate per fissare le soglie e armonizzare, nella misura del possibile, le deroghe a determinate prescrizioni sulla base delle dimensioni del macello.
- (13) Dovrebbero inoltre essere mantenute prescrizioni specifiche in materia di audit da parte delle autorità competenti onde garantire una verifica pratica uniforme della conformità alle prescrizioni dell'Unione in materia di prodotti di origine animale. Gli audit rivestono particolare interesse per la verifica della conformità alle prescrizioni generali e specifiche in materia di igiene e per l'applicazione delle procedure basate sull'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP).
- (14) Ai fini della tracciabilità degli animali è opportuno mantenere la verifica della conformità alle prescrizioni in materia di marchiatura di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004, come attualmente previsto dal regolamento (CE) n. 854/2004.
- (15) Le ispezioni ante mortem e post mortem sono essenziali per verificare la conformità alle prescrizioni in materia di salute umana e di salute e benessere degli animali. Al fine di garantire un livello di tutela della salute umana e della salute e del benessere degli animali almeno pari a quello previsto dal regolamento (CE) n. 854/2004, come pure un commercio equo in un mercato aperto, è necessario stabilire prescrizioni pratiche uniformi per tali ispezioni, compresi i casi in cui i controlli ufficiali sono effettuati sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. Per quanto riguarda i controlli ufficiali sulle carni fresche, tali ispezioni dovrebbero essere integrate da opportuni controlli documentali, da controlli sullo smaltimento in sicurezza del materiale specifico a rischio, quale definito all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001, e di altri sottoprodotti di origine animale, nonché, se del caso, da prove di laboratorio.
- (16) Se le autorità competenti devono adottare misure in relazione a determinati prodotti di origine animale, è importante individuare i casi di non conformità sospetti e accertati. Anche la non conformità alle buone prassi igieniche dovrebbe dare luogo ad azioni correttive da parte delle autorità competenti.
- (17) Il bollo sanitario di cui all'articolo 3, punto 51, del regolamento (UE) 2017/625 riguarda le carni di determinate specie e attesta che tali carni sono adatte al consumo umano. È opportuno stabilire in modo specifico e uniforme le prescrizioni tecniche relative al bollo sanitario e le modalità pratiche per la sua applicazione al fine di indicare l'idoneità delle carni al consumo umano ed evitare perturbazioni degli scambi.
- (18) Il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione ⁽²⁹⁾ stabilisce, tra l'altro, modalità di attuazione relative all'organizzazione di controlli ufficiali a norma del regolamento (CE) n. 854/2004 per quanto riguarda i metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi, i metodi di prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente, i controlli ufficiali sui prodotti della pesca e l'ispezione delle carni. È opportuno accorpate tutte le modalità di attuazione per l'organizzazione dei controlli ufficiali e inserire nel presente regolamento quelle stabilite dal regolamento (CE) n. 2074/2005. Tali modalità di attuazione dovrebbero essere soppresse dal regolamento (CE) n. 2074/2005.
- (19) Le attuali condizioni per la classificazione e il monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi si sono dimostrate efficaci e garantiscono un livello elevato di tutela dei consumatori. Esse dovrebbero pertanto essere mantenute.

⁽²⁸⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, del dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (cfr. pagina 18 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽²⁹⁾ Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27).

- (20) È opportuno mantenere un metodo di riferimento per l'analisi dell'*E. coli* nei molluschi bivalvi vivi, come attualmente previsto dal regolamento (CE) n. 854/2004.
- (21) I limiti per le biotossine marine sono stabiliti nel regolamento (CE) n. 853/2004. In particolare, l'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, di tale regolamento stabilisce che i molluschi bivalvi vivi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai limiti stabiliti in detto capitolo.
- (22) È opportuno stabilire prescrizioni specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli su latte crudo e prodotti lattiero-caseari, onde garantire un livello elevato di tutela dei consumatori e una concorrenza leale tra gli operatori del settore alimentare.
- (23) È opportuno stabilire prescrizioni specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali e la frequenza minima uniforme di tali controlli sui prodotti della pesca, onde garantire un livello elevato di tutela dei consumatori e una concorrenza leale tra gli operatori del settore alimentare. Tali controlli dovrebbero comprendere almeno controlli regolari sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita, ispezioni periodiche delle navi e degli stabilimenti, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, nonché controlli sul magazzino e sul trasporto. Dovrebbero essere inoltre stabilite prescrizioni specifiche in materia di controllo delle navi.
- (24) Tali controlli dovrebbero comprendere anche modalità pratiche in materia di esami organolettici, indicatori di freschezza, controlli su istamina, residui e contaminanti, come pure di controlli microbiologici. È opportuno prestare particolare attenzione ai controlli sui parassiti e sui prodotti della pesca velenosi. I prodotti della pesca che non soddisfano tali prescrizioni in materia di igiene dovrebbero essere dichiarati non idonei al consumo umano.
- (25) Dovrebbero essere altresì stabilite prescrizioni speciali in materia di controlli ufficiali sui prodotti della pesca catturati da navi battenti bandiera di uno Stato membro e introdotti nell'Unione dopo essere stati trasferiti in un paese terzo, con o senza magazzino.
- (26) Vi è un interesse crescente nei confronti della produzione e dell'immissione in commercio di carni di rettili. Al fine di garantire la sicurezza delle carni di rettili, è opportuno introdurre in fase di macellazione controlli ufficiali specifici in aggiunta alle vigenti norme generali in materia di igiene di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 e ai controlli relativi alla presenza di trichine di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375.
- (27) Il regolamento (CE) n. 2074/2005 dovrebbe essere modificato di conseguenza.
- (28) Poiché il regolamento (UE) 2017/625 abroga il regolamento (CE) n. 854/2004 con effetto dal 14 dicembre 2019, è opportuno che anche il presente regolamento si applichi a decorrere da tale data.
- (29) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

TITOLO I

OGGETTO, AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli e delle azioni ufficiali in relazione alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Tali controlli e azioni ufficiali sono eseguiti dalle autorità competenti, tenendo conto delle prescrizioni di cui all'articolo 18, paragrafi 2, 3 e 5, del regolamento (UE) 2017/625 e del regolamento delegato (UE) 2019/624.

Tali norme specifiche comprendono:

- a) prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli sui prodotti di origine animale per quanto riguarda gli audit e la marchiatura di identificazione;
- b) prescrizioni specifiche in materia di controlli ufficiali e frequenza minima uniforme di tali controlli sulle carni fresche, comprese prescrizioni specifiche per gli audit e compiti specifici per quanto riguarda i controlli sulle carni fresche;

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

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) «carni fresche»: le carni fresche quali definite all'allegato I, punto 1.10, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 2) «colostro»: il colostro quale definito all'allegato III, sezione IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 3) «prodotti lattiero-caseari»: i prodotti lattiero-caseari quali definiti all'allegato I, punto 7.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 4) «prodotti ottenuti dal colostro»: i prodotti ottenuti dal colostro quali definiti all'allegato III, sezione IX, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 5) «zona di produzione»: una zona di produzione quale definita all'allegato I, punto 2.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 6) «zona di stabulazione»: una zona di stabulazione quale definita all'allegato I, punto 2.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 7) «molluschi bivalvi»: i molluschi bivalvi quali definiti all'allegato I, punto 2.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 8) «prodotti della pesca»: i prodotti della pesca quali definiti all'allegato I, punto 3.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 9) «stabilimento»: uno stabilimento quale definito all'articolo 2, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004;
- 10) «operatore del settore alimentare»: un operatore del settore alimentare quale definito all'articolo 3, punto 3, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁰⁾;
- 11) «criterio microbiologico»: un criterio microbiologico quale definito all'articolo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005;
- 12) «macello»: un macello quale definito all'allegato I, punto 1.16, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 13) «tracciabilità»: la rintracciabilità quale definita all'articolo 3, punto 15, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 14) «materiale specifico a rischio»: il materiale specifico a rischio quale definito all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 999/2001;
- 15) «contaminazione»: la contaminazione quale definita all'articolo 2, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 852/2004;
- 16) «azienda di provenienza»: un'azienda di provenienza quale definita all'articolo 2, punto 2, del regolamento delegato (UE) 2019/624;
- 17) «produzione primaria»: la produzione primaria quale definita all'articolo 3, punto 17, del regolamento (CE) n. 178/2002;

⁽³⁰⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GUL 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

- 18) «ungulati domestici»: gli ungulati domestici quali definiti all'allegato I, punto 1.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 19) «stabilimento per la lavorazione della selvaggina»: un centro di lavorazione della selvaggina quale definito all'allegato I, punto 1.18, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 20) «selvaggina selvatica grossa» o «selvaggina in libertà di grosse dimensioni»: la selvaggina selvatica grossa quale definita all'allegato I, punto 1.8, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 21) «branco»: un branco quale definito all'articolo 2, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 2160/2003;
- 22) «lagomorfi»: i lagomorfi quali definiti all'allegato I, punto 1.4, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 23) «carcassa»: una carcassa quale definita all'allegato I, punto 1.9, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 24) «frattaglie»: le frattaglie quali definite all'allegato I, punto 1.11, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 25) «macello a capacità limitata»: un macello a capacità limitata quale definito all'articolo 2, punto 17, del regolamento delegato (UE) 2019/624;
- 26) «stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata»: uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina quale definito all'articolo 2, punto 18, del regolamento delegato (UE) 2019/624;
- 27) «unità di bestiame»: un'unità di bestiame quale definita all'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009;
- 28) «selvaggina selvatica piccola»: la selvaggina selvatica piccola quale definita all'allegato I, punto 1.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 29) «pollame»: il pollame quale definito all'allegato I, punto 1.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 30) «laboratorio di sezionamento»: un laboratorio di sezionamento quale definito all'allegato I, punto 1.17, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 31) «visceri»: i visceri quali definiti all'allegato I, punto 1.12, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 32) «carne»: la carne quale definita all'allegato I, punto 1.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 33) «selvaggina d'allevamento»: la selvaggina d'allevamento quale definita all'allegato I, punto 1.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 34) «selvaggina selvatica»: selvaggina selvatica quale definita all'allegato I, punto 1.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 35) «azienda di produzione del latte»: un'azienda di produzione del latte quale definita all'allegato I, punto 4.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 36) «latte crudo»: il latte crudo quale definito all'allegato I, punto 4.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 37) «centro di depurazione»: un centro di depurazione quale definito all'allegato I, punto 2.8, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 38) «biotossine marine»: le biotossine marine quali definite all'allegato I, punto 2.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 39) «fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione»: le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione quali definite all'articolo 3, punto 16, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 40) «centro di spedizione»: un centro di spedizione quale definito all'allegato I, punto 2.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 41) «immissione in commercio»: l'immissione sul mercato quale definita all'articolo 3, punto 8, del regolamento (CE) n. 178/2002;
- 42) «nave officina»: una nave officina quale definita all'allegato I, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 43) «nave congelatrice»: una nave frigorifero quale definita all'allegato I, punto 3.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 44) «rettili»: rettili quali definiti all'articolo 2, punto 15, del regolamento delegato 2019/625 della Commissione ⁽³¹⁾;

⁽³¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (cfr. pagina 1 della presente Gazzetta ufficiale).

- 45) «carni di rettili»: le carni di rettili quali definite all'articolo 2, punto 16, del regolamento delegato (UE) 2019/625;
- 46) «prodotti della pesca freschi»: i prodotti della pesca freschi quali definiti all'allegato I, punto 3.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 47) «prodotti della pesca preparati»: i prodotti della pesca preparati quali definiti all'allegato I, punto 3.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 48) «prodotti della pesca trasformati»: i prodotti della pesca trasformati quali definiti all'allegato I, punto 7.4, del regolamento (CE) n. 853/2004.

TITOLO II

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

CAPO I

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

Articolo 3

Prescrizioni oggetto di audit

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

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

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

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

- a) sono conformi all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda i criteri microbiologici;
- b) sono conformi alla normativa dell'Unione in materia di:
 - controllo dei residui chimici in conformità alla direttiva 96/23/CE del Consiglio e alla decisione 97/747/CE della Commissione ⁽³²⁾,
 - limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione ⁽³³⁾ e al regolamento di esecuzione (UE) 2018/470 della Commissione ⁽³⁴⁾,

⁽³²⁾ Decisione 97/747/CE della Commissione, del 27 ottobre 1997, che fissa i livelli e le frequenze di prelievo di campioni, previsti dalla direttiva 96/23/CE del Consiglio, per il controllo di talune sostanze e dei loro residui in alcuni prodotti di origine animale (GU L 303 del 6.11.1997, pag. 12).

⁽³³⁾ Regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione, del 22 dicembre 2009, concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale (GU L 15 del 20.1.2010, pag. 1).

⁽³⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2018/470 della Commissione, del 21 marzo 2018, recante norme dettagliate relative al limite massimo di residui da prendere in considerazione a scopo di controllo per i prodotti alimentari derivati da animali che sono stati trattati nell'UE a norma dell'articolo 11 della direttiva 2001/82/CE (GU L 79 del 22.3.2018, pag. 16).

- sostanze vietate e non autorizzate in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione, alla direttiva 96/22/CE del Consiglio ⁽³⁵⁾ e alla decisione 2005/34/CE della Commissione ⁽³⁶⁾,
 - contaminanti, in conformità ai regolamenti (CE) n. 1881/2006 e (CE) n. 124/2009, che definiscono i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti,
 - residui di antiparassitari in conformità al regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁷⁾;
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.
4. Se un operatore del settore alimentare ricorre alle procedure contenute nei manuali per l'applicazione dei principi basati sul sistema HACCP in conformità all'articolo 5, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 852/2004, l'audit riguarda il corretto uso di tali manuali.
5. Nello svolgere compiti di audit, le autorità competenti si adoperano in particolare per:
- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano le prescrizioni relative alle prassi in materia di igiene e al sistema HACCP di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005, agli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 e all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004. A complemento dell'audit, le autorità competenti possono svolgere prove di rendimento atte ad accertare che il personale sia sufficientemente specializzato;
 - b) verificare i pertinenti registri dell'operatore del settore alimentare;
 - c) prelevare campioni per analisi di laboratorio laddove ciò sia necessario;
 - d) documentare gli elementi presi in considerazione e i risultati dell'audit.

Articolo 4

Natura e frequenza degli audit

1. La natura e la frequenza dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipendono dal rischio valutato. A tal fine, le autorità competenti valutano regolarmente:
- a) i rischi per la salute umana e, se del caso, degli animali;
 - b) nel caso di macelli, aspetti relativi al benessere degli animali;
 - c) il tipo e la produttività dei processi effettuati;
 - d) i dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare.
2. Se gli operatori del settore alimentare adottano nella catena alimentare misure aggiuntive per garantire la sicurezza degli alimenti mediante sistemi integrati, sistemi privati di controllo o certificazioni conferite da una terza parte indipendente o altri sistemi, e se tali misure sono documentate e gli animali sottoposti a tali meccanismi sono chiaramente identificabili, le autorità competenti possono tenere conto di tali misure nello svolgere audit intesi a verificare le buone prassi igieniche e le procedure basate sul sistema HACCP.

CAPO II

Prescrizioni specifiche in materia di marchiatura di identificazione

Articolo 5

La verifica della conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda l'applicazione della marchiatura di identificazione è effettuata in tutti gli stabilimenti riconosciuti in conformità a tale regolamento, oltre alla verifica della conformità alle altre esigenze in materia di rintracciabilità in conformità all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002.

⁽³⁵⁾ 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3).

⁽³⁶⁾ Decisione 2005/34/CE della Commissione, dell'11 gennaio 2005, che stabilisce norme armonizzate per i test di rilevamento di taluni residui nei prodotti di origine animale importati dai paesi terzi (GU L 16 del 20.1.2005, pag. 61).

⁽³⁷⁾ Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1).

CAPO III

Progressi scientifici e tecnologici

Articolo 6

Gli Stati membri informano la Commissione e gli altri Stati membri dei progressi scientifici e tecnologici di cui all'articolo 16, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) 2017/625, affinché questi siano presi in considerazione e, se del caso, vengano intraprese ulteriori azioni.

TITOLO III

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

CAPO I

Audit

Articolo 7

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

1. In aggiunta alle prescrizioni in materia di audit di cui agli articoli 3 e 4, le autorità competenti, nello svolgere audit negli stabilimenti che trattano carni fresche, verificano la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione delle carni fresche, nonché l'uso o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compreso il materiale specifico a rischio, di cui tali operatori sono responsabili.
2. Nel corso degli audit nei macelli, le autorità competenti verificano la valutazione delle informazioni sulla catena alimentare di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.
3. Nello svolgere audit delle procedure basate sul sistema HACCP, le autorità competenti si accertano che siano tenute nella debita considerazione le procedure di cui all'allegato II, sezione II, del regolamento (CE) n. 853/2004 e che le procedure degli operatori del settore alimentare garantiscano, nella misura del possibile, che le carni fresche:
 - a) non presentano anomalie o alterazioni patologiche;
 - b) non presentano:
 - i) contaminazione fecale; o
 - ii) qualsiasi altra contaminazione ritenuta tale da comportare un rischio inaccettabile per la salute umana;
 - c) sono conformi ai criteri microbiologici di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 2073/2005;
 - d) non contengono materiale specifico a rischio in conformità alle prescrizioni di cui al regolamento (CE) n. 999/2001.

CAPO II

Controlli ufficiali sulle carni fresche

Articolo 8

Pertinenza dei risultati degli audit

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

Sezione 1

Controlli dei documenti

Articolo 9

Obblighi delle autorità competenti in materia di controlli dei documenti

1. Le autorità competenti informano l'operatore del settore alimentare dell'azienda di provenienza circa gli elementi minimi di informazioni sulla catena alimentare da fornire al gestore del macello in conformità all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Le autorità competenti effettuano i necessari controlli dei documenti intesi a verificare che:
 - a) le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficace dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione al gestore del macello;
 - b) le informazioni sulla catena alimentare siano valide e attendibili;
 - c) l'azienda di provenienza riceva in risposta, se del caso, le pertinenti informazioni, come previsto in conformità all'articolo 39, paragrafo 5.
3. Se gli animali sono inviati alla macellazione in un altro Stato membro, le autorità competenti dell'azienda di provenienza e del luogo di macellazione cooperano affinché le informazioni sulla catena alimentare fornite dall'operatore del settore alimentare dell'azienda di provenienza siano facilmente accessibili per il gestore del macello cui sono destinate.

Articolo 10

Obblighi del veterinario ufficiale in materia di controlli dei documenti

1. Il veterinario ufficiale verifica i risultati dei controlli e delle valutazioni delle informazioni sulla catena alimentare fornite dal gestore del macello in conformità all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004. Nell'effettuare le ispezioni ante mortem e post mortem il veterinario ufficiale tiene conto di tali controlli e valutazioni, insieme ad altre eventuali informazioni pertinenti tratte dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali.
2. Nell'effettuare le ispezioni ante mortem e post mortem il veterinario ufficiale tiene conto dei certificati ufficiali forniti a norma dell'articolo 29 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione ⁽³⁸⁾ e delle dichiarazioni dei veterinari che svolgono i controlli ufficiali o altri controlli a livello di produzione primaria.
3. In caso di macellazione d'urgenza di ungulati domestici al di fuori del macello, il veterinario ufficiale presso il macello esamina la certificazione fornita a norma dell'articolo 29 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 rilasciata dal veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione ante mortem in conformità all'allegato III, sezione I, capitolo VI, punto 6, del regolamento (CE) n. 853/2004 e qualsiasi altra informazione pertinente fornita dall'operatore del settore alimentare.
4. Nel caso della selvaggina selvatica grossa, il veterinario ufficiale presso lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina esamina e tiene in considerazione la dichiarazione che accompagna il corpo dell'animale, rilasciata da una persona formata in conformità all'allegato III, sezione IV, capitolo II, punto 4, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004.

Sezione 2

Ispezione ante mortem

Articolo 11

Prescrizioni in materia di ispezione ante mortem presso il macello

1. Tutti gli animali sono sottoposti a ispezione ante mortem prima della macellazione. L'ispezione può tuttavia limitarsi a un campione rappresentativo di volatili di ciascun branco e a un campione rappresentativo di lagomorfi di ciascuna azienda di provenienza di lagomorfi.
2. L'ispezione ante mortem ha luogo entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento.
3. Le ispezioni ante mortem determinano se, riguardo al singolo animale sottoposto a ispezione, sussistono eventuali segni:
 - a) di compromissione della salute e del benessere dell'animale;

⁽³⁸⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 dell'8 aprile 2019 Commissione relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (cfr. pagina 101 della presente Gazzetta ufficiale)

- b) di qualunque condizione, anomalia o malattia tale da rendere le carni fresche non idonee al consumo umano o che potrebbe incidere negativamente sulla salute degli animali, prestando particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi e delle malattie animali per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nel regolamento (UE) 2016/429;
 - c) dell'uso di sostanze vietate o non autorizzate, dell'uso improprio di medicinali veterinari o della presenza di residui chimici o contaminanti.
4. L'ispezione ante mortem comprende la verifica del rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dell'obbligo di garantire che la pelle o il vello degli animali sia pulito, in modo da evitare qualunque rischio inaccettabile di contaminazione delle carni fresche durante la macellazione.
5. Il veterinario ufficiale effettua un'ispezione clinica di tutti gli animali che l'operatore del settore alimentare o un assistente ufficiale ha eventualmente selezionato ai fini di un'ispezione ante mortem più approfondita.
6. Se l'ispezione ante mortem è effettuata presso l'azienda di provenienza in conformità all'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2019/624, il veterinario ufficiale presso il macello effettua tale ispezione solo nei casi e nella misura specificati.

Sezione 3

Ispezione post mortem

Articolo 12

Prescrizioni in materia di ispezione post mortem

1. Fatta salva la deroga di cui all'allegato III, sezione IV, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004, le carcasse e le frattaglie che le accompagnano sono sottoposte ad ispezione post mortem:
- a) immediatamente dopo la macellazione; o
 - b) al più presto dopo l'arrivo allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina.
2. Le autorità competenti possono esigere che l'operatore del settore alimentare metta a disposizione speciali attrezzature tecniche e spazio sufficiente per il controllo delle frattaglie.
3. Le autorità competenti:
- a) controllano tutte le superfici esterne, comprese quelle delle cavità delle carcasse, nonché le frattaglie;
 - b) prestano particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi e delle malattie animali per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nel regolamento (UE) 2016/429.
4. La velocità della linea di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presenti sono tali da consentire un'ispezione adeguata.

Articolo 13

Deroga sui tempi dell'ispezione post mortem

1. In deroga all'articolo 12, paragrafo 1, le autorità competenti possono consentire che, quando né il veterinario ufficiale né l'assistente ufficiale sono presenti presso lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina o il macello durante la macellazione e la tolettatura, l'ispezione post mortem sia ritardata fino a un massimo di 24 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina, purché:
- a) gli animali in questione siano macellati in un macello a capacità limitata o sottoposti a lavorazione in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata in cui sono macellati o sottoposti a lavorazione:
 - i) meno di 1 000 unità di bestiame l'anno; o
 - ii) meno di 150 000 esemplari di pollame, lagomorfi e selvaggina selvatica piccola l'anno;
 - b) all'interno di uno stabilimento siano presenti strutture sufficienti per conservare le carni fresche e le frattaglie affinché possano essere esaminate;
 - c) l'ispezione post mortem sia effettuata dal veterinario ufficiale.

2. Le autorità competenti possono innalzare le soglie di cui al paragrafo 1, lettera a), punti i) e ii), assicurando che la deroga sia applicata nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina di dimensioni più piccole conformi alla definizione di macello a capacità limitata o stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata e purché la produzione annuale complessiva di tali stabilimenti non superi il 5 % del quantitativo totale di carni fresche prodotte in uno Stato membro:

- a) delle specie interessate;
- b) di tutti gli ungulati considerati congiuntamente;
- c) di tutto il pollame considerato congiuntamente; o
- d) di tutti i volatili e i lagomorfi considerati congiuntamente.

In tal caso le autorità competenti notificano detta deroga e le prove a sostegno della stessa in conformità alla procedura di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁹⁾.

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

Articolo 14

Prescrizioni in materia di ulteriori esami per l'ispezione post mortem

1. Sono effettuati ulteriori esami, come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, e prove di laboratorio ove ciò sia necessario al fine di:

- a) giungere a una diagnosi definitiva in relazione a un sospetto pericolo; o
- b) individuare la presenza di:
 - i) una malattia animale per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nel regolamento (UE) 2016/429;
 - ii) residui chimici o contaminanti di cui alla direttiva 96/23/CE e alla decisione 97/747/CE, in particolare:
 - residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dai regolamenti (UE) n. 37/2010 e (CE) n. 396/2005,
 - contaminanti in tenori superiori ai tenori massimi stabiliti dai regolamenti (UE) n. 1881/2006 e (CE) n. 124/2009, o
 - residui di sostanze vietate o non autorizzate in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 o alla direttiva 96/22/CE;
 - iii) non conformità ai criteri microbiologici di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 2073/2005 o l'eventuale presenza di altri pericoli microbiologici tali da rendere le carni fresche non idonee al consumo umano;
 - iv) altri fattori che potrebbero richiedere che le carni fresche siano dichiarate non idonee al consumo umano o che siano imposte restrizioni all'uso delle stesse.

2. Durante l'ispezione post mortem sono adottate precauzioni per garantire che la contaminazione delle carni fresche dovuta a operazioni come la palpazione, il sezionamento o l'incisione sia ridotta al minimo.

Articolo 15

Prescrizioni in materia di ispezione post mortem di solipedi domestici, bovini di età superiore agli otto mesi e suini domestici di età superiore alle cinque settimane nonché della selvaggina selvatica grossa

1. Le prescrizioni di cui al presente articolo si applicano in aggiunta alle prescrizioni di cui agli articoli 12 e 14.

⁽³⁹⁾ Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GUL 241 del 17.9.2015, pag. 1).

2. Il veterinario ufficiale dispone che le carcasse dei solipedi domestici, dei bovini di età superiore agli otto mesi e dei suini domestici di età superiore alle cinque settimane siano presentate all'ispezione post mortem tagliate a metà longitudinalmente lungo la colonna vertebrale.
3. Se ciò risulta necessario per l'ispezione post mortem, il veterinario ufficiale può disporre il taglio longitudinale di qualunque testa o carcassa. Tuttavia, per tener conto di particolari abitudini alimentari, dei progressi tecnologici o di situazioni sanitarie specifiche, il veterinario ufficiale può autorizzare la presentazione all'ispezione post mortem di carcasse non tagliate a metà di solipedi domestici, bovini di età superiore agli otto mesi e suini domestici di età superiore alle cinque settimane.
4. Nei macelli a capacità limitata o negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata in cui sono sottoposte a lavorazione meno di 1 000 unità di bestiame l'anno, prima dell'ispezione post mortem il veterinario ufficiale può, per motivi sanitari, autorizzare il sezionamento in quarti di carcasse dei solipedi domestici adulti, dei bovini adulti e della selvaggina selvatica grossa adulta.

Articolo 16

Ulteriori prescrizioni in materia di ispezione post mortem in caso di macellazione d'urgenza

Se deve essere eseguita una macellazione d'urgenza, prima di essere dichiarata idonea al consumo umano la carcassa è sottoposta quanto prima possibile a ispezione post mortem in conformità agli articoli 12, 13, 14 e 15.

Articolo 17

Modalità pratiche per l'ispezione post mortem di bovini domestici, ovini e caprini domestici, solipedi domestici e suini domestici

Se l'ispezione post mortem è effettuata da un veterinario ufficiale, sotto la supervisione del veterinario ufficiale o, se sussistono garanzie sufficienti, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625 e all'articolo 7 del regolamento delegato 2019/624, le autorità competenti provvedono affinché siano rispettate le modalità pratiche di cui ai seguenti articoli da 18 a 24 in relazione ai bovini domestici, agli ovini e ai caprini domestici, ai solipedi domestici e ai suini domestici, in aggiunta alle prescrizioni di cui agli articoli 12, 14 e 15.

Articolo 18

Bovini giovani

1. Le carcasse e le frattaglie dei seguenti bovini sono sottoposte alle procedure di ispezione post mortem di cui al paragrafo 2:
 - a) animali di età inferiore agli otto mesi;
 - b) animali di età inferiore ai 20 mesi se allevati senza accesso al pascolo per tutta la durata della loro vita in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro ufficialmente indenne da tubercolosi in conformità all'articolo 1 della decisione 2003/467/CE.
2. Le procedure di ispezione post mortem comprendono almeno un'ispezione visiva dei seguenti elementi:
 - a) testa e gola, unitamente alla palpazione e all'esame dei linfonodi retrofaringei (*Lnn. retropharyngiales*); al fine di garantire la sorveglianza della qualifica di paesi o regioni ufficialmente indenni da tubercolosi, gli Stati membri possono tuttavia decidere di svolgere ulteriori indagini; ispezione della cavità boccale e retroboccale;
 - b) polmoni, trachea ed esofago; palpazione dei polmoni; palpazione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*);
 - c) pericardio e cuore;
 - d) diaframma;
 - e) fegato e linfonodi periportalici (*Lnn. portales*);

- f) tubo gastroenterico, mesenterio e linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
- g) milza;
- h) reni;
- i) pleura e peritoneo;
- j) regione ombelicale e articolazioni degli animali giovani.

3. Laddove sussistano indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali in conformità all'articolo 24, il veterinario ufficiale effettua le seguenti procedure di ispezione post mortem mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie:

- a) incisione dei linfonodi retrofaringei (*Lnn. retropharyngiales*); palpazione della lingua;
- b) incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*); apertura mediante taglio longitudinale della trachea e delle principali ramificazioni dei bronchi; incisione dei polmoni nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore. Dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) incisione del cuore in senso longitudinale in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- e) palpazione della milza;
- f) incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- g) palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni; incisione della regione ombelicale e apertura delle articolazioni; esame del liquido sinoviale.

Articolo 19

Altri bovini

1. Le carcasse e le frattaglie dei bovini diversi da quelli di cui all'articolo 18, paragrafo 1, sono sottoposte alle seguenti procedure di ispezione post mortem:

- a) ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (*Lnn. retropharyngiales*); esame dei masseteri esterni, in cui sono praticate due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni), che sono incisi lungo un unico piano; la lingua è previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione visiva delle cavità boccale e retroboccale;
- b) ispezione della trachea e dell'esofago; ispezione visiva e palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*);
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) ispezione visiva del diaframma;
- e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalari (*Lnn. portales*);
- f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); palpazione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- g) ispezione visiva della milza;
- h) ispezione visiva dei reni;
- i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
- j) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
- k) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*).

2. Laddove sussistano indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali in conformità all'articolo 24, il veterinario ufficiale effettua le seguenti procedure di ispezione post mortem mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie:

- a) incisione ed esame dei linfonodi sottomascolari e parotidici (*Lnn. mandibulares* e *parotidici*); palpazione della lingua e della cavità retroboccale;
- b) incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* e *mediastinales*); apertura mediante taglio longitudinale della trachea e delle principali ramificazioni dei bronchi; incisione dei polmoni nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore. Dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) palpazione del fegato e dei linfonodi periportalici (*Lnn. portales*); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari;
- d) incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- e) palpazione della milza;
- f) incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- g) nella vacca, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*). Ciascuna mammella è aperta con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattiferi (*sinus lactiferes*) e i linfonodi delle mammelle sono incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano.

Articolo 20

Giovani ovini e caprini domestici e ovini nei quali non sia avvenuta l'eruzione di incisivi permanenti

1. Le carcasse e le frattaglie di ovini nei quali non sia avvenuta l'eruzione di incisivi permanenti o di età inferiore ai 12 mesi, come pure quelle di caprini di età inferiore ai sei mesi, sono sottoposte alle seguenti procedure di ispezione post mortem:

- a) ispezione visiva della testa, compresa la gola, la bocca, la lingua e i linfonodi retrofaringei e parotidici. Detti esami non sono necessari se le autorità competenti sono in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano;
- b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes*, *eparteriales* e *mediastinales*);
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore;
- d) ispezione visiva del diaframma;
- e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalici (*Lnn. portales*);
- f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici*, *mesenterici*, *craniales* e *caudales*);
- g) ispezione visiva della milza;
- h) ispezione visiva dei reni;
- i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
- j) ispezione visiva della regione ombelicale e delle articolazioni.

2. Laddove sussistano indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali in conformità all'articolo 24, il veterinario ufficiale effettua le seguenti procedure di ispezione post mortem mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie:

- a) palpazione della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi parotidici. Salvo altrimenti disposto dalle norme di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se le autorità competenti sono in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano;
- b) palpazione dei polmoni; incisione dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici;

- c) incisione del cuore;
- d) palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;
- e) palpazione della milza;
- f) incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- g) palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni; incisione della regione ombelicale e apertura delle articolazioni; esame del liquido sinoviale.

Articolo 21

Altri ovini e caprini domestici

1. Le carcasse e le frattaglie di ovini nei quali sia avvenuta l'eruzione di incisivi permanenti o di età pari o superiore ai 12 mesi, come pure quelle di caprini di età pari o superiore ai sei mesi, sono sottoposte alle seguenti procedure di ispezione post mortem:

- a) ispezione visiva della testa, compresa la gola, la bocca, la lingua e i linfonodi parotidei e palpazione dei linfonodi retrofaringei. Detti esami non sono necessari se le autorità competenti sono in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano;
- b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*);
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore;
- d) ispezione visiva del diaframma;
- e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalici (*Lnn. portales*); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;
- f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
- g) ispezione visiva della milza;
- h) ispezione visiva dei reni;
- i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
- j) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
- k) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi.

2. Laddove sussistano indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali in conformità all'articolo 24, il veterinario ufficiale effettua le seguenti procedure di ispezione post mortem mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie:

- a) palpazione della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi parotidei. Salvo altrimenti disposto dalle norme di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se le autorità competenti sono in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano;
- b) incisione dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici;
- c) incisione del cuore;
- d) palpazione della milza;
- e) incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*).

Articolo 22

Solipedi domestici

1. Le carcasse e le frattaglie dei solipedi domestici sono sottoposte alle seguenti procedure di ispezione post mortem:

- a) ispezione visiva della testa e, previo isolamento della lingua, della gola; ispezione visiva della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione visiva delle cavità boccale e retroboccale;

- b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea, dell'esofago e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*);
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore;
- d) ispezione visiva del diaframma;
- e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalì (*Lnn. portales*);
- f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
- g) ispezione visiva della milza;
- h) ispezione visiva dei reni;
- i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
- j) ispezione visiva degli organi genitali degli stalloni (ad eccezione del pene, se già scartato) e delle giumente;
- k) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*);
- l) ispezione visiva della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani;
- m) nei cavalli grigi, esame dei muscoli e dei linfonodi (*Lnn. subrhomboides*) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla per la ricerca della melanosì e di melanomi. I reni vengono isolati.

2. Laddove sussistano indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali in conformità all'articolo 24, il veterinario ufficiale effettua le seguenti procedure di ispezione post mortem mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie:

- a) palpazione e incisione dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidici (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares e parotidici*); palpazione della lingua;
- b) palpazione dei polmoni; palpazione e incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici. La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi sono aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni sono incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore. Dette incisioni non sono tuttavia necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) incisione del cuore in senso longitudinale in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) palpazione e incisione del fegato e dei linfonodi periportalì (*Lnn. portales*);
- e) incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- f) palpazione della milza;
- g) palpazione dei reni e incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- h) incisione dei linfonodi sopramammari;
- i) palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, incisione della regione ombelicale e apertura delle articolazioni; esame del liquido sinoviale;
- j) nei cavalli grigi, incisione dei reni attraverso l'intero organo.

Articolo 23

Suini domestici

1. Le carcasse e le frattaglie dei suini domestici sono sottoposte alle seguenti procedure di ispezione post mortem:

- a) ispezione visiva della testa e della gola;
- b) ispezione visiva della cavità boccale e retroboccale e della lingua;
- c) ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago;
- d) ispezione visiva del pericardio e del cuore;

- e) ispezione visiva del diaframma;
- f) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalici (*Lnn. portales*); ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
- g) ispezione visiva della milza; ispezione visiva dei reni; ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
- h) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
- i) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*);
- j) ispezione visiva della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani.

2. Laddove sussistano indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali in conformità all'articolo 24, il veterinario ufficiale effettua le seguenti procedure di ispezione post mortem mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie:

- a) incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (*Lnn. mandibulares*);
- b) palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi sono aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni sono incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore. Dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) incisione del cuore in senso longitudinale in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
- e) palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- f) palpazione della milza;
- g) incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- h) incisione dei linfonodi sopramammari;
- i) palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani e, se necessario, incisione della regione ombelicale e apertura delle articolazioni.

Articolo 24

Indizi di un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali nei bovini domestici, negli ovini e nei caprini domestici, nei solipedi domestici e nei suini domestici

Il veterinario ufficiale effettua le ulteriori procedure di ispezione post mortem di cui all'articolo 18, paragrafo 3, all'articolo 19, paragrafo 2, all'articolo 20, paragrafo 2, all'articolo 21, paragrafo 2, all'articolo 22, paragrafo 2, e all'articolo 23, paragrafo 2, mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie nel caso in cui, a suo parere, uno dei seguenti elementi indichi un possibile rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali:

- a) i controlli e l'analisi dei controlli dei documenti effettuati in conformità agli articoli 9 e 10;
- b) i risultati dell'ispezione ante mortem effettuata in conformità all'articolo 11;
- c) i risultati delle verifiche concernenti il rispetto delle norme in materia di benessere degli animali effettuate in conformità all'articolo 38;
- d) i risultati dell'ispezione post mortem effettuata in conformità agli articoli da 12 a 24;
- e) ulteriori dati epidemiologici o di altra natura trasmessi dall'azienda di provenienza degli animali.

Articolo 25

Modalità pratiche per l'ispezione post mortem del pollame

1. Tutto il pollame è sottoposto a ispezione post mortem, che può comprendere l'assistenza del personale del macello in conformità all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625. In conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del suddetto regolamento, il veterinario ufficiale o l'assistente ufficiale effettua personalmente i seguenti controlli:

- a) l'ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di ciascun branco;

- b) un'ispezione approfondita di un campione casuale di parti di volatili o di volatili interi di ciascun branco dichiarati non idonei al consumo umano in seguito all'ispezione post mortem;
- c) le ulteriori indagini eventualmente necessarie se esiste motivo di sospettare che le carni dei volatili in questione potrebbero essere non idonee al consumo umano.
2. In deroga al paragrafo 1, le autorità competenti possono decidere di sottoporre a ispezione post mortem solo un campione rappresentativo di pollame di ciascun branco, se:
- a) gli operatori del settore alimentare dispongono di un sistema, ritenuto soddisfacente dal veterinario ufficiale, che consente di individuare e separare i volatili con anomalie, contaminazioni o difetti;
- b) il macello ha una lunga storia di conformità per quanto riguarda:
- i) i requisiti generali e specifici in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004, compresi i criteri microbiologici applicabili di cui all'allegato I, punti 1.28 e 2.1.5, del regolamento (CE) n. 2073/2005;
- ii) le procedure basate sui principi del sistema HACCP in conformità all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- iii) norme specifiche in materia di igiene in conformità all'articolo 5 e all'allegato III, sezione II, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- c) durante l'ispezione ante mortem o la verifica delle informazioni sulla catena alimentare non è stata constatata alcuna anomalia che possa indicare un grave problema per la salute umana o degli animali che richieda l'applicazione delle misure di cui agli articoli da 40 a 44.
3. Nel caso di pollame allevato per la produzione di *foie gras* e di pollame a eviscerazione differita ottenuto presso l'azienda di provenienza in conformità all'allegato III, sezione II, capitolo VI, punti 8 e 9, del regolamento (CE) n. 853/2004, l'ispezione post mortem ha luogo presso il laboratorio di sezionamento in cui tali carcasse sono trasportate direttamente dall'azienda di provenienza.

Articolo 26

Modalità pratiche per l'ispezione post mortem dei lagomorfi d'allevamento

Ai lagomorfi d'allevamento si applicano le modalità pratiche per l'ispezione post mortem del pollame di cui all'articolo 25. Le disposizioni applicabili a ciascun branco di pollame di cui all'articolo 25 si applicano ai lagomorfi d'allevamento macellati lo stesso giorno e provenienti da un'unica azienda.

Articolo 27

Modalità pratiche per l'ispezione post mortem della selvaggina d'allevamento

1. Alla selvaggina d'allevamento si applicano le seguenti procedure di ispezione post mortem:
- a) nel caso di piccoli (< 100 kg) cervidi, le procedure post mortem stabilite per gli ovini di cui all'articolo 21. Nel caso delle renne si applicano tuttavia le procedure post mortem per gli ovini di cui all'articolo 20 e la lingua può essere utilizzata per il consumo umano senza ispezione della testa;
- b) nel caso della selvaggina della famiglia dei suidi, le procedure post mortem per i suini domestici di cui all'articolo 23;
- c) nel caso della selvaggina di grosse dimensioni della famiglia dei cervidi e dell'altra selvaggina di grosse dimensioni non contemplata alla lettera a), come pure nel caso della selvaggina di grosse dimensioni della famiglia dei suidi non contemplata alla lettera b), le procedure post mortem per i bovini di cui all'articolo 19;
- d) nel caso di ratiti, le procedure post mortem per il pollame di cui all'articolo 25, paragrafo 1.
2. Se gli animali sono stati macellati al di fuori del macello, il veterinario ufficiale presso il macello verifica il pertinente certificato.

Articolo 28

Modalità pratiche per l'ispezione post mortem della selvaggina selvatica

1. Il veterinario ufficiale verifica che, nel trasporto dal territorio di un altro Stato membro allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina, la selvaggina selvatica grossa non scuoiata sia accompagnata da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato del regolamento (UE) n. 636/2014, o dalle dichiarazioni di cui all'allegato III, sezione IV, capitolo II, punto 8, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004. Il veterinario ufficiale prende in considerazione il contenuto del certificato o delle dichiarazioni di cui sopra.
2. Durante l'ispezione post mortem il veterinario ufficiale procede alle seguenti operazioni:
 - a) ispezione visiva della carcassa, delle sue cavità e, se del caso, degli organi al fine di:
 - i) individuare eventuali anomalie non provocate dal processo della caccia. A tal fine la diagnosi può basarsi su ogni informazione fornita dalla persona formata sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento;
 - ii) verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia;
 - b) esame delle anomalie organolettiche;
 - c) palpazione e incisione degli organi, se del caso;
 - d) in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti, analisi a campione dei residui non dovuti al processo della caccia, inclusi i contaminanti ambientali. Se, a causa di tale sospetto, è effettuata un'ispezione più approfondita, il veterinario attende la conclusione dell'ispezione prima di procedere alla valutazione di tutti i capi di selvaggina selvatica uccisi in una determinata battuta di caccia o della parte di essi che si può presumere presenti le stesse anomalie;
 - e) ricerca delle caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute, tra cui:
 - i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni dello stato generale dell'animale vivo;
 - ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
 - iii) artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
 - iv) presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia nelle cavità, nello stomaco, nell'intestino o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora i pertinenti visceri siano presenti);
 - v) presenza di parassiti;
 - vi) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni (qualora tali visceri siano presenti);
 - vii) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
 - viii) vecchie fratture aperte;
 - ix) cachessia e/o edema generalizzato o localizzato;
 - x) aderenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
 - xi) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione.
3. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa sono tagliate a metà longitudinalmente.
4. Nel caso della selvaggina selvatica piccola non eviscerata immediatamente dopo l'abbattimento, il veterinario ufficiale sottopone a ispezione un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza. Se l'ispezione rivela la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o di una delle caratteristiche elencate al paragrafo 2, lettera e), il veterinario ufficiale effettua ulteriori controlli sull'intero lotto al fine di determinare se esso debba essere dichiarato non idoneo al consumo umano o se si debba procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.
5. Il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti pertinenti degli animali, ulteriori sezionamenti e ispezioni ritenuti necessari ai fini di una diagnosi definitiva. Se le modalità pratiche di cui al paragrafo 2 non permettono di effettuare una valutazione, sono svolte ulteriori indagini in laboratorio.

6. Oltre ai casi di cui all'articolo 45, le carni che durante l'ispezione post mortem presentano una delle caratteristiche elencate al paragrafo 2, lettera e), sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Sezione 4

Controlli ufficiali su pericoli specifici e prove di laboratorio

Articolo 29

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE)

1. In aggiunta alle prescrizioni di cui al regolamento (CE) n. 999/2001 per quanto riguarda i controlli ufficiali da effettuare relativamente alle TSE, il veterinario ufficiale controlla le operazioni di rimozione, separazione e, se del caso, marcatura del materiale specifico a rischio, anche in conformità alle norme di cui all'articolo 8, paragrafo 1, di tale regolamento e all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 1069/2009 relativo ai sottoprodotti di origine animale.
2. Il veterinario ufficiale provvede affinché l'operatore del settore alimentare prenda tutte le misure necessarie per evitare di contaminare le carni con materiale specifico a rischio durante la macellazione, compreso lo stordimento. Ciò comprende la rimozione del materiale specifico a rischio.

Articolo 30

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla cisticercosi durante l'ispezione post mortem dei bovini domestici e dei suidi

1. Le procedure di ispezione post mortem di cui agli articoli 18, 19 e 23 costituiscono le prescrizioni minime per rilevare la presenza della cisticercosi nei bovini e nei suidi (suini domestici, selvaggina d'allevamento e selvaggina selvatica). Nel caso di bovini di cui all'articolo 19, le autorità competenti possono decidere che l'incisione dei masseteri in sede di ispezione post mortem non è obbligatoria se:
 - a) è utilizzata una prova sierologica specifica;
 - b) gli animali sono stati allevati in un'azienda di provenienza ufficialmente certificata come indenne da cisticercosi; o
 - c) è stato dimostrato con una certezza del 95 % che la prevalenza nella popolazione di origine o in una sottopopolazione ben definita è inferiore a uno su un milione o non è stato individuato alcun caso in tutti gli animali macellati nel corso degli ultimi cinque anni (o due anni, ove suffragato e giustificato dall'analisi del rischio svolta dalle autorità competenti) in base ai dati delle relazioni trasmesse in conformità all'articolo 9, paragrafo 1, della direttiva 2003/99/CE.
2. Le carni infettate da cisticercosi sono dichiarate non idonee al consumo umano. Se tuttavia l'animale non è generalmente infettato da cisticercosi, le parti non infette possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento a freddo.

Articolo 31

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine durante l'ispezione post mortem

1. Le carcasse di suidi, solipedi e altre specie a rischio di contaminazione da trichine sono sottoposte ad esame per accertare la presenza di trichine in conformità al regolamento (UE) 2015/1375, salvo qualora si applichi una delle deroghe di cui all'articolo 3 di tale regolamento.
2. Le carni di animali infettati da trichine sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Articolo 32

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla morva durante l'ispezione post mortem dei solipedi

1. Le carni fresche di solipedi sono immesse in commercio solo se ottenute da solipedi detenuti per almeno 90 giorni prima della data di macellazione in uno Stato membro, o in un paese terzo o in una sua regione da cui è autorizzata l'introduzione di solipedi nell'Unione.

2. Nel caso di solipedi originari di uno Stato membro, o di un paese terzo o di una sua regione che non soddisfano i criteri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale per il riconoscimento quale paese indenne da morva, i solipedi sono sottoposti ad ispezione per rilevare l'eventuale presenza di tale malattia attraverso un esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa e ablazione del setto nasale.
3. Le carni ottenute da solipedi in cui sia stata diagnosticata la presenza di morva sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Articolo 33

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla tubercolosi durante l'ispezione post mortem

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

Articolo 34

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla brucellosi durante l'ispezione post mortem

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

Articolo 35

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla salmonella

1. Le autorità competenti verificano la corretta attuazione, da parte degli operatori del settore alimentare, delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5, del regolamento (CE) n. 2073/2005 mediante una o più delle seguenti misure:
 - a) campionamento ufficiale facendo ricorso allo stesso metodo e alla stessa area campione utilizzati dagli operatori del settore alimentare. In ciascun macello vengono prelevati annualmente almeno 49 campioni casuali ⁽⁴⁰⁾. Nei macelli di piccole dimensioni tale numero di campioni può essere ridotto in base a una valutazione del rischio;
 - b) raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni e al numero di campioni positivi alla salmonella prelevati dagli operatori del settore alimentare in conformità all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2073/2005, nel quadro dell'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5, del medesimo regolamento;
 - c) raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni e al numero di campioni positivi alla salmonella prelevati nell'ambito dei programmi di controllo nazionali attuati negli Stati membri, o nelle rispettive regioni, per i quali sono state approvate garanzie speciali in conformità all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 853/2004 relativamente alla produzione di ruminanti, equini, suini e pollame.
2. Nel caso in cui l'operatore del settore alimentare disattenda più volte il criterio di igiene del processo, le autorità competenti gli impongono di presentare un piano d'azione e vigilano rigorosamente sul suo esito.

⁽⁴⁰⁾ Se sono tutti negativi, la certezza statistica che la prevalenza è inferiore al 6 % è pari al 95 %.

3. Il numero totale di campioni e il numero di campioni positivi alla salmonella sono comunicati in conformità all'articolo 9, paragrafo 1, della direttiva 2003/99/CE, operando, se applicabile, una distinzione tra i campioni prelevati in conformità al paragrafo 1, lettere a), b) e c).

Articolo 36

Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi al *Campylobacter*

1. Le autorità competenti verificano la corretta attuazione, da parte degli operatori del settore alimentare, delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.9 (criterio di igiene del processo per il *Campylobacter* per le carcasse di polli da carne), del regolamento (CE) n. 2073/2005 mediante le seguenti misure:

- a) campionamento ufficiale facendo ricorso allo stesso metodo e alla stessa area campione utilizzati dagli operatori del settore alimentare. In ciascun macello vengono prelevati annualmente almeno 49 campioni casuali. Nei macelli di piccole dimensioni tale numero di campioni può essere ridotto in base a una valutazione del rischio; o
- b) raccolta di tutte le informazioni relative al numero totale di campioni e al numero di campioni contenenti oltre 1 000 cfu/g di *Campylobacter* prelevati dagli operatori del settore alimentare in conformità all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 2073/2005, nel quadro dell'allegato I, capitolo 2, punto 2.1.9, del medesimo regolamento.

2. Nel caso in cui l'operatore del settore alimentare disattenda più volte il criterio di igiene del processo, le autorità competenti gli impongono di presentare un piano d'azione e vigilano rigorosamente sul suo esito.

3. Il numero totale di campioni e il numero di campioni contenenti oltre 1 000 cfu/g di *Campylobacter* sono comunicati in conformità all'articolo 9, paragrafo 1, della direttiva 2003/99/CE, operando, se applicabile, una distinzione tra i campioni prelevati in conformità al paragrafo 1, lettere a) e b).

Articolo 37

Prescrizioni specifiche in materia di prove di laboratorio

1. Nell'esecuzione delle prove di laboratorio in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettera d), punti ii) e iv), del regolamento (UE) 2017/625, il veterinario ufficiale provvede affinché, in fase di campionamento, i campioni siano adeguatamente identificati e manipolati e affinché siano inviati al laboratorio competente ai fini:

- a) del monitoraggio e del controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici;
- b) del programma annuale per la sorveglianza delle TSE in conformità all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 999/2001;
- c) della ricerca di sostanze farmacologicamente attive o di prodotti vietati o non autorizzati, nonché dei controlli sulle sostanze farmacologicamente attive regolamentate, sugli antiparassitari, sugli additivi per mangimi e sui contaminanti che superano i limiti massimi dell'Unione applicabili, in particolare nel quadro dei piani nazionali per la ricerca di residui o sostanze di cui all'articolo 110, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625 e all'articolo 5 della direttiva 96/23/CE;
- d) dell'individuazione delle malattie animali per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nel regolamento (UE) 2016/429.

2. Il veterinario ufficiale provvede affinché le ulteriori prove di laboratorio eventualmente ritenute necessarie per l'adempimento degli obblighi di cui all'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625 siano effettuate come richiesto.

Sezione 5

Controlli ufficiali sul benessere degli animali

Articolo 38

Controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e la macellazione

Il veterinario ufficiale verifica la conformità alle norme relative alla protezione degli animali durante il trasporto, in conformità al regolamento (CE) n. 1/2005, e durante la macellazione, in conformità al regolamento (CE) n. 1099/2009, come pure alle norme nazionali in materia di benessere degli animali.

CAPO III

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

Articolo 39

Misure relative alla comunicazione dei risultati dei controlli ufficiali

1. Il veterinario ufficiale registra e valuta i risultati dei controlli ufficiali effettuati in conformità agli articoli da 7 a 38.
2. Se dalle ispezioni emerge la presenza di una malattia o condizione che potrebbe incidere sulla salute umana o degli animali o compromettere il benessere degli animali, il veterinario ufficiale adotta i seguenti provvedimenti:
 - a) informa il gestore del macello;
 - b) se il problema di cui al presente paragrafo è sorto durante la produzione primaria e riguarda la salute umana, la salute e il benessere degli animali o i residui di medicinali veterinari, le sostanze non autorizzate o vietate, i residui di antiparassitari, gli additivi per mangimi o i contaminanti, informa:
 - i) il veterinario che assiste l'azienda di provenienza;
 - ii) il veterinario ufficiale che ha effettuato un'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza, se diverso da quello di cui al punto i);
 - iii) l'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza (purché tali informazioni non pregiudichino la possibilità di successivi procedimenti giudiziari);
 - iv) le autorità competenti responsabili della supervisione dell'azienda di provenienza o della zona di caccia;
 - c) se gli animali in questione sono stati allevati in un altro paese, provvede affinché le autorità competenti di tale paese siano informate.
3. Le autorità competenti inseriscono i risultati dei controlli ufficiali nelle banche dati pertinenti, almeno quando la raccolta di tali informazioni è prescritta a norma dell'articolo 4 della direttiva 2003/99/CE, dell'articolo 8 della direttiva 64/432/CEE del Consiglio ⁽⁴¹⁾ e dell'allegato III della direttiva 2007/43/CE.
4. Il veterinario ufficiale che, nel corso di un'ispezione ante mortem o post mortem o di qualsiasi altro controllo ufficiale, sospetta la presenza di una malattia animale per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nel regolamento (UE) 2016/429, ne informa le autorità competenti. Il veterinario ufficiale e le autorità competenti adottano, nell'ambito delle rispettive competenze, tutte le misure e le precauzioni necessarie per prevenire la possibile diffusione dell'agente patogeno.
5. Ai fini della comunicazione dei pertinenti risultati delle ispezioni ante mortem e post mortem all'azienda di provenienza nella quale gli animali erano detenuti prima della macellazione, il veterinario ufficiale può fare ricorso al modello di documento di cui all'allegato I.
6. Se gli animali sono stati detenuti in un'azienda di provenienza in un altro Stato membro, le autorità competenti dello Stato membro in cui sono stati macellati comunicano alle autorità competenti dello Stato membro di provenienza i pertinenti risultati delle ispezioni ante mortem e post mortem. Esse fanno ricorso al modello di documento di cui all'allegato I nelle lingue ufficiali di entrambi gli Stati membri interessati o in una lingua concordata tra di essi.

Articolo 40

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

1. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali siano macellati soltanto se il gestore del macello ha ottenuto, verificato e valutato le pertinenti informazioni sulla catena alimentare in conformità all'articolo 9, paragrafo 2, lettere a) e b).

⁽⁴¹⁾ Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina (GU 121 del 29.7.1964, pag. 1977/64).

2. In deroga al paragrafo 1, il veterinario ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non sono disponibili le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In tali casi le informazioni sono fornite prima che le carni siano dichiarate idonee al consumo umano; in attesa di tale dichiarazione, le carcasse e le relative frattaglie sono conservate separatamente dalle altre carni.

3. Se le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 24 ore dall'arrivo dell'animale al macello, il veterinario ufficiale dichiara tutte le carni di tale animale non idonee al consumo umano. Se non è ancora stato macellato, l'animale è abbattuto separatamente dagli altri animali, adottando tutte le precauzioni necessarie per salvaguardare la salute umana e degli animali.

Articolo 41

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

1. Il veterinario ufficiale verifica che il gestore del macello non ammetta gli animali alla macellazione quando le informazioni sulla catena alimentare, ogni altro registro o qualunque altra documentazione o informazione di accompagnamento indicano che:

- a) gli animali provengono da un'azienda o da una zona soggetta a un divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute umana o degli animali;
- b) le norme relative all'uso di medicinali veterinari non sono state rispettate, gli animali sono stati trattati con sostanze vietate o non autorizzate o i limiti legali per i residui chimici o i contaminanti non sono stati rispettati; o
- c) sussistono altre condizioni che potrebbero incidere negativamente sulla salute umana o degli animali.

2. Se sono già al macello, gli animali sono abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano, adottando precauzioni per salvaguardare la salute umana e degli animali. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, sono effettuati controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

Articolo 42

Misure in caso di informazioni sulla catena alimentare fuorvianti

1. Le autorità competenti intraprendono opportune azioni qualora rilevino che i registri, la documentazione o le altre informazioni di accompagnamento non corrispondono alla situazione effettiva nell'azienda di provenienza o alle vere condizioni degli animali o sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale.

2. Dette autorità intervengono nei confronti dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza degli animali, o nei confronti di qualsiasi altra persona coinvolta, compreso il gestore del macello. L'azione può consistere in particolare in controlli aggiuntivi. I costi di siffatti controlli aggiuntivi sono a carico dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza, o di qualsiasi altra persona coinvolta.

Articolo 43

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

1. Il veterinario ufficiale verifica il rispetto, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di garantire, a norma dell'allegato III, sezione I, capitolo IV, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004, che gli animali ammessi alla macellazione ai fini del consumo umano siano correttamente identificati. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali di cui non è possibile stabilire l'identità siano abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, sono effettuati controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

2. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali esposti a un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione, quale stabilito all'articolo 11, paragrafo 4, non siano macellati ai fini del consumo umano, salvo qualora essi vengano preventivamente puliti.

3. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali affetti da una malattia o una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni e, in generale, gli animali che presentano i segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia, o di qualsiasi altra condizione tale da rendere le carni non idonee al consumo umano, non siano macellati ai fini del consumo umano. Tali animali sono abbattuti separatamente, in condizioni tali da impedire la contaminazione di altri animali o carcasse, e dichiarati non idonei al consumo umano.

4. Il veterinario ufficiale differisce la macellazione degli animali che si sospettano affetti da una malattia o condizione che può incidere negativamente sulla salute umana o degli animali. Detti animali sono sottoposti a un esame ante mortem minuzioso da parte del veterinario ufficiale al fine di stabilire una diagnosi. Il veterinario ufficiale può inoltre decidere che si proceda a campionamento e ad esami di laboratorio per completare l'ispezione post mortem. Ove necessario per evitare la contaminazione delle altre carni, gli animali sono macellati separatamente o al termine della macellazione ordinaria, adottando tutte le altre precauzioni necessarie.

5. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali che possono presentare residui di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate o residui di sostanze farmacologicamente attive autorizzate, antiparassitari o contaminanti in quantità superiori ai livelli stabiliti dalla normativa dell'Unione siano trattati in conformità agli articoli da 16 a 19 della direttiva 96/23/CE.

6. Il veterinario ufficiale impone le condizioni alle quali sono trattati gli animali nell'ambito di un regime specifico di eradicazione di una determinata malattia o di lotta contro la stessa, come per la brucellosi o la tubercolosi, o di agenti zoonotici come la salmonella, sotto la supervisione diretta del veterinario ufficiale stesso. Le autorità competenti stabiliscono le condizioni alle quali tali animali possono essere macellati. Queste condizioni sono elaborate in modo tale da ridurre al minimo la contaminazione di altri animali e delle carni di altri animali.

Come regola generale, gli animali presentati alla macellazione in un macello sono macellati in tale struttura. Tuttavia, in circostanze eccezionali, ad esempio un grave guasto degli impianti del macello, il veterinario ufficiale può consentire i movimenti diretti verso un altro macello.

Se nel corso dell'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza è constatata una non conformità che comporta un rischio per la salute umana o per la salute o il benessere degli animali, il veterinario ufficiale non autorizza il trasporto degli animali al macello e si applicano le pertinenti misure relative alla comunicazione dei risultati delle ispezioni in conformità all'articolo 39, paragrafo 2, lettera b), punti i) e iii).

Articolo 44

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

1. Nei casi di non conformità alle norme relative alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento di cui agli articoli da 3 a 9, agli articoli da 14 a 17, all'articolo 19 e all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, il veterinario ufficiale verifica che l'operatore del settore alimentare adotti immediatamente le misure correttive necessarie e impedisca il ripetersi della non conformità.

2. Il veterinario ufficiale segue, per quanto riguarda le azioni esecutive, un approccio proporzionato e graduale, che varia dall'emissione di direttive al rallentamento e all'interruzione della produzione, in funzione della natura e della gravità del problema.

3. Se del caso, il veterinario ufficiale informa le altre autorità competenti dei problemi in materia di benessere degli animali.

4. Se constatata una non conformità alle norme relative alla protezione degli animali durante il trasporto di cui al regolamento (CE) n. 1/2005, il veterinario ufficiale adotta le misure necessarie in conformità alla pertinente legislazione dell'Unione.

5. Se i controlli in materia di benessere degli animali sono effettuati da un assistente ufficiale e se, durante tali controlli, è individuata una non conformità alle norme relative alla protezione degli animali, detto assistente ufficiale ne informa immediatamente il veterinario ufficiale. Se necessario in casi urgenti, tale assistente ufficiale adotta le misure necessarie di cui ai paragrafi da 1 a 4 in attesa dell'arrivo del veterinario ufficiale.

Articolo 45

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

Il veterinario ufficiale dichiara le carni fresche non idonee al consumo umano se:

- a) sono ottenute da animali che non sono stati sottoposti a ispezione ante mortem in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettera a) o b), del regolamento (UE) 2017/625, ad eccezione della selvaggina selvatica e delle renne vaganti di cui all'articolo 12, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/624;

- b) sono ottenute da animali le cui frattaglie non sono state sottoposte a ispezione post mortem in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, ad eccezione dei visceri della selvaggina selvatica grossa che non devono necessariamente accompagnare la carcassa allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina, in conformità alle disposizioni dell'allegato III, sezione IV, capitolo II, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- c) sono ottenute da animali morti prima della macellazione, nati morti, abortiti o macellati prima dei 7 giorni di età;
- d) risultano da rifilatura dei punti di dissanguamento;
- e) sono ottenute da animali affetti dalle malattie animali per cui sono stabilite norme di polizia sanitaria nella legislazione dell'Unione ed elencate nell'allegato I della direttiva 2002/99/CE, salvo quando sono ottenute in conformità alle prescrizioni specifiche previste da tale direttiva. Tale eccezione non si applica se altrimenti disposto dalle prescrizioni in materia di controlli ufficiali relativi alla tubercolosi e alla brucellosi di cui agli articoli 33 e 34 del presente regolamento;
- f) sono ottenute da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate;
- g) non sono conformi ai criteri di sicurezza alimentare di cui all'allegato I, capitolo I, del regolamento (CE) n. 2073/2005, intesi a determinare se un alimento possa essere immesso in commercio;
- h) presentano un'infestazione parassitaria, salvo altrimenti disposto dalle prescrizioni in materia di controlli ufficiali relativi alla cisticercosi di cui all'articolo 30;
- i) contengono residui chimici o contaminanti in quantità superiori ai livelli stabiliti dai regolamenti (UE) n. 37/2010, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1881/2006 e (CE) n. 124/2009, o residui di sostanze vietate o non autorizzate a norma del regolamento (UE) n. 37/2010 o della direttiva 96/22/CE;
- j) consistono nel fegato e nei reni di animali di età superiore a due anni provenienti da regioni nelle quali l'attuazione dei piani approvati in conformità all'articolo 5 della direttiva 96/23/CE ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;
- k) sono state trattate illegalmente con sostanze decontaminanti;
- l) sono state trattate illegalmente con radiazioni ionizzanti, comprese le radiazioni UV;
- m) contengono corpi estranei (ad eccezione, per la selvaggina selvatica, del materiale utilizzato per cacciare l'animale);
- n) superano i livelli massimi consentiti di radioattività stabiliti dalla normativa dell'Unione o, in sua assenza, della normativa nazionale;
- o) presentano alterazioni patologiche od organolettiche, in particolare un intenso odore sessuale o un dissanguamento insufficiente (ad eccezione della selvaggina selvatica);
- p) sono ottenute da animali cachettici;
- q) contengono materiale specifico a rischio, salvo qualora sia consentita la rimozione di quest'ultimo in un altro stabilimento in conformità all'allegato V, punto 4.3, del regolamento (CE) n. 999/2001, e rimangono sotto il controllo delle autorità competenti;
- r) sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo;
- s) consistono in sangue che può comportare un rischio per la salute umana o degli animali a causa dello stato sanitario degli animali da cui proviene o della contaminazione verificatasi nel corso del processo di macellazione;
- t) secondo il parere del veterinario ufficiale, emesso dopo l'esame di tutte le informazioni pertinenti, possono costituire un rischio per la salute umana o degli animali o per qualsiasi altro motivo non sono idonee al consumo umano;
- u) danno luogo a pericoli specifici in conformità agli articoli da 29 a 36.

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

1. Le autorità competenti possono richiedere all'operatore del settore alimentare di adottare azioni correttive immediate, compresa una riduzione della velocità di macellazione, qualora il funzionario presente lo ritenga necessario, nei seguenti casi:
 - a) se è riscontrata una contaminazione sulle superfici esterne di una carcassa o delle sue cavità e l'operatore del settore alimentare non intraprende opportune azioni per porre rimedio alla situazione; o
 - b) se le autorità competenti ritengono che siano compromesse le buone prassi igieniche.
2. In tali casi le autorità competenti aumentano l'intensità delle ispezioni fino a quando non abbiano accertato che l'operatore del settore alimentare ha ripreso il controllo del processo.

*CAPO IV***Restrizioni***Articolo 47***Restrizioni applicabili a determinate carni fresche**

Il veterinario ufficiale può imporre prescrizioni in materia di uso delle carni fresche ottenute da animali:

- a) sottoposti a macellazione d'urgenza al di fuori del macello; o
- b) provenienti da branchi le cui carni, prima di essere immesse in commercio, sono state sottoposte a un trattamento in conformità all'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 2160/2003.

*CAPO V****Bollatura sanitaria delle carni idonee al consumo umano dopo l'ispezione ante mortem e post mortem****Articolo 48***Prescrizioni tecniche relative al bollo sanitario e modalità pratiche per la sua applicazione**

1. Il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati.
2. Il veterinario ufficiale provvede in particolare affinché:
 - a) il bollo sanitario sia applicato solo agli ungulati domestici e ai mammiferi di selvaggina di allevamento diversi dai lagomorfi sottoposti a ispezione ante mortem e post mortem e alla selvaggina in libertà di grosse dimensioni sottoposta a ispezione post mortem, in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a), b) e c), del regolamento (UE) 2017/625, laddove non vi siano motivi per dichiarare le carni non idonee al consumo umano. Il marchio può essere tuttavia applicato prima che siano disponibili i risultati degli esami per rilevare la presenza di trichine e/o delle prove per le TSE, purché le autorità competenti abbiano introdotto, presso il macello o lo stabilimento di lavorazione della selvaggina, un sistema in grado di garantire la tracciabilità di tutte le parti dell'animale e purché nessuna parte degli animali esaminati recante il marchio lasci il macello o lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina finché non sia stato ottenuto un risultato negativo, salvo ove previsto all'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2015/1375;
 - b) il bollo sanitario sia applicato sulla superficie esterna della carcassa, mediante impressione a inchiostro o a fuoco, in modo tale che se nel macello le carcasse sono tagliate in mezze carcasse o quarti, o se le mezze carcasse sono tagliate in tre parti, ciascuna parte rechi un bollo sanitario.
3. Le autorità competenti provvedono affinché le modalità pratiche per il bollo sanitario siano applicate in conformità all'allegato II.
4. Le autorità competenti provvedono affinché le carni di selvaggina selvatica non scuoiata non rechino un bollo sanitario fino a quando, dopo la scuoiatura in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina, non siano state sottoposte a ispezione post mortem e dichiarate idonee al consumo umano.

TITOLO IV

PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SU LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO, NELLA MISURA DEL NECESSARIO PER RISPONDERE A PERICOLI E RISCHI UNIFORMI E RICONOSCIUTI*Articolo 49***Controllo delle aziende produttrici di latte e colostro**

1. Il veterinario ufficiale verifica il rispetto dei requisiti sanitari per la produzione di latte crudo e colostro di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte I, del regolamento (CE) n. 853/2004. In particolare, il veterinario ufficiale verifica:
 - a) lo stato sanitario degli animali;
 - b) che non siano state utilizzate sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate;
 - c) che l'eventuale presenza di residui di sostanze farmacologicamente attive autorizzate, antiparassitari o contaminanti non superi i livelli stabiliti dai regolamenti (UE) n. 37/2010, (CE) n. 396/2005 o (CE) n. 1881/2006.
2. I controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 possono essere eseguiti in occasione dei controlli veterinari effettuati a norma delle disposizioni dell'Unione relative alla salute umana o alla salute o al benessere degli animali.
3. Se vi è motivo di sospettare che i requisiti sanitari di cui al paragrafo 1 non sono rispettati, il veterinario ufficiale procede a controllare lo stato sanitario generale degli animali.
4. Le aziende produttrici di latte e colostro sono sottoposte a controlli ufficiali da parte delle autorità competenti per verificare il rispetto dei requisiti in materia di igiene di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte II, del regolamento (CE) n. 853/2004. Tali controlli possono comportare ispezioni e il monitoraggio dei controlli effettuati da organizzazioni professionali. Se è dimostrato che il livello di igiene è inadeguato, le autorità competenti verificano che vengano adottati i provvedimenti adeguati per rettificare la situazione.

*Articolo 50***Controllo del latte e del colostro**

1. Nel caso di latte crudo e colostro, le autorità competenti monitorano i controlli effettuati in conformità all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004. Quando sono effettuate prove, le autorità competenti utilizzano i metodi di analisi di cui all'allegato III del presente regolamento per verificare la conformità ai limiti per il latte crudo e il colostro stabiliti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Se l'operatore del settore alimentare dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro tre mesi dalla prima comunicazione alle autorità competenti della non conformità ai criteri riguardanti la conta delle colonie e/o la conta delle cellule somatiche per il latte crudo e il colostro, le autorità competenti verificano che:
 - a) la consegna di latte crudo e colostro proveniente da tale azienda di produzione sia sospesa, oppure
 - b) il latte crudo e il colostro siano soggetti alle prescrizioni in materia di trattamento e uso necessarie a tutelare la salute umana conformemente a una specifica autorizzazione delle autorità competenti o a loro istruzioni generali.

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

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

TITOLO V

PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI AI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE CLASSIFICATE DI PRODUZIONE E DI STABILAZIONE*Articolo 51***Esclusione**

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

*Articolo 52***Classificazione delle zone di produzione e di stabilizzazione di molluschi bivalvi vivi**

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

CAPO I

Prescrizioni specifiche in materia di classificazione delle zone di produzione e di stabilizzazione di molluschi bivalvi vivi*Articolo 53***Prescrizioni per le zone di classe A**

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

*Articolo 54***Prescrizioni per le zone di classe B**

1. Le autorità competenti possono classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti e immessi in commercio ai fini del consumo umano solo dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabilizzazione in modo da soddisfare le norme sanitarie di cui all'articolo 53.
2. I molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di classe B non superano, nel 90 % dei campioni, i 4 600 *E. coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare.

3. Il restante 10 % dei campioni non supera i 46 000 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvare.

Articolo 55

Prescrizioni per le zone di classe C

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

Articolo 56

Prescrizioni in materia di indagini sanitarie

1. Prima di classificare una zona di produzione o di stabulazione, le autorità competenti effettuano un'indagine sanitaria che comprende:
 - a) un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
 - b) un esame dei quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico ecc.;
 - c) la determinazione delle caratteristiche della circolazione di inquinanti in base all'andamento delle correnti, alla batimetria e al ciclo delle maree nella zona di produzione.
2. Le autorità competenti effettuano un'ispezione sanitaria conforme alle prescrizioni di cui al paragrafo 1 in tutte le zone classificate di produzione e di stabulazione, salvo qualora tale indagine sia stata effettuata in precedenza.
3. Le autorità competenti possono essere assistite da altri organismi ufficiali od operatori del settore alimentare alle condizioni stabilite dalle autorità competenti relativamente all'esecuzione dell'indagine.

Articolo 57

Programma di monitoraggio

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

Articolo 58

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

CAPO II

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

Articolo 59

Monitoraggio delle zone classificate di produzione e di stabulazione

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

- a) che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;

- b) la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alle zone classificate di produzione e di stabulazione;
- c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi;
- d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

Articolo 60

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

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

Articolo 61

Piani di campionamento

1. Ai fini dei controlli di cui all'articolo 59, lettere b), c) e d), le autorità competenti elaborano piani di campionamento che prevedono lo svolgimento di tali controlli ad intervalli regolari, o caso per caso se i periodi di raccolta sono irregolari. La distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento garantiscono che i risultati delle analisi siano rappresentativi della zona classificata di produzione e di stabulazione in questione.
2. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi tengono conto in particolare:
 - a) delle probabili variazioni della contaminazione fecale;
 - b) dei parametri di cui all'articolo 56, paragrafo 1.
3. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque delle zone classificate di produzione e di stabulazione e di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi tengono conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento comprende quanto segue:
 - a) il campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica. Qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi bivalvi vivi, si procede a un campionamento intensivo;
 - b) prove periodiche di tossicità sui molluschi bivalvi vivi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.
4. Nei periodi di raccolta la frequenza del campionamento ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi bivalvi vivi ha cadenza settimanale; tuttavia:
 - a) tale frequenza può essere ridotta in determinate zone classificate di stabulazione o di produzione o per determinati tipi di molluschi bivalvi vivi se la valutazione del rischio relativa alla presenza di tossine o fitoplancton indica un rischio molto basso di episodi tossici;
 - b) tale frequenza è aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente.
5. La valutazione del rischio di cui al paragrafo 4 è oggetto di revisione periodica al fine di valutare il rischio di presenza di tossine nei molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.

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

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

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

CAPO III

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

Articolo 62

Decisioni successive al monitoraggio

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

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

- a) la zona classificata di produzione in questione e tutti gli stabilimenti riconosciuti che ricevono molluschi bivalvi vivi provenienti da tale zona sono soggetti al controllo ufficiale delle stesse autorità competenti;
- b) i molluschi bivalvi vivi in questione sono soggetti ad adeguate misure restrittive quali la depurazione, la stabulazione o la trasformazione.

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

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

Articolo 63

Riapertura delle zone di produzione

1. Le autorità competenti possono riaprire una zona di produzione o di stabulazione chiusa unicamente se le norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi risultano nuovamente conformi alle pertinenti prescrizioni di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e non presentano altri rischi per la salute umana.

2. Qualora abbiano chiuso una zona di produzione o di stabulazione per via della presenza di plancton o di livelli di tossine nei molluschi bivalvi vivi superiori al limite prescritto per le biotossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004, le autorità competenti possono riaprire tale zona unicamente se almeno due risultati di analisi consecutivi, separati da un intervallo di almeno di 48 ore, sono inferiori al limite prescritto.

3. Nel decidere se riaprire una zona di produzione o di stabulazione, le autorità competenti possono tenere conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton.

4. Qualora vi siano dati attendibili relativi alla dinamica della tossicità di una data zona, e purché siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, le autorità competenti possono decidere di riaprire una zona in presenza di risultati inferiori ai limiti prescritti all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 ottenuti con un solo campionamento.

Articolo 64

Sistema di controllo

1. Le autorità competenti istituiscono un sistema di controllo volto a garantire che i prodotti di origine animale nocivi per la salute umana non siano immessi in commercio. Il sistema di controllo comprende prove di laboratorio volte ad accertare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, delle prescrizioni relative al prodotto finito, compresi i molluschi bivalvi vivi e i prodotti da essi derivati, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

2. Tale sistema di controllo verifica, se del caso, che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superino i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi non costituisca un pericolo per la salute umana.

Articolo 65

Decisione delle autorità competenti

1. Se una zona di produzione deve essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta, o nei casi in cui i molluschi bivalvi vivi siano soggetti all'applicazione delle misure di cui all'articolo 62, paragrafo 2, le autorità competenti intervengono tempestivamente.

2. Nel decidere in merito alla classificazione, alla riclassificazione, all'apertura o alla chiusura delle zone di produzione in conformità agli articoli 52, 62 e 63, le autorità competenti possono tenere conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o da organizzazioni che li rappresentano unicamente se il laboratorio che esegue le analisi è designato dalle autorità competenti e il campionamento e l'analisi sono effettuati in conformità a un protocollo concordato congiuntamente dalle autorità competenti e dagli operatori del settore alimentare o dall'organizzazione interessata.

CAPO IV

Altre prescrizioni

Articolo 66

Registrazione e scambio di informazioni

Le autorità competenti:

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

TITOLO VI

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

Articolo 67

Controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio

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

- a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;

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

Articolo 68

Luogo di esecuzione dei controlli ufficiali

1. Le autorità competenti eseguono i controlli ufficiali sulle navi quando queste effettuano uno scalo in un porto di uno Stato membro. Tali controlli riguardano tutte le navi che sbarcano prodotti della pesca nei porti dell'UE, indipendentemente dalla bandiera battuta.
2. Le autorità competenti dello Stato di bandiera della nave possono eseguire controlli ufficiali sulle navi sotto la loro bandiera quando queste si trovano in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

Articolo 69

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

1. Se una nave officina, una nave congelatrice o una nave reefer battente bandiera di uno Stato membro è sottoposta a ispezione ai fini del riconoscimento della nave stessa, le autorità competenti dello Stato membro di bandiera eseguono controlli ufficiali in conformità all'articolo 148 del regolamento (UE) 2017/625, in particolare entro i termini di cui all'articolo 148, paragrafo 4. Se necessario esse possono ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.
2. Qualora abbiano concesso alla nave il riconoscimento condizionato a norma dell'articolo 148 del regolamento (UE) 2017/625, le autorità competenti dello Stato membro di bandiera possono autorizzare le autorità competenti di un altro Stato membro o di un paese terzo a eseguire controlli successivi volti a concedere il riconoscimento definitivo, a prorogare il riconoscimento condizionato o a riesaminare il riconoscimento purché, nel caso di un paese terzo, tale paese figuri in un elenco di paesi terzi dai quali sono autorizzate le importazioni di prodotti della pesca a norma dell'articolo 127 del regolamento (UE) 2017/625. Se necessario tali autorità competenti possono ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.
3. Se le autorità competenti di uno Stato membro autorizzano le autorità competenti di un altro Stato membro o di un paese terzo a eseguire controlli per loro conto in conformità al presente articolo, le due autorità competenti concordano le condizioni che disciplinano detti controlli. Tali condizioni assicurano, in particolare, che le autorità competenti dello Stato membro di bandiera ricevano immediatamente relazioni sui risultati dei controlli nonché su ogni sospetta non conformità, affinché possano prendere le misure necessarie.

Articolo 70

Controlli ufficiali sui prodotti della pesca

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

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

*Articolo 71***Decisioni successive ai controlli**

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

- a) i controlli ufficiali effettuati in conformità all'articolo 70 rivelano che essi non sono conformi ai requisiti organolettici, chimici, fisici o microbiologici o ai requisiti relativi ai parassiti di cui all'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e/o al regolamento (CE) n. 2073/2005;
- b) contengono, nelle loro parti commestibili, residui chimici o contaminanti in quantità superiori ai livelli stabiliti dai regolamenti (UE) n. 37/2010, (CE) n. 396/2005 e (CE) n. 1881/2006 o residui di sostanze vietate o non autorizzate in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010 o alla direttiva 96/22/CE, o non sono conformi a qualsiasi altra norma dell'Unione concernente le sostanze farmacologicamente attive;
- c) derivano da:
 - i) pesci velenosi;
 - ii) prodotti della pesca non conformi alle prescrizioni in materia di biotossine marine;
 - iii) molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati o gasteropodi marini che contengono biotossine marine in quantità totali superiori ai limiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004; o
- d) le autorità competenti ritengono che essi possono rappresentare un rischio per la salute umana o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non sono idonei al consumo umano.

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

1. I prodotti della pesca destinati al consumo umano catturati da navi battenti bandiera di uno Stato membro e scaricati, con o senza magazzinaggio, nei paesi terzi elencati come prescritto all'articolo 126, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 prima di essere introdotti nell'Unione con un mezzo di trasporto diverso sono accompagnati da un certificato sanitario rilasciato dalle autorità competenti del paese terzo interessato, compilato in conformità al modello di certificato sanitario di cui all'allegato III, parte II, capitolo B, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628.
2. Se i prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 sono scaricati e trasportati presso un impianto di magazzinaggio situato nel paese terzo di cui al paragrafo 1, lo stabilimento di magazzinaggio in questione figura in un elenco come prescritto all'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2019/625.
3. Se i prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 sono caricati su una nave battente bandiera di un paese terzo, tale paese terzo figura in un elenco come prescritto all'articolo 3 del regolamento delegato (UE) 2019/625 e la nave figura in un elenco come prescritto all'articolo 5 del medesimo regolamento (UE) 2019/625.
4. Questa prescrizione non riguarda le navi container utilizzate per il trasporto in container di prodotti della pesca.

TITOLO VII

PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SULLE CARNI DI RETTILI*Articolo 73***Ispezioni ante mortem e post mortem dei rettili**

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

Gli articoli 12, 13 e 14 si applicano all'ispezione post mortem dei rettili. Ai fini dell'articolo 13, lettera a), punto i), un rettile è considerato come 0,5 unità di bestiame.

TITOLO VIII

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 74

Modifiche del regolamento (CE) n. 2074/2005

Il regolamento (CE) n. 2074/2005 è così modificato:

1. gli articoli 5, 6 *ter* e 6 *quater* sono soppressi;
2. nell'allegato I, la sezione II e l'appendice sono soppresses;
3. nell'allegato II, la sezione II è soppressa;
4. gli allegati III e V sono soppressi;
5. l'allegato VI bis è soppresso;
6. l'allegato VI ter e la relativa appendice sono soppressi.

Articolo 75

Entrata in vigore e applicazione

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019.

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

Fatto a Bruxelles, il 15 marzo 2019

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO I

**MODELLO DI DOCUMENTO PER LA COMUNICAZIONE CON L'AZIENDA DI PROVENIENZA IN
CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 39, PARAGRAFO 5**

1. Elementi di identificazione

1.1. Azienda di provenienza (proprietario o gestore)

Nome/numero

Indirizzo completo

Numero di telefono

Indirizzo elettronico (se disponibile)

1.2. Numeri di identificazione di [precisare] o
allegare un elenco

Numero totale di animali (per specie)

Eventuali problemi di identificazione

1.3. Numero di identificazione della mandria/del
branco/della gabbia (se del caso)

1.4. Specie animale

1.5. Numero di riferimento del certificato sanitario (se
del caso)

2. Rilevazioni ante mortem

2.1. Benessere

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Osservazioni

2.2. Gli animali sono stati consegnati sporchi

2.3. Rilevazioni cliniche di malattie

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Osservazioni

Data dell'ispezione

2.4. Risultati di laboratorio ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Microbiologici, chimici, sierologici ecc. (allegare i risultati).

3. Rilevazioni post mortem

3.1. Rilevazioni macroscopiche

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Organo o parte dell'animale o degli animali
interessati

Data della macellazione

3.2. Malattia (possono essere utilizzati codici ⁽²⁾)

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Organo o parte dell'animale o degli animali
interessatiCarcassa dichiarata in parte o in tutto non idonea
al consumo umano (indicare la ragione)

Data della macellazione

3.3. Risultati di laboratorio ⁽³⁾**3.4. Altri risultati****3.5. Rilevazioni relative al benessere**

4. Altre informazioni

5. Coordinate del macello (numero di riconoscimento)

Nome

Indirizzo completo

Numero di telefono

Indirizzo elettronico (se disponibile)

6. Veterinario ufficiale (in stampatello)

Firma e timbro

7. Data

8. Numero di pagine allegate al presente modulo:

⁽²⁾ Le autorità competenti possono introdurre i seguenti codici: codice A per le malattie figuranti nell'elenco OIE; codici B100 e B200 per le questioni inerenti al benessere degli animali e da C100 a C290 per le decisioni concernenti le carni. Il sistema di codifica può, se necessario, comprendere ulteriori suddivisioni (ad esempio C141 per una malattia benigna generalizzata, C142 per una malattia più grave ecc.). Qualora siano utilizzati codici, deve esserne opportunamente precisato il significato affinché siano facilmente comprensibili agli operatori del settore alimentare.

⁽³⁾ Microbiologici, chimici, sierologici ecc. (allegare i risultati).

ALLEGATO II

MODALITÀ PRATICHE PER IL BOLLO SANITARIO IN CONFORMITÀ ALL'ARTICOLO 48

1. Il bollo sanitario deve essere un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza recante le seguenti informazioni in caratteri perfettamente leggibili:
 - a) il nome del paese in cui lo stabilimento è situato, che può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità al pertinente codice ISO. Nel caso degli Stati membri i codici sono tuttavia BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, GR, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE e UK;
 - b) il numero di riconoscimento del macello;
 - c) (se il bollo è applicato in uno stabilimento situato nell'Unione) l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EB, EZ, KE o WE. Tali abbreviazioni non devono figurare sui bolli applicati sulle carni importate nell'Unione da macelli situati al di fuori della stessa.
 2. L'altezza deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre. Le dimensioni dei caratteri e del bollo possono essere ridotte nel caso di agnelli, capretti e suinetti.
 3. L'inchiostro utilizzato per la bollatura sanitaria deve essere autorizzato in conformità alle norme dell'Unione sull'uso di sostanze coloranti nei prodotti alimentari.
 4. Il bollo sanitario può comprendere anche un'indicazione del veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione sanitaria delle carni.
-

ALLEGATO III

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

CAPITOLO I

DETERMINAZIONE DELLA CONTA DELLE COLONIE E DELLA CONTA DELLE CELLULE SOMATICHE

- A. Nel verificare la conformità ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 vanno applicate come metodi di riferimento le seguenti norme:
1. EN ISO 4833-1 per la conta delle colonie a 30 °C;
 2. EN ISO 13366-1 per la conta delle cellule somatiche.
- B. È accettabile l'uso di metodi di analisi alternativi:
1. per la conta delle colonie a 30 °C, se i metodi sono convalidati in base al metodo di riferimento di cui alla parte A, punto 1, in conformità al protocollo stabilito dalla norma EN ISO 16140-2, integrati dalla norma EN ISO 16297 specificamente per la conta delle colonie nel latte crudo.

In particolare, il rapporto di conversione tra un metodo alternativo e il metodo di riferimento di cui alla parte A, punto 1, è stabilito conformemente alla norma EN ISO 21187;
 2. per la conta delle cellule somatiche, se i metodi sono convalidati in base al metodo di riferimento di cui alla parte A, punto 2, in conformità al protocollo stabilito dalla norma ISO 8196-3, e utilizzati in conformità alla norma EN ISO 13366-2 o ad altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

CAPITOLO II

DETERMINAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELLA FOSFATASI ALCALINA NEL LATTE VACCINO

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

ALLEGATO IV

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

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

ALLEGATO V

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

CAPITOLO I

METODO DI RILEVAZIONE DELLE TOSSINE PSP

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

CAPITOLO II

METODO DI RILEVAZIONE DELLE TOSSINE ASP

- A. Il tenore di tossine ASP (*amnesic shellfish poison*) dei molluschi bivalvi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) è determinato utilizzando il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione con rivelatore UV (HPLC/UV) o qualsiasi altro metodo convalidato e riconosciuto a livello internazionale.
- B. Ai fini dello screening può essere tuttavia utilizzato anche il metodo ufficiale 2006.02 dell'AOAC, quale pubblicato nell'*AOAC International Journal* 90, 1011-1027 (metodo ASP ELISA), o qualsiasi altro metodo convalidato e riconosciuto a livello internazionale.
- C. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo HPLC/UV.

CAPITOLO III

METODI DI RILEVAZIONE DELLE TOSSINE LIPOFILE

- A. Il metodo di riferimento per la rilevazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004 è il metodo della cromatografia liquida-spettrometria di massa tandem del laboratorio di riferimento dell'Unione europea (EURL LC-MS/MS). Tale metodo determina almeno i seguenti composti:
- tossine del gruppo dell'acido okadaico: OA, DTX1 e DTX2, compresi i loro esteri (DTX3);
 - tossine del gruppo delle pectenotossine: PTX1 e PTX2;
 - tossine del gruppo delle yessotossine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX e 45 OH Homo YTX;
 - tossine del gruppo degli azaspiracidi: AZA 1, AZA 2 e AZA 3.

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

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

- B. Metodi diversi da quelli di cui alla parte A, quali il metodo LC-MS, il metodo HPLC con l'appropriata rilevazione, gli immunodosaggi e i test funzionali, quali il test di inibizione della fosfatasi, possono essere utilizzati come metodi alternativi o complementari al metodo EURL LC-MS/MS, purché:
- da soli o combinati possano rilevare almeno gli analoghi identificati nella parte A. Ove necessario sono definiti criteri più appropriati;

- b) soddisfino i criteri di prestazione fissati dal metodo EURL LC-MS/MS. Tali metodi devono essere oggetto di una convalida intralaboratorio e verificati con successo nel quadro di un programma riconosciuto di prove valutative. Il laboratorio di riferimento dell'Unione europea per le biotossine marine sostiene le attività volte a una convalida interlaboratorio della tecnica ai fini di una normalizzazione ufficiale;
- c) la loro applicazione garantisca un grado equivalente di tutela della sanità pubblica.

CAPITOLO IV

RILEVAZIONE DI TOSSINE MARINE NUOVE O EMERGENTI

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

ALLEGATO VI

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

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI**A. Esami organolettici**

Sono effettuati controlli organolettici a campione in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è verificare la conformità ai criteri di freschezza stabiliti in conformità al presente regolamento. Ciò comprende in particolare la verifica, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, che i prodotti della pesca soddisfino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti in conformità al regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio ⁽¹⁾.

B. Indicatori di freschezza

Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre a prove di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N) in conformità alle modalità tecniche di cui al capitolo II.

Le autorità competenti utilizzano i criteri stabiliti dal presente regolamento.

Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa la presenza di altre condizioni che potrebbero incidere sulla salute umana, sono prelevati campioni adeguati a fini di verifica.

C. Istamina

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

D. Residui e contaminanti

È istituito un sistema di monitoraggio in conformità alla direttiva 96/23/CE e alla decisione 97/747/CE per il controllo del rispetto della legislazione dell'UE in materia di:

- limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive, in conformità ai regolamenti (UE) n. 37/2010 e (UE) 2018/470,
- sostanze vietate e non autorizzate, in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010, alla direttiva 96/22/CE e alla decisione 2005/34/CE,
- contaminanti, in conformità al regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti,
- residui di antiparassitari, in conformità al regolamento (CE) n. 396/2005.

E. Controlli microbiologici

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

F. Parassiti

Sono svolte prove basate sul rischio per verificare la conformità all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 2074/2005.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio, del 26 novembre 1996, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca (GU L 334 del 23.12.1996, pag. 1).

G. Prodotti della pesca velenosi

Sono effettuati controlli per garantire che:

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

CAPITOLO II

CONTROLLI SULL'AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE (ABVT)

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

1. I prodotti della pesca non trasformati sono considerati non idonei al consumo umano se dalla valutazione organolettica emergono dubbi circa la loro freschezza e il controllo chimico dimostra che i seguenti valori limite di ABVT sono superati:
 - a) 25 mg di azoto/100 g di polpa per le specie di cui alla parte B, punto 1, del presente capitolo;
 - b) 30 mg di azoto/100 g di polpa per le specie di cui alla parte B, punto 2, del presente capitolo;
 - c) 35 mg di azoto/100 g di polpa per le specie di cui alla parte B, punto 3, del presente capitolo;
 - d) 60 mg di azoto/100 g di prodotti della pesca interi utilizzati direttamente per la preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo IV, parte B, punto 1, secondo capoverso, del regolamento (CE) n. 853/2004. Se la materia prima è conforme al primo capoverso, lettere a), b) e c), di detto punto, gli Stati membri possono tuttavia fissare limiti più elevati per talune specie finché non saranno state stabilite norme dell'Unione specifiche.

Il metodo di riferimento da utilizzare per il controllo dei valori limite di ABVT consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nella parte C.

2. La distillazione di cui al punto 1 è effettuata mediante un dispositivo conforme allo schema illustrato nella parte D.
3. I metodi consueti utilizzabili per il controllo del valore limite di ABVT sono i seguenti:
 - a) metodo di microdiffusione descritto da Conway e Byrne (1933);
 - b) metodo di distillazione diretta descritto da Antonacopoulos (1968);
 - c) metodo di distillazione di un estratto deproteinizzato mediante acido tricloroacetico (comitato del Codex Alimentarius per i pesci e i prodotti della pesca, 1968).
4. Il campione è costituito da circa 100 g di polpa prelevati in almeno tre punti differenti e miscelati mediante macinazione.

Gli Stati membri raccomandano ai laboratori ufficiali di utilizzare come prassi i metodi di cui sopra. In caso di dubbio o in caso di controversia sui risultati dell'analisi effettuata con uno dei metodi consueti, per la verifica dei risultati può essere utilizzato unicamente il metodo di riferimento.

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

Valori limite di ABVT sono fissati per le seguenti categorie di specie:

1. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
2. specie appartenenti alla famiglia delle *Pleuronectidae* (escluso l'halibut: *Hippoglossus spp.*);
3. *Salmo salar*, specie appartenenti alla famiglia delle *Merlucciidae*, specie appartenenti alla famiglia delle *Gadidae*.

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

1. Scopo e ambito di applicazione

Il presente metodo descrive la procedura di riferimento per la determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca. La procedura è applicabile per concentrazioni di ABVT da 5 mg/100 g ad almeno 100 mg/100 g.

2. Definizioni

Per «concentrazione di ABVT» si intende il contenuto di azoto delle basi azotate volatili determinato mediante la procedura di riferimento descritta.

Per «soluzione» si intende una soluzione acquosa tra le seguenti:

- a) soluzione di acido perclorico = 6 g/100 ml;
- b) soluzione di idrossido di sodio = 20 g/100 ml;
- c) soluzione standard di acido cloridrico 0,05 mol/l (0,05 N). Se si usa un dispositivo di distillazione automatico, la titolazione deve essere effettuata con una soluzione standard di acido cloridrico 0,01 mol/l (0,01 N);
- d) soluzione di acido borico = 3 g/100 ml;
- e) agente antischiuma ai siliconi;
- f) soluzione di fenoltaleina: 1 g/100 ml di etanolo al 95 %;
- g) soluzione d'indicatore (indicatore di Tashiro) = 2 g di rosso di metile e 1 g di blu di metilene disciolti in 1 000 ml di etanolo al 95 %.

3. Descrizione sintetica

Le basi azotate volatili sono estratte dal campione mediante una soluzione di acido perclorico 0,6 mol/l. Dopo alcalinizzazione, l'estratto è sottoposto a distillazione in corrente di vapore e i componenti basici volatili vengono assorbiti da un acido nel serbatoio di accumulo. La concentrazione di ABVT è determinata per titolazione delle basi assorbite. La concentrazione è espressa in mg/100 g.

4. Sostanze chimiche

Salvo diversamente specificato, sono utilizzate sostanze chimiche di grado reagente. L'acqua utilizzata è acqua distillata o demineralizzata, almeno della stessa purezza.

5. Sono utilizzati i seguenti strumenti e accessori:

- a) un tritacarne atto a produrre un trito di pesce sufficientemente omogeneo;
- b) un miscelatore ad alta velocità (tra 8 000 e 45 000 giri/min);
- c) un filtro a scanalature (diametro: 150 mm) a filtrazione rapida;
- d) una buretta della capacità di 5 ml, tarata ogni 0,01 ml;
- e) un dispositivo di distillazione in corrente di vapore. Il dispositivo deve poter regolare differenti quantità di vapore e produrre una quantità costante di vapore in un determinato periodo di tempo. Durante l'aggiunta di sostanze alcalinizzanti, le basi libere derivanti non devono poter fuoriuscire.

6. Esecuzione della procedura di riferimento

Dovendo operare con l'acido perclorico, fortemente corrosivo, si prendono le cautele e le misure preventive necessarie. I campioni sono preparati appena possibile dopo il loro arrivo in laboratorio, secondo le istruzioni seguenti.

a) Preparazione del campione

Il campione da analizzare è macinato accuratamente con un tritacarne come descritto al punto 5, lettera a). Pesare 10 g ($\pm 0,1$ g) del macinato in un contenitore adeguato, miscelare con 90,0 ml di una soluzione di acido perclorico, omogeneizzare per due minuti con un miscelatore come indicato al punto 5, lettera b), e filtrare.

L'estratto così ottenuto può essere conservato per almeno 7 giorni ad una temperatura compresa tra 2 °C e 6 °C.

b) Distillazione in corrente di vapore

Mettere 50,0 ml dell'estratto ottenuto come indicato alla lettera a) in un dispositivo di distillazione in corrente di vapore come indicato al punto 5, lettera e). Per un controllo successivo dell'alcalinizzazione dell'estratto, aggiungere diverse gocce di soluzione di fenolfaleina. Dopo aver aggiunto alcune gocce di agente antischiama ai siliconi, aggiungere all'estratto 6,5 ml di soluzione di idrossido di sodio e avviare immediatamente il processo di distillazione.

La distillazione è regolata in modo che vengano prodotti in 10 minuti circa 100 ml di distillato. Il tubo di efflusso della distillazione è immerso in un serbatoio di accumulo contenente 100 ml di soluzione di acido borico, cui sono state aggiunte 3-5 gocce della soluzione d'indicatore. Dopo 10 minuti esatti, terminare la distillazione. Togliere dal serbatoio di accumulo il tubo di efflusso della distillazione e risciacquarlo con acqua. Le basi volatili contenute nella soluzione del serbatoio di accumulo sono determinate mediante titolazione con soluzione standard di acido cloridrico.

Il pH del punto finale deve essere 5,0 ($\pm 0,1$).

c) Titolazione

Occorre effettuare analisi in doppio. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati di tali analisi non è superiore a 2 mg/100 g.

d) Prova in bianco

Effettuare un test cieco come indicato alla lettera b). Invece dell'estratto, utilizzare 50,0 ml di soluzione di acido perclorico.

7. Calcolo della concentrazione di ABVT

Per titolazione della soluzione nel serbatoio di accumulo con soluzione standard di acido cloridrico, la concentrazione di ABVT è calcolata con la seguente equazione:

$$\text{ABVT (espresso in mg/100 g di campione)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

dove:

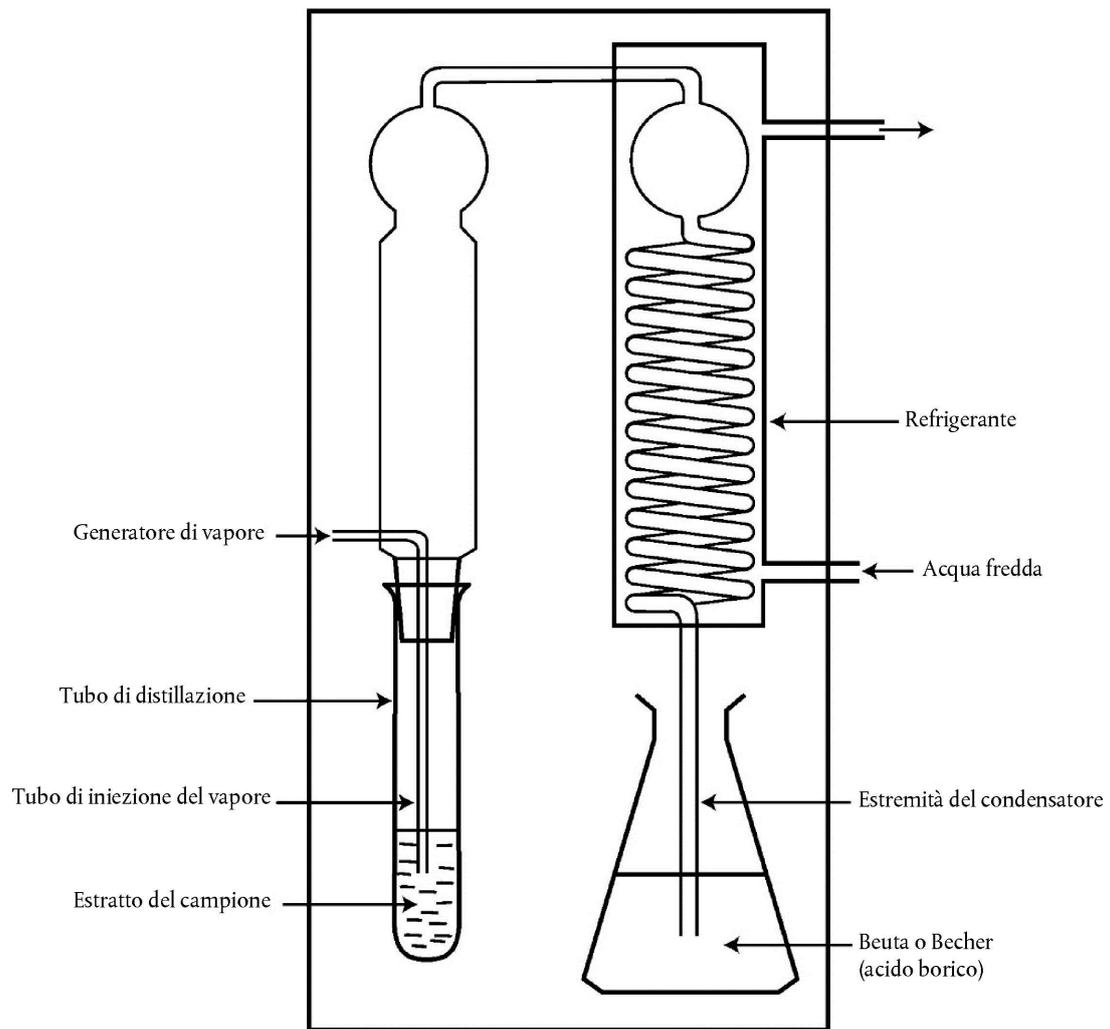
V1 = volume della soluzione standard di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il campione;

V0 = volume della soluzione standard di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il bianco;

M = massa del campione, in g.

Devono essere inoltre soddisfatti i seguenti criteri:

- analisi in doppio. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati delle due analisi non è superiore a 2 mg/100 g;
- controllo delle apparecchiature. Le apparecchiature sono controllate distillando soluzioni di NH_4Cl equivalenti a 50 mg di ABVT/100 g;
- deviazione standard. Si calcolano la deviazione standard di ripetibilità $S_r = 1,20$ mg/100 g, e la deviazione standard di riproducibilità $S_R = 2,50$ mg/100 g.

D. Dispositivo di distillazione in corrente di vapore dell'ABVT

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/628 DELLA COMMISSIONE**dell'8 aprile 2019****relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 90, primo comma, lettere a), c) ed e), e l'articolo 126, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2017/625 disciplina l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri al fine di verificare la conformità alla legislazione dell'Unione in materia, tra l'altro, di sicurezza alimentare in tutte le fasi del processo di produzione, trasformazione e distribuzione. Esso prevede, in particolare, una certificazione ufficiale se ritenuto opportuno per garantire la conformità alla normativa dell'UE sugli animali e sulle merci.
- (2) L'articolo 90, primo comma, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 conferisce alla Commissione il potere di stabilire, mediante atti di esecuzione, norme riguardanti i modelli di certificati ufficiali e le norme per il loro rilascio, se le prescrizioni non sono definite nella normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, di tale regolamento.
- (3) Le partite di animali e merci sono accompagnate da un certificato ufficiale rilasciato in formato cartaceo o elettronico. È pertanto opportuno stabilire prescrizioni comuni per quanto riguarda il rilascio di certificati ufficiali nei due casi, oltre alle prescrizioni di cui al titolo II, capo VII, del regolamento (UE) 2017/625.
- (4) Modelli di certificati sono inclusi nel sistema elettronico TRACES, istituito dalla decisione 2003/623/CE della Commissione ⁽²⁾, per facilitare e accelerare le procedure amministrative alle frontiere dell'Unione e per consentire una comunicazione elettronica tra le autorità competenti che aiuti a prevenire eventuali pratiche fraudolente o ingannevoli relativamente ai certificati ufficiali.
- (5) Dal 2003 la tecnologia informatica è cambiata notevolmente e il sistema TRACES è stato modificato per migliorare la qualità, l'elaborazione e lo scambio sicuro dei dati. Il formato dei modelli di certificati e le note per la loro compilazione stabiliti nel presente regolamento dovrebbero pertanto essere adattati al sistema TRACES, ad esempio tenendo conto dell'utilizzo di più codici della nomenclatura combinata (NC) o garantendo la tracciabilità degli scambi triangolari, quando il paese di spedizione non è il paese di origine della partita.
- (6) A norma dell'articolo 133, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2017/625, il sistema TRACES deve essere integrato nel sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC). I modelli di certificati sanitari di cui al presente regolamento dovrebbero pertanto essere adattati all'IMSOC.
- (7) L'articolo 90, primo comma, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625 conferisce alla Commissione il potere di stabilire, mediante atti di esecuzione, norme riguardanti le procedure da seguire per il rilascio di certificati di sostituzione.

⁽¹⁾ GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁽²⁾ Decisione 2003/623/CE della Commissione, del 19 agosto 2003, relativa alla creazione di un sistema informatico veterinario integrato denominato Traces (GUL 216 del 28.8.2003, pag. 58).

- (8) Per evitare l'uso improprio e l'abuso, è importante definire i casi in cui un certificato di sostituzione può essere rilasciato e le prescrizioni che devono essere soddisfatte da tali certificati. In particolare, tali casi dovrebbero essere limitati a errori amministrativi evidenti, come l'inversione di cifre nel numero del container o del sigillo, errori di ortografia negli indirizzi o nella descrizione dei prodotti.
- (9) L'articolo 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625 stabilisce che le partite di determinati animali e merci siano accompagnate da un certificato ufficiale, un attestato ufficiale, o qualsiasi altra prova che le partite sono conformi alle norme applicabili di cui all'articolo 1, paragrafo 2, di tale regolamento.
- (10) Il regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione ⁽³⁾ prevede un elenco di merci e animali destinati al consumo umano, in particolare prodotti di origine animale, insetti vivi, germogli e semi destinati alla produzione di germogli, che devono essere accompagnati da un certificato ufficiale al momento dell'ingresso nell'Unione se destinati all'immissione in commercio. Al fine di facilitare i controlli ufficiali al momento dell'ingresso nell'Unione, dovrebbero essere stabiliti modelli di certificati ufficiali per tali merci e animali destinati al consumo umano in conformità dell'articolo 90, primo comma, lettera a), e dell'articolo 126, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/625.
- (11) I modelli di certificati necessari per motivi di sanità pubblica sono attualmente contenuti in vari atti normativi. È opportuno consolidare tali modelli di certificati in un unico atto giuridico mediante riferimenti incrociati a detti atti.
- (12) Per quanto riguarda la certificazione di determinati prodotti di origine animale per motivi di sanità animale, sono utilizzati modelli di certificati comuni. Le prescrizioni relative alla certificazione per motivi di sanità animale dovrebbero essere rivedute entro il 21 aprile 2021, data di applicazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾. I modelli di certificati comuni dovrebbero essere mantenuti fino a tale revisione.
- (13) Per motivi di armonizzazione e di chiarezza, i modelli di certificati di cui attualmente al regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione ⁽⁵⁾, al regolamento (UE) n. 211/2013 della Commissione ⁽⁶⁾ e al regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 della Commissione ⁽⁷⁾ dovrebbero essere incorporati nel presente regolamento. Il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 dovrebbero quindi essere modificati di conseguenza e il regolamento (UE) n. 211/2013 dovrebbe essere abrogato.
- (14) Per agevolare la verifica della conformità alle prescrizioni dell'UE, pare opportuno introdurre nuovi modelli di certificati sanitari per l'ingresso di grassi animali fusi e ciccioi, insetti e carni di rettili destinati all'immissione in commercio. Tali modelli di certificati rendono inoltre più semplice per le autorità competenti dei paesi terzi comprendere le prescrizioni dell'UE e, di conseguenza, facilitano l'ingresso di grassi animali e ciccioi, insetti e carni di rettili nell'Unione.
- (15) L'articolo 90, primo comma, lettera e), del regolamento (UE) 2017/624 conferisce alla Commissione il potere di stabilire, mediante atti di esecuzione, norme riguardanti il formato dei documenti che devono accompagnare animali e merci dopo l'effettuazione dei controlli ufficiali. Conformemente all'articolo 5 del regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione ⁽⁸⁾, tali certificati sanitari devono accompagnare gli animali al macello dopo che l'ispezione ante mortem è stata effettuata presso l'azienda di provenienza. Il formato di tali certificati dovrebbe pertanto essere stabilito nel presente regolamento.

⁽³⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (Cfr. pag. 18 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale») (GU L 84 del 31.3.2016, pag. 1).

⁽⁵⁾ Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27).

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) n. 211/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, relativo alle prescrizioni in tema di certificazione per l'importazione nell'Unione di germogli e semi destinati alla produzione di germogli (GU L 68 del 12.3.2013, pag. 26).

⁽⁷⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 della Commissione, del 28 aprile 2016, relativo alla definizione di elenchi di paesi terzi, parti di paesi terzi e territori dai quali gli Stati membri autorizzano l'introduzione nell'Unione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e alla determinazione delle specifiche dei certificati, recante modifica del regolamento (CE) n. 2074/2005 e abrogazione della decisione 2003/812/CE (GU L 126 del 14.5.2016, pag. 13).

⁽⁸⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale).

- (16) In caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello, per motivi di armonizzazione e di chiarezza è opportuno stabilire nel presente regolamento un modello di certificato per la dichiarazione che deve essere rilasciata dal veterinario (ufficiale) conformemente all'allegato III, sezione I, capitolo VI, punto 6, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁹⁾.
- (17) Dato che il regolamento (UE) 2017/625 si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019, anche il presente regolamento dovrebbe applicarsi a decorrere da tale data.
- (18) È opportuno introdurre un periodo transitorio per tener conto delle partite di animali e merci spedite e certificate, se necessario, prima della data di applicazione del presente regolamento.
- (19) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

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

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) «immissione in commercio»: immissione sul mercato quale definita all'articolo 3, punto 8, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁰⁾;

⁽⁹⁾ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55).

⁽¹⁰⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GUL 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

- 2) «germogli»: germogli quali definiti all'articolo 2, lettera a), del regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione ⁽¹⁾;
- 3) «macello»: macello quale definito all'allegato I, punto 1.16, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 4) «carni fresche»: carni fresche quali definite all'allegato I, punto 1.10, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 5) «carne»: carne quale definita all'allegato I, punto 1.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 6) «pollame»: pollame quale definito all'allegato I, punto 1.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 7) «selvaggina selvatica»: selvaggina selvatica quale definita all'allegato I, punto 1.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 8) «uova»: uova quali definite all'allegato I, punto 5.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 9) «ovoprodotti»: ovoprodotti quali definiti all'allegato I, punto 7.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 10) «preparazioni di carni»: preparazioni di carni quali definite all'allegato I, punto 1.15, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 11) «prodotti a base di carne»: prodotti a base di carne quali definiti all'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 12) «stomaci, vesciche e intestini trattati»: stomaci, vesciche e intestini trattati quali definiti all'allegato I, punto 7.9, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 13) «molluschi bivalvi»: molluschi bivalvi quali definiti all'allegato I, punto 2.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 14) «prodotti della pesca»: prodotti della pesca quali definiti all'allegato I, punto 3.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 15) «latte crudo»: latte crudo quale definito all'allegato I, punto 4.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 16) «prodotti a base di latte»: prodotti lattiero-caseari quali definiti all'allegato I, punto 7.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 17) «colostro»: colostro quale definito all'allegato III, sezione IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 18) «prodotti ottenuti dal colostro»: prodotti ottenuti dal colostro quali definiti all'allegato III, sezione IX, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 19) «cosce di rana»: cosce di rana quali definite all'allegato I, punto 6.1, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 20) «lumache»: lumache quali definite all'allegato I, punto 6.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 21) «grasso animale fuso»: grasso animale fuso quale definito all'allegato I, punto 7.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 22) «ciccioli»: ciccioli quali definiti all'allegato I, punto 7.6, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 23) «gelatina»: gelatina quale definita all'allegato I, punto 7.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 24) «collagene»: collagene quale definito all'allegato I, punto 7.8, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 25) «miele»: miele quale definito all'allegato II, parte IX, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾;

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, recante le prescrizioni in materia di rintracciabilità per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli (GUL 68 del 12.3.2013, pag. 16).

⁽²⁾ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671).

- 26) «prodotti apicoli»: prodotti apicoli quali definiti all'allegato II, parte IX, punto 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 27) «carni di rettili»: carni di rettili quali definite all'articolo 2, punto 16), del regolamento delegato (UE) 2019/625;
- 28) «insetti»: insetti quali definiti all'articolo 2, punto 17), del regolamento delegato (UE) 2019/625;
- 29) «nave reefer»: nave reefer quale definita all'articolo 2, punto 26), del regolamento delegato (UE) 2019/625;
- 30) «nave congelatrice»: nave frigorifero quale definita all'allegato I, punto 3.3, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 31) «nave officina»: nave officina quale definita all'allegato I, punto 3.2, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 32) «zona di produzione»: zona di produzione quale definita all'allegato I, punto 2.5, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 33) «centro di spedizione»: centro di spedizione quale definito all'allegato I, punto 2.7, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 34) «carni separate meccanicamente»: carni separate meccanicamente quali definite all'allegato I, punto 1.14, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 35) «stabilimento per la lavorazione della selvaggina»: centro di lavorazione della selvaggina quale definito all'allegato I, punto 1.18, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 36) «laboratorio di sezionamento»: laboratorio di sezionamento quale definito all'allegato I, punto 1.17, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- 37) «selvaggina d'allevamento»: selvaggina d'allevamento quale definita all'allegato I, punto 1.6, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 3

Prescrizioni relative ai modelli di certificati ufficiali non presentati nel sistema IMSOC

I modelli di certificati ufficiali per animali, prodotti di origine animale, prodotti composti, materiale germinale, sottoprodotti di origine animale, germogli e semi destinati alla produzione di germogli originari di paesi terzi o loro regioni che sono prescritti dalla legislazione dell'Unione per l'ingresso nell'Unione europea e non sono presentati nel sistema IMSOC soddisfano le seguenti prescrizioni:

- 1) in aggiunta alla firma del funzionario che procede alla certificazione, il certificato reca un timbro ufficiale. La firma è di colore diverso da quello del testo a stampa. La stessa prescrizione si applica anche ai timbri diversi da quelli a secco o in filigrana.
- 2) se il modello di certificato contiene dichiarazioni, le dichiarazioni che non sono pertinenti sono barrate, siglate e timbrate dal funzionario che procede alla certificazione oppure completamente eliminate dal certificato;
- 3) il certificato è composto di
 - a) un unico foglio; o
 - b) diversi fogli non separabili che costituiscono un insieme unitario; o
 - c) una serie di pagine numerate in modo da indicare che si tratta di una pagina specifica di una sequenza finita;
- 4) se il certificato è costituito da una sequenza di pagine, ciascuna pagina indica il codice unico di cui all'articolo 89, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 e reca la firma del funzionario che procede alla certificazione e il timbro ufficiale;
- 5) il certificato è rilasciato prima che la partita cui si riferisce esca dal controllo delle autorità competenti del paese terzo che lo rilascia.

*Articolo 4***Prescrizioni relative ai modelli di certificati ufficiali presentati nel sistema IMSOC**

1. I modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di animali, prodotti di origine animale, prodotti composti, materiale germinale e sottoprodotti di origine animale originari di paesi terzi o loro regioni presentati nel sistema IMSOC si basano sul modello di certificato ufficiale di cui all'allegato I.
2. La parte II dei modelli di certificati ufficiali di cui al paragrafo 1 include le specifiche garanzie sanitarie e le informazioni richieste nella parte II dei modelli di certificati ufficiali pertinenti che sono prescritti dalla legislazione dell'Unione per l'ingresso nell'Unione di animali, prodotti di origine animale, prodotti composti, materiale germinale e sottoprodotti di origine animale originari di paesi terzi o loro regioni.
3. Il certificato ufficiale è presentato nel sistema IMSOC prima che la partita cui si riferisce esca dal controllo delle autorità competenti del paese terzo che lo rilascia.
4. Le prescrizioni di cui al presente articolo non pregiudicano la natura, il contenuto e il formato dei certificati o attestati ufficiali di cui all'articolo 73, paragrafo 2, lettere b) e c), e all'articolo 129, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625.

*Articolo 5***Certificati di sostituzione**

1. Le autorità competenti possono rilasciare un certificato di sostituzione solo in caso di errori amministrativi nel certificato iniziale o se il certificato iniziale è stato danneggiato o smarrito.
2. Il certificato di sostituzione non modifica le informazioni contenute nel certificato iniziale riguardanti identificazione, tracciabilità e garanzie sanitarie delle partite.
3. Il certificato di sostituzione inoltre:
 - a) fa chiaramente riferimento al codice unico di cui all'articolo 89, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) 2017/625 e alla data di rilascio del certificato iniziale, e indica chiaramente che sostituisce il certificato iniziale;
 - b) ha un nuovo numero di certificato diverso da quello del certificato iniziale;
 - c) reca la data in cui è stato rilasciato e non la data di rilascio del certificato iniziale; e
 - d) è presentato in originale alle autorità competenti, salvo nel caso di certificati di sostituzione elettronici presentati nel sistema IMSOC.

*Articolo 6***Note sulla compilazione dei modelli di certificati ufficiali**

I modelli di certificati ufficiali di cui agli articoli 12, 13 e da 15 a 27 sono compilati sulla base delle note di cui all'allegato II.

*Articolo 7***Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di carni fresche di ungulati al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, sono utilizzati i modelli di certificati ufficiali «BOV», «OVI», «POR», «EQU», «RUF», «RUW», «SUF», «SUW» ed «EQW» di cui all'allegato II, parte 2, del regolamento (UE) n. 206/2010 ⁽¹³⁾ per l'ingresso nell'Unione di carni fresche di ungulati al fine dell'immissione in commercio.

⁽¹³⁾ Regolamento (UE) n. 206/2010 della Commissione, del 12 marzo 2010, che istituisce elenchi di paesi terzi, territori o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione europea determinati animali e carni fresche e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 73 del 20.3.2010, pag. 1).

*Articolo 8***Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di carni di pollame, ratiti e selvaggina da penna selvatica, uova e ovoprodotti al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, sono utilizzati i modelli di certificati ufficiali «POU», «POU-MI/MSM», «RAT», «RAT-MI/MSM», «WGM», «WGM-MI/MSM», «E» ed «EP» di cui all'allegato I, parte 2, del regolamento (CE) n. 798/2008 ⁽¹⁴⁾ per l'ingresso nell'Unione di carni di pollame, ratiti e selvaggina da penna selvatica, uova e ovoprodotti al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 9***Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di carni di leporidi selvatici, alcuni mammiferi terrestri selvatici e conigli d'allevamento al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, sono utilizzati i modelli di certificati ufficiali «WL», «WM» ed «RM» di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 119/2009 ⁽¹⁵⁾ per l'ingresso nell'Unione di carni di leporidi selvatici, alcuni mammiferi terrestri selvatici e conigli d'allevamento al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 10***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di preparazioni di carni al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato II della decisione 2000/572/CE della Commissione ⁽¹⁶⁾ per l'ingresso nell'Unione di preparazioni di carni al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 11***Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di determinati prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III della decisione 2007/777/CE della Commissione ⁽¹⁷⁾ per l'ingresso nell'Unione di determinati prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati al fine dell'immissione in commercio. Nel caso di ingresso nell'Unione per l'immissione in commercio di involucri, è utilizzato il certificato di sanità animale di cui all'allegato I A della decisione 2003/779/CE della Commissione ⁽¹⁸⁾.

*Articolo 12***Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte I, capitolo A, del presente

⁽¹⁴⁾ Regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag. 1).

⁽¹⁵⁾ Regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione, del 9 febbraio 2009, che stabilisce un elenco di paesi terzi, o di parti di essi, nonché i requisiti di certificazione veterinaria ai fini dell'importazione nella Comunità, o del transito sul suo territorio, della carne dei leporidi selvatici, di alcuni mammiferi terrestri selvatici e dei conigli d'allevamento (GU L 39 del 10.2.2009, pag. 12).

⁽¹⁶⁾ Decisione 2000/572/CE della Commissione, dell'8 settembre 2000, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e la certificazione veterinaria per l'importazione di preparazioni di carni in provenienza dai paesi terzi nella Comunità (GU L 240 del 23.9.2000, pag. 19).

⁽¹⁷⁾ Decisione della Commissione 2007/777/CE, del 29 novembre 2007, che definisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria nonché i modelli dei certificati per le importazioni da paesi terzi di prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati destinati al consumo umano e abroga la decisione 2005/432/CE (GU L 312 del 30.11.2007, pag. 49).

⁽¹⁸⁾ Decisione 2003/779/CE della Commissione, del 31 ottobre 2003, che stabilisce le norme di polizia sanitaria e di certificazione veterinaria per l'importazione di involucri di origine animale da paesi terzi (GU L 285 dell'1.11.2003, pag. 38).

regolamento per l'ingresso nell'Unione di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi al fine dell'immissione in commercio. Nel caso di ingresso nell'Unione e immissione in commercio di molluschi bivalvi trasformati appartenenti alla specie *Acanthocardia tuberculatum*, al certificato di cui alla prima frase è aggiunto il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte I, capitolo B, del presente regolamento.

Articolo 13

Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di prodotti della pesca al fine dell'immissione in commercio

1. Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte II, capitolo A, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di prodotti della pesca al fine dell'immissione in commercio.
2. Nel caso di prodotti della pesca catturati da navi battenti bandiera di uno Stato membro e trasferiti in paesi terzi con o senza magazzinaggio, è utilizzato il modello di certificato di cui all'allegato III, parte II, capitolo B del presente regolamento.
3. Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, quando i prodotti della pesca sono importati direttamente da una nave reefer, da una nave congelatrice o da una nave officina è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte II, capitolo C, del presente regolamento che deve essere firmato dal capitano come previsto all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) 2019/625.

Articolo 14

Modelli di certificati ufficiali per l'ingresso nell'Unione di latte crudo, colostro, prodotti a base di latte e prodotti a base di colostro al fine dell'immissione in commercio

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, sono utilizzati i modelli di certificati ufficiali «Milk-RM», «Milk-RMP», «Milk-HTB», «Milk-HTC» e «Colostrum-C/CPB» di cui all'allegato II, parte 2, del regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione ⁽¹⁹⁾ per l'ingresso nell'Unione di latte crudo, colostro, prodotti a base di latte e prodotti a base di colostro al fine dell'immissione in commercio.

Articolo 15

Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di cosce di rana refrigerate, congelate o preparate destinate al consumo umano al fine dell'immissione in commercio

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte III, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di cosce di rana refrigerate, congelate o preparate destinate al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

Articolo 16

Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di lumache refrigerate, congelate, sgusciate, cotte, preparate o conservate destinate al consumo umano al fine dell'immissione in commercio

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, sono utilizzati i modelli di certificati ufficiali di cui all'allegato III, parte IV, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di lumache refrigerate, congelate, sgusciate, cotte, preparate o conservate destinate al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

⁽¹⁹⁾ Regolamento (UE) n. 605/2010 della Commissione, del 2 luglio 2010, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e la certificazione veterinaria per l'introduzione nell'Unione europea di latte crudo, prodotti a base di latte, colostro e prodotti a base di colostro destinati al consumo umano (GU L 175 del 10.7.2010, pag. 1).

*Articolo 17***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di grassi animali fusi e ciccioli destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte V, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di grassi animali fusi e ciccioli destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 18***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di gelatina destinata al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte VI, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di gelatina destinata al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 19***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di collagene destinato al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte VII, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di collagene destinato al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 20***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di materie prime per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte VIII, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di materie prime per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 21***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte IX, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 22***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di miele e altri prodotti apicoli destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte X, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di miele e altri prodotti apicoli destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 23***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi altamente raffinati destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte XI, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi altamente raffinati destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 24***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di carni di rettili destinate al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte XII, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di carni di rettili destinate al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 25***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di insetti destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte XIII, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di insetti destinati al consumo umano al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 26***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di altri prodotti di origine animale destinati al consumo umano e non contemplati dagli articoli da 7 a 25 al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte XIV, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di altri prodotti di origine animale destinati al consumo umano e non contemplati dagli articoli da 7 a 25 al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 27***Modello di certificato ufficiale per l'ingresso nell'Unione di germogli e semi destinati alla produzione di germogli al fine dell'immissione in commercio**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è utilizzato il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato III, parte XV, del presente regolamento per l'ingresso nell'Unione di germogli e semi destinati alla produzione di germogli al fine dell'immissione in commercio.

*Articolo 28***Modelli di certificati ufficiali in caso di ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, i modelli di certificati ufficiali di cui all'allegato IV del presente regolamento sono utilizzati in caso di ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza conformemente agli articoli 5 e 6 del regolamento delegato (UE) 2019/624.

*Articolo 29***Modello di certificato ufficiale in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello**

Per soddisfare le prescrizioni di certificazione di cui agli articoli 88, 89 e 126, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, il modello di certificato ufficiale di cui all'allegato V del presente regolamento è utilizzato in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello conformemente all'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/624.

*Articolo 30***Modifiche del regolamento (CE) n. 2074/2005**

Il regolamento (CE) n. 2074/2005 è così modificato:

- 1) l'articolo 6 è soppresso;
- 2) l'allegato VI è soppresso.

*Articolo 31***Modifiche del regolamento di esecuzione (UE) 2016/759**

Il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 è così modificato:

- 1) l'articolo 2 è soppresso;
- 2) l'allegato II è soppresso.

*Articolo 32***Abrogazione**

Il regolamento (UE) n. 211/2013 è abrogato. I riferimenti al regolamento (UE) n. 211/2013 si intendono fatti al presente regolamento e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato VI del presente regolamento.

*Articolo 33***Disposizioni transitorie**

L'ingresso nell'Unione di partite di prodotti di origine animale accompagnate dai pertinenti certificati rilasciati conformemente al regolamento (CE) n. 2074/2005, al regolamento (UE) n. 211/2013 e al regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 può essere accettato fino al 13 marzo 2020, a condizione che il certificato sia stato firmato prima del 14 dicembre 2019.

Fino al 13 marzo 2020 le partite di grassi animali fusi e ciccioli possono entrare nell'Unione purché accompagnate dal certificato per i prodotti a base di carne di cui all'allegato III della decisione 2007/777/CE, e le partite di carni di rettili, di insetti e di altri prodotti di origine animale di cui all'articolo 26 possono entrare nell'Unione senza il certificato di cui all'allegato III del presente regolamento.

*Articolo 34***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019.

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

Fatto a Bruxelles, l'8 aprile 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO I

MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI ANIMALI, PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, PRODOTTI COMPOSTI, MATERIALE GERMINALE E SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE				
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente				
	Tel.			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome				
	Indirizzo			Indirizzo				
	Codice postale			Codice postale				
	Tel.							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo			
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza				
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE				
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.				
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>							
Identificazione:								
I.18. Temperatura								
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>						
I.19. Numero del sigillo e numero del container								

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Industria conserviera <input type="checkbox"/> Alimentazione animale <input type="checkbox"/> Consumo umano <input type="checkbox"/> Riproduzione/Reddito: <input type="checkbox"/> Ripopolamento <input type="checkbox"/>		Ingrasso <input type="checkbox"/> Quarantena <input type="checkbox"/> Trasformazione suppl. <input type="checkbox"/> Macellazione <input type="checkbox"/> Riproduzione artificiale <input type="checkbox"/>		Uso tecnico <input type="checkbox"/> Uso farmaceutico <input type="checkbox"/> Organismo riconosciuto <input type="checkbox"/> Stabulazione <input type="checkbox"/> Equidi registrati <input type="checkbox"/>		Campioni commerciali <input type="checkbox"/> Circo/esibizione <input type="checkbox"/> Animali da compagnia <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/>	
I.21. Per transito attraverso l'UE verso un paese terzo <input type="checkbox"/> Paese terzo Codice ISO			I.22. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/> Importazione definitiva <input type="checkbox"/> Reintroduzione <input type="checkbox"/> Ammissione temporanea <input type="checkbox"/>				
I.23 Numero totale di colli		I.24. Quantità N. totale		Peso netto totale (kg)		Peso lordo totale (kg)	
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC							
Specie (nome scientifico) Età		Razza/Categoria Sesso		Sistema di identificazione Quantità		Numero di identificazione Test	
Specie (nome scientifico) Zona Macello		Natura della merce Impianto di fabbricazione				Tipo di trattamento Deposito frigorifero	
Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>		Peso netto		Lotto n.		Tipo di imballaggio	
Timbro				Firma			

PAESE

Modello di certificato (**)

Parte II: certificazione	II. Informazioni sanitarie (*)	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b. N. di riferimento IMSOC						
<p>Funzionario che procede alla certificazione</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nome e cognome (in stampatello)</td> <td style="width: 50%;">Qualifica e titolo</td> </tr> <tr> <td>Data</td> <td>Firma</td> </tr> <tr> <td>Timbro</td> <td></td> </tr> </table>				Nome e cognome (in stampatello)	Qualifica e titolo	Data	Firma	Timbro	
Nome e cognome (in stampatello)	Qualifica e titolo								
Data	Firma								
Timbro									

(*) Indicare le prescrizioni sanitarie specifiche.

(**) Da sostituire con il titolo specifico di ogni modello di certificato.

ALLEGATO II

NOTE SULLA COMPILAZIONE DEL MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI ANIMALI, PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, PRODOTTI COMPOSTI, MATERIALE GERMINALE E SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**Informazioni generali**

Per selezionare un'opzione, apporre un segno di spunta o una crocetta (X) in corrispondenza della casella pertinente.

Ove indicati, i codici «ISO» si riferiscono al codice standard internazionale di due lettere che contraddistingue un paese, in conformità della norma internazionale ISO 3166 alpha-2 ⁽¹⁾.

Nelle caselle I.15, I.18, I.20 e I.22 può essere selezionata soltanto un'opzione.

Se il destinatario, il posto di controllo frontaliero di entrata o le informazioni riguardanti il trasporto (vale a dire i mezzi di trasporto e la data) cambiano dopo il rilascio del certificato, l'operatore responsabile della partita deve avvisare l'autorità competente dello Stato membro di ingresso. Dette modifiche non comportano una domanda di certificato di sostituzione.

Parte I: informazioni sulla partita spedita

Paese: nome del paese terzo che rilascia il certificato.

Casella I.1. Speditore/esportatore: nome e indirizzo (via, città e regione, provincia o stato, a seconda del caso) della persona fisica o giuridica che spedisce la partita e che deve essere situata nel paese terzo, salvo in caso di reintroduzione delle partite provenienti dall'Unione europea.

Casella I.2. N. di riferimento del certificato: codice unico obbligatorio assegnato dall'autorità competente del paese terzo in base alla sua classificazione. Questa casella è obbligatoria per tutti i certificati non presentati nel sistema IMSOC.

Casella I.2.a. N. di riferimento IMSOC: codice unico di riferimento assegnato automaticamente dal sistema IMSOC se il certificato è registrato nel sistema. La casella non deve essere compilata se il certificato non viene presentato nel sistema IMSOC.

Casella I.3. Autorità centrale competente: nome dell'autorità centrale del paese terzo che rilascia il certificato.

Casella I.4. Autorità locale competente: se applicabile, nome dell'autorità locale del paese terzo che rilascia il certificato.

Casella I.5. Destinatario/importatore: nome e indirizzo della persona fisica o giuridica cui è destinata la partita nello Stato membro o nel paese terzo di destinazione in caso di transito. Queste informazioni non sono tuttavia obbligatorie per le partite in transito nell'Unione europea.

Casella I.6. Operatore responsabile della partita

Nome e indirizzo della persona nell'Unione europea responsabile della partita al momento della presentazione al posto di controllo frontaliero e che presenta le dichiarazioni necessarie alle autorità competenti in quanto importatore o per conto dell'importatore.

In caso di prodotti in transito nell'Unione europea: il nome e l'indirizzo sono obbligatori.

In caso di determinati animali: il nome e l'indirizzo sono obbligatori se così prescritto dalla pertinente legislazione dell'Unione europea.

In caso di animali e prodotti destinati all'immissione in commercio: il nome e l'indirizzo sono facoltativi.

Casella I.7. Paese di origine

In caso di prodotti: il nome e il codice ISO del paese in cui le merci sono state prodotte, lavorate e imballate (etichettate con il marchio di identificazione).

⁽¹⁾ Elenco dei nomi di paesi e degli elementi di codice disponibile all'indirizzo http://www.iso.org/iso/country_codes/iso-3166-1_decoding_table.htm

In caso di animali: il paese di residenza durante il periodo richiesto indicato nel certificato sanitario dell'Unione europea pertinente. In caso di cavalli registrati che sono reintrodotti nell'Unione europea, per paese di origine si intende il paese dal quale sono stati spediti l'ultima volta.

In caso di commercio che coinvolga più di un paese terzo (scambi triangolari), deve essere compilato un certificato distinto per ciascun paese di origine.

Casella I.8. Regione di origine: se applicabile, per gli animali o i prodotti interessati dalle misure di regionalizzazione in conformità della legislazione dell'Unione europea. Il codice delle regioni, delle zone o dei compartimenti riconosciuti deve essere indicato così come definito nella pertinente legislazione dell'Unione europea.

Casella I.9. Paese di destinazione: il nome e il codice ISO del paese dell'Unione europea di destinazione degli animali o dei prodotti.

Nel caso di prodotti in transito, indicare il nome e il codice ISO del paese terzo di destinazione.

Casella I.10. Regione di destinazione: cfr. casella I.8.

Casella I.11. Luogo di spedizione: nome, indirizzo e numero di riconoscimento, se così prescritto dalla legislazione dell'Unione europea, delle aziende o degli stabilimenti da cui provengono gli animali o i prodotti.

In caso di animali: l'azienda o altro stabilimento agricolo, industriale o commerciale soggetto a controllo ufficiale, inclusi zoo, parchi d'attrazione, riserve faunistiche o di caccia, in cui gli animali sono tenuti o allevati abitualmente.

In caso di materiale germinale: centri di raccolta o di magazzino dello sperma o gruppi di raccolta o di produzione di embrioni.

In caso di altri prodotti: qualsiasi unità di un'azienda del settore alimentare o dei sottoprodotti di origine animale. Indicare unicamente lo stabilimento di spedizione dei prodotti. In caso di commercio che coinvolga più di un paese terzo (scambi triangolari), il luogo di spedizione è l'ultimo stabilimento di un paese terzo della catena di esportazione da cui la partita definitiva è trasportata nell'Unione europea.

Casella I.12. Luogo di destinazione

Salvo in caso di magazzino di prodotti in transito, questa informazione è facoltativa.

In caso di immissione in commercio: il luogo in cui gli animali o i prodotti sono diretti e dove verranno definitivamente scaricati. Indicare il nome, l'indirizzo e il numero di riconoscimento delle aziende o degli stabilimenti del luogo di destinazione, se applicabile.

In caso di magazzino di prodotti in transito: il nome, l'indirizzo e il numero di riconoscimento del deposito in zona franca, del deposito doganale o dell'impresa di approvvigionamento navi.

Casella I.13. Luogo di carico

In caso di animali: il nome della città o del luogo in cui gli animali sono caricati e, se vengono raccolti prima, i dati relativi al centro di raccolta ufficiale.

In caso di prodotti: il nome della città e la categoria (ad esempio, stabilimento, azienda, porto o aeroporto) del luogo finale in cui i prodotti saranno caricati sul mezzo di trasporto per il viaggio verso l'Unione europea. In caso di container, indicare dove questo verrà caricato sul mezzo di trasporto finale per l'Unione europea. Nel caso di nave traghetto, indicare il luogo in cui l'autocarro viene imbarcato.

Casella I.14. Data e ora della partenza

In caso di animali: la data e l'ora in cui si prevede che gli animali lascino il mezzo di trasporto (aereo, nave, vagone ferroviario o veicolo stradale).

In caso di prodotti: la data di partenza del mezzo di trasporto (aereo, nave, vagone ferroviario o veicolo stradale).

Casella I.15. Mezzo di trasporto: mezzo di trasporto in partenza dal paese di spedizione.

Modalità di trasporto: aereo, nave, vagone ferroviario, veicolo stradale o altro. Con «altro» si intendono le modalità di trasporto non previste dal regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio ⁽²⁾.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97 (GUL 3 del 5.1.2005, pag. 1).

Identificazione del mezzo di trasporto: per il trasporto aereo indicare il numero di volo, per il trasporto marittimo il nome della nave, per il trasporto ferroviario il numero del treno e del vagone, per il trasporto stradale il numero di targa e, se applicabile, la targa del rimorchio.

In caso di nave traghetto, indicare l'identificazione del veicolo stradale, il numero di targa e, se applicabile, la targa del rimorchio, e il nome della nave traghetto prevista.

Casella I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE: indicare il nome del posto di controllo frontaliero di entrata e il codice identificativo assegnato dal sistema IMSOC.

Casella I.17. Documenti di accompagnamento

Quando una partita è accompagnata da altri documenti, come il permesso CITES, l'autorizzazione per le specie esotiche invasive (IAS) o un documento commerciale (ad esempio, la lettera di trasporto aereo, la polizza di carico marittima o il documento commerciale per il trasporto su ferrovia o su strada) devono essere indicati il tipo e il numero di riferimento del documento.

Casella I.18. Temperatura: categoria di temperatura richiesta durante il trasporto dei prodotti (temperatura ambiente, di frigorifero, di congelazione). Può essere selezionata soltanto una categoria.

Casella I.19. Numero del sigillo e numero del container: se applicabile, indicare i numeri corrispondenti.

Se le merci sono trasportate in container chiusi deve essere fornito il numero di container.

Deve essere indicato soltanto il numero del sigillo ufficiale. Il sigillo è ufficiale se è apposto sul container, sull'autocarro o sul vagone ferroviario sotto la supervisione dell'autorità competente che rilascia il certificato.

Casella I.20. Merce certificata per: dichiarare il fine per cui gli animali sono immessi in commercio o l'uso previsto dei prodotti indicato sul pertinente certificato sanitario dell'Unione europea.

Alimentazione animale: riguarda unicamente i sottoprodotti di origine animale destinati ai mangimi per animali di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾.

Organismo riconosciuto: movimenti di animali verso un organismo, istituto o centro ufficialmente riconosciuto in conformità della direttiva 92/65/CEE del Consiglio ⁽⁴⁾.

Riproduzione artificiale: riguarda unicamente il materiale germinale.

Riproduzione/Reddito: animali da riproduzione o da reddito, inclusi gli animali d'acquacoltura destinati all'allevamento.

Industria conserviera: riguarda, per esempio, i tonni destinati all'industria conserviera.

Circo/esposizione: animali registrati destinati a circhi ed esposizioni e animali acquatici registrati destinati ad acquari o imprese analoghe e non destinati a vendita ulteriore.

Ingrasso: riguarda unicamente gli ovini e i caprini.

Trasformazione suppl.: riguarda unicamente i prodotti destinati a ulteriore trasformazione prima di essere immessi in commercio.

Ripopolamento: riguarda unicamente la selvaggina destinata alla ricostituzione del patrimonio faunistico.

Consumo umano: riguarda unicamente i prodotti destinati al consumo umano per i quali la legislazione dell'Unione europea prescrive un certificato sanitario o veterinario.

Altro: animali destinati a un utilizzo non figurante nella presente classificazione, compresi gli animali acquatici destinati ai laghetti di pesca sportiva.

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

⁽⁴⁾ 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).

Animali da compagnia: movimenti commerciali verso l'Unione di cani, gatti, furetti e uccelli. Per gli animali acquatici ornamentali destinati a negozi di animali o ad altri esercizi analoghi per un'ulteriore vendita.

Uso farmaceutico: sottoprodotti di origine animale non idonei al consumo umano o animale, di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009.

Quarantena: si riferisce al regolamento di esecuzione (UE) n. 139/2013 della Commissione ⁽⁵⁾ per i volatili diversi dal pollame, alla direttiva 92/65/CEE per i carnivori, i primati e i pipistrelli e alla direttiva 2006/88/CE del Consiglio ⁽⁶⁾ per gli animali d'acquacoltura.

Equidi registrati: in conformità della direttiva 2009/156/CE del Consiglio ⁽⁷⁾.

Stabulazione: riguarda unicamente gli animali di acquacoltura.

Macellazione: per gli animali destinati a un macello direttamente o attraverso un centro di raccolta.

Uso tecnico: sottoprodotti di origine animale non idonei al consumo umano o animale, di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009.

Campioni commerciali: quali definiti nell'allegato I, punto 39, del Regolamento (UE) n. 142/2011 ⁽⁸⁾.

Casella I.21. Per transito attraverso l'UE verso un paese terzo: solamente per il transito di animali o prodotti nell'Unione europea in provenienza da un paese terzo verso un altro paese terzo o da una parte di un paese terzo a un'altra parte dello stesso paese terzo. Indicare il nome e il codice ISO del paese terzo di destinazione.

Casella I.22. Per importazione o ammissione nell'UE: per tutte le partite destinate al mercato dell'Unione europea.

Importazione definitiva: questa opzione deve essere utilizzata soltanto per le partite destinate ad essere vincolate al regime doganale di «immissione in libera pratica» nell'Unione europea.

Per alcuni animali (ad esempio, equidi registrati) deve essere selezionata solamente una delle opzioni di seguito elencate.

Reintroduzione: questa opzione deve essere utilizzata soltanto per animali di cui è autorizzata la reintroduzione, come i cavalli registrati per corse, competizioni e manifestazioni culturali reintrodotti nell'Unione europea dopo un'esportazione temporanea.

Ammissione temporanea: questa opzione deve essere utilizzata soltanto per l'ingresso di animali di cui è autorizzata l'ammissione temporanea nell'Unione europea, come i cavalli registrati per un periodo inferiore a 90 giorni.

Casella I.23. Numero totale di colli: il numero di casse, gabbie o stalli nei quali sono trasportati gli animali o il numero di contenitori criogenici per il materiale germinale o il numero di confezioni per i prodotti. In caso di partite alla rinfusa, questa casella è facoltativa.

Casella I.24. Quantità

In caso di animali: il numero totale di capi o di provette, espresso in unità.

In caso di materiale germinale: il numero totale di provette, espresso in unità.

Per i prodotti e gli animali acquatici, ad eccezione dei pesci ornamentali: il peso totale lordo e netto in chilogrammi.

Peso netto totale: è pari alla massa delle merci senza i contenitori immediati o l'imballaggio.

Peso lordo totale: peso totale in chilogrammi. È pari alla massa complessiva dei prodotti nei loro contenitori immediati con tutto l'imballaggio, esclusi i container e le altre attrezzature per il trasporto.

⁽⁵⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 139/2013 della Commissione, del 7 gennaio 2013, che stabilisce le condizioni di polizia sanitaria per le importazioni nell'Unione di determinati volatili e le relative condizioni di quarantena (GU L 47 del 20.2.2013, pag. 1).

⁽⁶⁾ Direttiva 2006/88/CE del Consiglio, del 24 ottobre 2006, relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie (GU L 328 del 24.11.2006, pag. 14).

⁽⁷⁾ Direttiva 2009/156/CE del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi (GU L 192 del 23.7.2010, pag. 1).

⁽⁸⁾ Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1).

Casella I.25. Descrizione delle merci: indicare il pertinente codice del sistema armonizzato (codice SA) e il titolo definito dall'Organizzazione mondiale delle dogane di cui al regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio⁽⁹⁾. Tale descrizione doganale sarà eventualmente completata da informazioni aggiuntive necessarie per classificare gli animali o i prodotti dal punto di vista veterinario. Indicare inoltre eventuali requisiti specifici relativi agli animali o alla natura o al trattamento dei prodotti quali definiti nel pertinente modello di certificato sanitario o veterinario dell'Unione europea.

Zona: per gli animali o i prodotti interessati dall'istituzione di zone riconosciute o compartimenti autorizzati in conformità della legislazione dell'Unione europea. Le zone o le aree di produzione (per esempio, nel caso di molluschi bivalvi) devono essere indicate così come pubblicate negli elenchi degli stabilimenti riconosciuti dell'Unione europea.

In caso di animali: specie, razza o categoria, metodo di identificazione, numero di identificazione, età, sesso, quantità o peso netto e test.

In caso di materiale germinale: data di raccolta/prelievo o di produzione, numero di riconoscimento del centro o del gruppo di lavoro, identificazione della provetta e quantità. Inoltre, per quanto riguarda gli animali donatori, specie, razza o categoria e identificazione.

In caso di prodotti: specie, tipi di prodotti, tipo di trattamento, numero di riconoscimento degli stabilimenti e codice ISO del paese (macello, impianto di trasformazione, deposito frigorifero), numero dei colli, tipo di imballaggio, numero di lotto, peso netto e consumatore finale (ossia i prodotti sono imballati per il consumatore finale).

Specie: denominazione scientifica o come definita in conformità della legislazione dell'Unione europea.

Tipo di imballaggio: indicare il tipo di imballaggio conformemente alla definizione data nella raccomandazione n. 21⁽¹⁰⁾ UN/CEFACT (Centro delle Nazioni Unite per l'agevolazione degli scambi commerciali e del commercio elettronico).

Parte II: certificazione

Questa parte deve essere compilata da un veterinario ufficiale o da un ispettore ufficiale.

Casella II. Informazioni sanitarie: si prega di compilare questa sezione conformemente alle specifiche prescrizioni sanitarie dell'Unione europea relative alla specie animale o alla natura dei prodotti e come definite negli accordi di equivalenza conclusi con alcuni paesi terzi o in altra legislazione dell'Unione europea, come quella per la certificazione.

Se non vi sono attestati di sanità animale o di sanità pubblica per la partita, l'intera sezione è soppressa o annullata o non è presente conformemente alle note a piè di pagina per la parte II dei certificati sanitari specifici dell'Unione europea.

Casella II.a. N. di riferimento del certificato: stesso codice di riferimento indicato alla casella I.2.

Casella II.b. N. di riferimento IMSOC: stesso codice di riferimento indicato alla casella I.2.a.

Funzionario che procede alla certificazione: veterinario ufficiale o ispettore ufficiale quali definiti dalla pertinente legislazione dell'Unione europea: nome e cognome in stampatello, titolo e qualifica, ove applicabile, numero di identificazione e timbro originale dell'autorità competente e data della firma.

⁽⁹⁾ Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1).

⁽¹⁰⁾ Ultima versione: revisione 9, allegati V e VI pubblicati su: <http://www.unecce.org/tradewelcome/un-centre-for-trade-facilitation-and-e-business-uncefact/outputs/cefactrecommendationsrec-index/list-of-trade-facilitation-recommendations-n-21-to-24.html>.

ALLEGATO III

**MODELLI DI CERTIFICATI UFFICIALI PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI ANIMALI E MERCI DESTINATI
AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PARTE I

**CAPITOLO A: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI MOLLUSCHI
BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI E GASTEROPDI MARINI VIVI AL FINE DELL'IMMISSIONE IN
COMMERCIO**

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE				
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente				
	Tel.			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome				
	Indirizzo Codice postale Tel.			Indirizzo Codice postale				
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo				
I.13. Luogo di carico				I.14. Data e ora della partenza				
I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>		I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE		
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.		
Identificazione:								
I.18. Temperatura ambiente <input type="checkbox"/>		di frigorifero <input type="checkbox"/>		di congela- zione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container								

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Natura della merce Laboratorio di sezionamento/Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Tipo di trattamento Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

PAESE

Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>II.1. (1) Attestato di sanità pubblica per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi</p> <p>Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1) e certifica che ⁽⁴⁾ [i molluschi bivalvi vivi] ⁽⁴⁾ [gli echinodermi vivi] ⁽⁴⁾ [i tunicati vivi] ⁽⁴⁾ [i gasteropodi marini vivi] di cui sopra sono stati prodotti in conformità di dette prescrizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema HACCP conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004; — sono stati raccolti, all'occorrenza stabulati e trasportati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004; — sono stati manipolati, all'occorrenza depurati e imballati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli III e IV, del regolamento (CE) n. 853/2004; — soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e i criteri di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1); — sono stati imballati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli VI e VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004; — sono stati marcati ed etichettati conformemente all'allegato II, sezione I, e all'allegato III, sezione VII, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004; — i pettinidi, i gasteropodi marini e gli oloturoidei non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate sono conformi alle prescrizioni specifiche di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo IX, del regolamento (CE) n. 853/2004; — hanno superato in modo soddisfacente i controlli ufficiali di cui agli articoli da 42 a 58 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51) e all'articolo 7 del regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1); e — soddisfano le garanzie relative agli animali vivi e ai loro prodotti, se d'acquacoltura, previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati a norma 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10), e in particolare dell'articolo 29. 		
<p>II.2. (2) (4) Attestato di sanità animale per molluschi bivalvi vivi di acquacoltura</p>		
<p>II.2.1. (3) (4) [Prescrizioni per le specie sensibili a <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> e <i>Mikrocytos mackini</i>]</p> <p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi vivi indicati nella parte I del presente certificato:</p>		

Parte II: certificazione

PAESE

Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>(⁵) provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati dall'autorità competente del proprio paese indenni da (⁴) [<i>Bonamia exitiosa</i>] (⁴) [<i>Perkinsus marinus</i>] (⁴) [<i>Mikrocytos mackini</i>] conformemente al capo VII della direttiva 2006/88/CE del Consiglio, del 24 ottobre 2006, relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie (GU L 328 del 24.11.2006, pag. 14) o alla norma pertinente dell'OIE, in cui</p> <ul style="list-style-type: none"> — le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente e i servizi ufficiali devono avviare immediatamente indagini qualora venga loro comunicato il sospetto di infezioni e — tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne dalla malattia.] 		
<p>II.2.2. (³) (⁴) [Prescrizioni per le specie sensibili a <i>Marteilia refringens</i> e <i>Bonamia ostreae</i> destinate a Stati membri, zone o compartimenti dichiarati indenni da malattie o sottoposti a un programma di sorveglianza o di eradicazione per le malattie in questione</p> <p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi vivi sopra indicati:</p> <p>(⁶) provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati dall'autorità competente del proprio paese indenni da (⁴) [<i>Marteilia refringens</i>] (⁴) [<i>Bonamia ostreae</i>] conformemente al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla norma pertinente dell'OIE, in cui</p> <ul style="list-style-type: none"> i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente e i servizi ufficiali devono avviare immediatamente indagini qualora venga loro comunicato il sospetto di infezioni e ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne dalla malattia.] 		
<p>II.2.3. Prescrizioni in materia di trasporto ed etichettatura</p> <p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che:</p> <p>II.2.3.1. i molluschi bivalvi vivi sopra indicati sono trasportati in condizioni, qualità dell'acqua compresa, tali da non alterare il loro stato sanitario;</p> <p>II.2.3.2. il container di trasporto o la barca vivaio sono stati puliti e disinfettati prima di effettuare il carico oppure non sono stati utilizzati precedentemente; e</p> <p>II.2.3.3. la partita è identificata mediante un'etichetta leggibile all'esterno del microcontainer o, se trasportata in una barca vivaio, nel manifesto di carico, che reca le informazioni pertinenti indicate nelle caselle da I.7. a I.11. della parte I del presente certificato, e la seguente dicitura:</p> <p>«Molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano nell'Unione».</p>		
<p>Note</p> <p>Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).</p>		
<p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casella I.8.: Regione di origine: indicare l'area di produzione. 		
<p>Parte II:</p> <p>(¹) La parte II.1 <u>non</u> si applica a paesi con condizioni speciali di certificazione in materia di sanità pubblica stabilite in accordi di equivalenza o altra legislazione dell'Unione.</p> <p>(²) La parte II.2 non si applica a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) molluschi non vitali, vale a dire molluschi che non sono più in grado di sopravvivere come organismi viventi se restituiti all'habitat da cui sono stati prelevati, b) molluschi bivalvi vivi immessi in commercio per il consumo umano senza ulteriore trasformazione, purché siano imballati in confezioni per la vendita al dettaglio conformi alle relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004, 		

PAESE

Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>c) molluschi bivalvi vivi destinati a stabilimenti di trasformazione riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, della direttiva 2006/88/CE, o a centri di spedizione, bacini di depurazione o impianti analoghi dotati di un sistema di trattamento delle acque reflue che renda inattivi gli agenti patogeni in causa o in cui le acque reflue siano sottoposte ad altri tipi di trattamento per ridurre a un livello accettabile il rischio di trasmissione delle malattie nel sistema idrico naturale,</p> <p>d) molluschi bivalvi vivi destinati a un'ulteriore trasformazione prima del consumo umano, senza magazzinaggio temporaneo sul luogo di trasformazione, imballati ed etichettati a tale scopo conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004.</p> <p>(³) Le parti II.2.1 e II.2.2 si applicano <u>unicamente</u> alle specie sensibili a una o più malattie tra quelle indicate nel titolo. Le specie sensibili sono elencate nell'allegato IV della direttiva 2006/88/CE.</p> <p>(⁴) Cancellare la dicitura non pertinente.</p> <p>(⁵) Per le partite di specie sensibili a <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> e <i>Mikrocytos mackini</i> questa dichiarazione va conservata perché possa essere autorizzato il loro ingresso in qualsiasi parte dell'Unione.</p> <p>(⁶) Perché possa essere autorizzato l'ingresso in uno Stato membro, una zona o un compartimento (caselle I.9 e I.10 della parte I del certificato) dichiarati indenni da <i>Marteilia refringens</i> o <i>Bonamia ostreae</i> oppure sottoposti a un programma di sorveglianza o eradicazione stabilito in conformità dell'articolo 44, paragrafo 1 o 2, della direttiva 2006/88/CE, va conservata una di queste dichiarazioni se la partita contiene specie sensibili alle malattie per cui sono richiesti l'immunità o programmi specifici. I dati sullo stato sanitario di ciascuna azienda o zona destinata a molluschicoltura nell'Unione sono accessibili sul sito http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.</p> <p>— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.</p>		
<p>Ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

**CAPITOLO B: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE SUPPLEMENTARE PER I MOLLUSCHI BIVALVI
TRASFORMATI APPARTENENTI ALLA SPECIE ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM**

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi trasformati appartenenti alla specie *Acanthocardia tuberculatum*, di cui al certificato sanitario recante n. di riferimento:

1. sono stati raccolti in zone di produzione chiaramente identificate, monitorate e autorizzate dall'autorità competente in conformità dell'articolo 12 del regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 18) e in cui il livello della tossina responsabile dell'intossicazione da molluschi paralizzanti (PSP) nelle parti commestibili di tali molluschi risulta inferiore a 300 µg per 100 g;

2. sono stati trasportati direttamente allo stabilimento in container o veicoli sigillati dall'autorità competente:

.....
.....

(denominazione e numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento specificamente autorizzato dall'autorità competente alla trasformazione dei molluschi);

3. durante il trasporto allo stabilimento di cui sopra erano accompagnati da un documento rilasciato dall'autorità competente che ne autorizza il trasporto e attesta la natura e il quantitativo del prodotto, la zona d'origine e lo stabilimento di destinazione;

4. sono stati sottoposti al trattamento termico descritto nell'allegato della decisione 96/77/CE della Commissione, del 18 gennaio 1996, che stabilisce le condizioni per la raccolta e la trasformazione di taluni molluschi bivalvi provenienti da zone in cui il livello di tossine paralizzanti supera il limite stabilito dalla direttiva 91/495/CEE del Consiglio (GU L 15 del 20.1.1996, pag. 46); e

5. non contengono un livello di tossina PSP individuabile dal metodo del saggio biologico, come dimostrato dagli annessi resoconti analitici dell'esame effettuato su ciascuna partita inclusa nella spedizione oggetto del presente certificato.

L'ispettore ufficiale certifica che l'autorità competente ha verificato che le procedure di autocontrollo sanitario attuate presso lo stabilimento di cui al punto 2 riguardano specificamente il trattamento termico di cui al punto 4.

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, dichiara di conoscere le disposizioni di cui alla decisione 96/77/CE e che gli annessi resoconti analitici corrispondono al test effettuato sui prodotti a trasformazione avvenuta.

Ispettore ufficiale	
Nome e cognome (in stampatello):	Titolo e qualifica:
Data:	Firma:
Timbro:	

PARTE II

CAPITOLO A: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE				
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente				
	Tel.			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome				
	Indirizzo			Indirizzo				
	Codice postale			Codice postale				
	Tel.							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.	
	I.11. Luogo di spedizione Nome N. di riconoscimento		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo			
	I.13. Luogo di carico				I.14. Data e ora della partenza			
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE				
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.				
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>							
Identificazione:								
I.18. Temperatura								
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>						
I.19. Numero del sigillo e numero del container								

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Industria conserviera <input type="checkbox"/>				
Consumo umano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)	
I.25. Descrizione della merce				
Numero		Codice e titolo NC		
Specie (nome scientifico)		Natura della merce Nave/Impianto di fabbricazione		Tipo di trattamento Deposito frigorifero
Consumatore finale	Numero di colli	Peso netto	Lotto n.	Tipo di imballaggio
<input type="checkbox"/>				

PAESE

Prodotti della pesca

II.	Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
-----	------------------------	---	-------

Parte II: certificazione

II.1. (1) Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1) e certifica che i prodotti della pesca di cui sopra sono stati prodotti in conformità di dette prescrizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono stati pescati e manipolati a bordo di navi, sbarcati, manipolati e, secondo i casi, preparati, trasformati, congelati e scongelati nel rispetto delle norme igieniche, in conformità delle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione VIII, capitoli da I a IV, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e i criteri di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1);
- sono stati imballati, conservati e trasportati in conformità dell'allegato III, sezione VIII, capitoli da VI a VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- recano una marchiatura conformemente all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- soddisfano le garanzie relative agli animali vivi e ai loro prodotti, se d'acquacoltura, previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati a norma 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10), in particolare dell'articolo 29; e
- hanno superato in modo soddisfacente i controlli ufficiali di cui agli articoli da 59 a 65 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51).

II.2. (2) (4) Attestato di sanità animale per pesci e crostacei di acquacoltura**II.2.1. (3) (4) [Prescrizioni per le specie sensibili a necrosi ematopoietica epizootica, sindrome di Taura e malattia della testa gialla]**

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che gli animali di acquacoltura o relativi prodotti descritti nella parte I del presente certificato:

(5) provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati dall'autorità competente del proprio paese indenni da (4) [necrosi ematopoietica epizootica] (4) [sindrome di Taura] (4) [malattia della testa gialla] conformemente al capo VII della direttiva 2006/88/CE del Consiglio, del 24 ottobre 2006, relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie (GU L 328 del 24.11.2006, pag. 14) o alla norma pertinente dell'OIE, in cui

- i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente, che deve avviare immediatamente indagini qualora le venga comunicato il sospetto di infezioni,
- ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne da tali malattie, e

PAESE

Prodotti della pesca

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>iii) le specie sensibili alle malattie in questione non sono vaccinate contro tali malattie.]</p>		
<p>II.2.2. ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ [Prescrizioni per le specie sensibili a setticemia emorragica virale (VHS), necrosi ematopoietica infettiva (IHN), anemia infettiva del salmone (ISA), virus erpetico della carpa koi (KHV) e malattia dei punti bianchi destinate a Stati membri, zone o compartimenti dichiarati indenni dalle malattie o soggetti a un programma di sorveglianza o di eradicazione delle malattie in questione</p>		
<p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che gli animali di acquacoltura o relativi prodotti descritti nella parte I del presente certificato:</p>		
<p>⁽⁶⁾ provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati dall'autorità competente del proprio paese indenni da ⁽⁴⁾ [setticemia emorragica virale] ⁽⁴⁾ [necrosi ematopoietica infettiva] ⁽⁴⁾ [anemia infettiva del salmone] ⁽⁴⁾ [virus erpetico della carpa koi] ⁽⁴⁾ [malattia dei punti bianchi] in conformità del capo VII della direttiva 2006/88/CE o della norma pertinente dell'OIE, in cui</p>		
<p>i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente, che deve avviare immediatamente indagini qualora le venga comunicato il sospetto di infezioni,</p> <p>ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne da tali malattie, e</p> <p>iii) le specie sensibili alle malattie in questione non sono vaccinate contro tali malattie.]</p>		
<p>II.2.3. Prescrizioni in materia di trasporto ed etichettatura</p>		
<p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che:</p>		
<p>II.2.3.1. gli animali di acquacoltura sopra indicati si trovano in condizioni in cui la qualità dell'acqua non altera il loro stato sanitario;</p>		
<p>II.2.3.2. prima di effettuare il carico il container di trasporto o la barca vivaio sono puliti e disinfettati oppure non sono stati utilizzati precedentemente; e</p>		
<p>II.2.3.3. la partita è identificata mediante un'etichetta leggibile all'esterno del container o, se trasportata in una barca vivaio, nel manifesto di carico, che reca le informazioni pertinenti indicate nelle caselle da I.7. a I.11. della parte I del presente certificato, e la seguente dicitura:</p>		
<p>«⁽⁴⁾ [Pesci] ⁽⁴⁾ [Crostacei] destinati al consumo umano nell'Unione».</p>		
<p>Note</p>		
<p>Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).</p>		
<p>Parte I:</p>		
<p>— Casella I.8.: Regione di origine: per i molluschi bivalvi congelati o trasformati indicare l'area di produzione.</p>		
<p>— Casella I.20.: Selezionare «Industria conserviera» per i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a -9 °C o a temperature superiori a -18 °C e destinati alla fabbricazione di conserve in conformità dei requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte II, punto 7, del regolamento (CE) n. 853/2004. Selezionare «Consumo umano» per gli altri casi.</p>		
<p>— Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.</p>		
<p>— Casella I.25.: <i>Natura della merce:</i> specificare se di acquacoltura o di origine selvatica.</p>		
<p><i>Tipo di trattamento:</i> specificare se si tratta di un prodotto vivo, refrigerato, congelato o trasformato.</p>		
<p><i>Impianto di fabbricazione:</i> sono comprese navi officina, navi congelatrici, navi reefer, depositi frigoriferi e impianti di trasformazione.</p>		
<p>Parte II:</p>		
<p>⁽¹⁾ La parte II.1 del presente certificato <u>non</u> si applica a paesi con condizioni speciali di certificazione in materia di sanità pubblica stabilite in accordi di equivalenza o altra legislazione dell'UE.</p>		

PAESE

Prodotti della pesca

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>(²) La parte II.2 del presente certificato <u>non</u> si applica a:</p> <p>a) crostacei non vitali, vale a dire che crostacei che non sono più in grado di sopravvivere come organismi viventi se restituiti all'habitat da cui sono stati prelevati,</p> <p>b) pesci macellati ed eviscerati prima della spedizione,</p> <p>c) animali di acquacoltura e relativi prodotti, immessi in commercio per il consumo umano senza ulteriore trasformazione, purché siano imballati in confezioni per la vendita al dettaglio conformi alle relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004,</p> <p>d) crostacei destinati a stabilimenti di trasformazione riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, della direttiva 2006/88/CE o a centri di spedizione, bacini di depurazione o impianti analoghi dotati di un sistema di trattamento delle acque reflue che renda inattivi gli agenti patogeni in causa o in cui le acque reflue siano sottoposte ad altri tipi di trattamento per ridurre ad un livello accettabile il rischio di trasmissione delle malattie nel sistema idrico naturale, e</p> <p>e) crostacei destinati a un'ulteriore trasformazione prima del consumo umano, senza magazzinaggio temporaneo sul luogo di trasformazione, imballati ed etichettati a tale scopo conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004.</p> <p>(³) Le parti II.2.1 e II.2.2 del presente certificato si applicano <u>unicamente</u> alle specie sensibili a una o più delle malattie indicate nel titolo della parte in questione. Le specie sensibili sono elencate nell'allegato IV della direttiva 2006/88/CE.</p> <p>(⁴) Cancellare la dicitura non pertinente.</p> <p>(⁵) Per le partite di specie sensibili a necrosi ematopoietica epizootica, sindrome di Taura e/o malattia della testa gialla, occorre conservare questa dichiarazione affinché possa essere autorizzato il loro ingresso in qualsiasi parte dell'UE.</p> <p>(⁶) Affinché possa essere autorizzato l'ingresso in uno Stato membro, una zona o un compartimento (caselle I.9 e I.10 della parte I del certificato) dichiarati indenni da setticemia emorragica virale, necrosi ematopoietica infettiva, anemia infettiva del salmone, virus erpetico della carpa koi e malattia dei punti bianchi oppure soggetti a un programma di sorveglianza o eradicazione stabilito in conformità dell'articolo 44, paragrafo 1 o 2, della direttiva 2006/88/CE, occorre conservare una di queste dichiarazioni se la partita contiene specie sensibili alle malattie da cui è riconosciuta l'indennità o per cui si applicano i suddetti programmi. I dati sullo stato sanitario di ciascuna azienda o zona destinata a molluschicoltura nell'Unione sono accessibili sul sito http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.</p> <p>— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.</p>		
<p>Ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello): _____ Titolo e qualifica: _____</p> <p>Data: _____ Firma: _____</p> <p>Timbro: _____</p>		

CAPITOLO B: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER I PRODOTTI DELLA PESCA CATTURATI DA NAVI BATTENTI BANDIERA DI UNO STATO MEMBRO E TRASFERITI IN PAESI TERZI CON O SENZA MAGAZZINAGGIO

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato	I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.			I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo			Indirizzo			
	Codice postale			Codice postale			
	Tel.						
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza			
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliere di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>						
Identificazione:							
I.18. Temperatura							
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>					
I.19. Numero del sigillo e numero del container							

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Industria conserviera <input type="checkbox"/>				
Consumo umano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)	
I.25. Descrizione della merce				
Numero		Codice e titolo NC		
Specie (nome scientifico)		Natura della merce		Tipo di trattamento
Zona		Nave/Impianto di fabbricazione		Deposito frigorifero
Consumatore finale		Peso netto	Lotto n.	Tipo di imballaggio
<input type="checkbox"/>				

PAESE

Prodotti della pesca trasferiti in paesi terzi

II.	Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
-----	------------------------	---	-------

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1) e certifica che i prodotti della pesca di cui sopra:

- sono stati sbarcati e scaricati nel rispetto delle norme igieniche dalla nave o dalle navi riconosciute/registrate (indicare il numero di riconoscimento/registrazione e il nome dello Stato membro o degli Stati membri di bandiera) in conformità delle prescrizioni pertinenti dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, del regolamento (CE) n. 853/2004;
 - se applicabile, sono stati immagazzinati in uno o più depositi frigoriferi riconosciuti (indicare il numero di riconoscimento) in conformità delle disposizioni pertinenti dell'allegato III, sezione VIII, capitolo VII, del regolamento (CE) n. 853/2004;
 - se applicabile, sono stati caricati nel rispetto delle norme igieniche sulla nave o sulle navi riconosciute (indicare il numero di riconoscimento dello Stato membro o degli Stati membri, oppure del paese terzo o dei paesi terzi, e il nome dello Stato membro o degli Stati membri, oppure del paese terzo o dei paesi terzi, di bandiera) in conformità delle prescrizioni pertinenti dell'allegato III, sezione VIII, capitoli I e VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004;
 - se applicabile, sono stati caricati in un container (indicare il numero del container) o su un autocarro (indicare il numero di targa dell'autocarro e del rimorchio) o su un aereo (indicare il numero del volo) in conformità delle prescrizioni dell'allegato III, sezione VIII, capitolo VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004; e
 - sono accompagnati dal giornale o dai giornali di pesca stampato/i (**) o dalle parti pertinenti di esso/i (**).
- (**) È accettato anche il formato elettronico.

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.11.: Luogo di spedizione: indicare il nome, l'indirizzo e il numero di riconoscimento del deposito frigorifero nel paese terzo di spedizione oppure, qualora la merce non fosse conservata in un deposito frigorifero, indicare il nome e il numero di riconoscimento o di registrazione della nave di origine battente bandiera dello Stato membro.
- Casella I.15.: Indicare il mezzo di trasporto in partenza dal paese terzo di spedizione. In caso di navi congelatrici o navi reefer, indicarne il nome, il numero di riconoscimento e lo Stato di bandiera; in caso di pescherecci, indicare il numero di registrazione e lo Stato di bandiera. Se come mezzi di trasporto si utilizzano container, autocarri o aerei, indicare le stesse informazioni fornite al quarto trattino della parte II.1.
- Casella I.20.: Selezionare «Industria conserviera» per i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a -9 °C o a temperature superiori a -18 °C e destinati alla fabbricazione di conserve in conformità dei requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte II, punto 7, del regolamento (CE) n. 853/2004. Selezionare «Consumo umano» per gli altri casi.

PAESE

Prodotti della pesca trasferiti in paesi terzi

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.						
<p>— Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.</p> <p>— Casella I.25.: Tipo di trattamento: specificare se si tratta di un prodotto refrigerato, congelato o trasformato.</p> <p>(*) Inclusi, a seconda dei casi, i pescherecci, le navi officina, le navi congelatrici e le navi reefer.</p>								
<p>Ispettore ufficiale</p> <table><tr><td data-bbox="229 723 580 752">Nome e cognome (in stampatello):</td><td data-bbox="868 723 1038 752">Titolo e qualifica:</td></tr><tr><td data-bbox="229 777 288 806">Data:</td><td data-bbox="868 777 932 806">Firma:</td></tr><tr><td data-bbox="229 831 309 860">Timbro:</td><td></td></tr></table>			Nome e cognome (in stampatello):	Titolo e qualifica:	Data:	Firma:	Timbro:	
Nome e cognome (in stampatello):	Titolo e qualifica:							
Data:	Firma:							
Timbro:								

CAPITOLO C: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE CHE DEVE ESSERE FIRMATO DAL CAPITANO E CHE ACCOMPAGNA I PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI AL MOMENTO DELL'INGRESSO NELL'UNIONE PER L'IMMISSIONE IN COMMERCIO DIRETTAMENTE DA UNA NAVE CONGELATRICE, DA UNA NAVE REEFER O DA UNA NAVE OFFICINA

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato	I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3.			
	Tel.			I.4.			
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo			Indirizzo			
	Codice postale			Codice postale			
	Tel.						
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13.			I.14. Data e ora della partenza			
I.15.			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE				
			I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.				
I.18.							
I.19.							

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Industria conserviera <input type="checkbox"/>				
Consumo umano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)	
I.25. Descrizione della merce				
Numero		Codice e titolo NC		
Specie (nome scientifico)				
Consumatore finale	Numero di colli	Peso netto	Lotto n.	Tipo di imballaggio
<input type="checkbox"/>				

PAESE

Prodotti della pesca

I.(bis) Altre informazioni

Zona/e di pesca:

Numero IMO/Lloyd's (eventuale) o indicativo di chiamata della nave:

Periodo di pesca:

Data di inizio: .../.../....

Data di fine: .../.../.....

II. Attestato sanitario

II.a. Numero di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara:

- di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1) e certifica che i prodotti della pesca di cui sopra sono stati prodotti in conformità di dette prescrizioni e in particolare che la nave è presente nell'elenco di navi da cui sono autorizzate le importazioni nell'Unione (è iscritta nell'elenco UE);
- che la nave dispone di un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) per controllare i pericoli conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- che i prodotti della pesca sono stati pescati e manipolati a bordo di navi, sbarcati, manipolati e, secondo i casi, preparati, trasformati, congelati e scongelati nel rispetto delle norme igieniche, in conformità delle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione VIII, capitoli da I a IV, del regolamento (CE) n. 853/2004. I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la sanità pubblica sono stati rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano;
- che i prodotti della pesca soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e, ove opportuno, i criteri di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1);
- che i prodotti della pesca sono stati imballati, conservati e trasportati in conformità dell'allegato III, sezione VIII, capitoli da VI a VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- che i prodotti della pesca recano una marchiatura conformemente all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- che i prodotti della pesca soddisfano le garanzie relative agli animali vivi e ai loro prodotti, se d'acquacoltura, previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati a norma 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10), in particolare dell'articolo 29; e
- che i prodotti della pesca congelati sono stati mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in ogni parte della massa; i pesci interi inizialmente congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono tuttavia essere mantenuti a una temperatura non superiore a -9 °C.

Parte II: certificazione

PAESE

Prodotti della pesca

II. Attestato sanitario	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
<p>Note</p> <p>Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casella I.2.: Un numero di documento unico basato sul proprio sistema di classificazione. — Casella I.5.: Il nome e l'indirizzo (via, città e codice postale) della persona fisica o giuridica cui è direttamente destinata la partita importata nello Stato membro di destinazione. — Casella I.7.: Il paese di cui batte bandiera la nave che rilascia il presente documento. — Casella I.11.: Il nome e il numero di riconoscimento della nave, figuranti nell'elenco previsto all'articolo 10 del regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 18), dalla quale i prodotti della pesca sono importati direttamente. — Casella I.20.: Selezionare «Industria conserviera» per i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a -9 °C o a temperature superiori a -18 °C e destinati alla fabbricazione di conserve in conformità dei requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte II, punto 7, del regolamento (CE) n. 853/2004. Selezionare «Consumo umano» per gli altri casi. — Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106. — Casella I.25.: Tipo di trattamento: specificare se si tratta di un prodotto refrigerato, congelato o trasformato. <p>(*) Inclusi, a seconda dei casi, i pescherecci, le navi officina, le navi congelatrici e le navi reefer.</p>		
<p>Capitano della nave</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data: Firma:</p> <p>Timbro:</p>		

PARTE III

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI COSCE DI RANA
REFRIGERATE, CONGELATE O PREPARATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IM-
MISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato	I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Tipo di trattamento Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello FRG

Cosce di rana refrigerate, congelate o preparate destinate al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
-----------------------------------	---	-------

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che le cosce di rana di cui sopra sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono state manipolate e, secondo i casi, preparate, imballate e immagazzinate nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004; e
- provengono da rane che sono state dissanguate, preparate e, secondo i casi, refrigerate, congelate o trasformate, imballate e immagazzinate nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici della nomenclatura combinata (NC), quali 0208 90 70, 0210 99 39 o 1602 90 99.
- Casella I.25.: *Tipo di trattamento*: fresche, trattate.

Parte II:

- Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.

Ispettore ufficiale

Nome e cognome (in stampatello):

Titolo e qualifica:

Data:

Firma:

Timbro:

Parte II: certificazione

PARTE IV

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI LUMACHE REFRIGERATE,
CONGELATE, SGUSCIATE, COTTE, PREPARATE O CONSERVATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO AL
FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato	I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico)	Impianto di fabbricazione		Tipo di trattamento Deposito frigorifero
Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Peso netto	Lotto n.	Tipo di imballaggio

Modello SNS

Lumache refrigerate, congelate, sgusciate, cotte, preparate o conservate destinate al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
-----------------------------------	---	-------

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che le lumache di cui sopra sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono state manipolate e, secondo i casi, preparate, imballate e immagazzinate nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004; e
- sono state manipolate e, secondo i casi, sgusciate, cotte, preparate, conservate, congelate, imballate e immagazzinate nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA)/della nomenclatura combinata (NC), quali 0307 60 00 o 1605.
- Casella I.25.: *Tipo di trattamento*: fresche, trattate.

Parte II:

- Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.

Ispettore ufficiale

Nome e cognome (in stampatello):

Titolo e qualifica:

Data:

Firma:

Timbro:

Parte II: certificazione

PARTE V

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI GRASSI ANIMALI FUSI E
CICCIOLI DESTINATI AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

PAESE

Grassi animali fusi e ciccioli destinati al consumo umano

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
-----------------------------------	---	-------

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che i grassi animali fusi e i ciccioli di cui sopra sono stati prodotti conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono stati manipolati e, secondo i casi, preparati, imballati e immagazzinati nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004; e
- sono conformi alle prescrizioni dell'allegato III, sezione XII, del regolamento (CE) n. 853/2004.

II.2. Attestato di sanità animale

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i grassi animali fusi e i ciccioli di cui sopra soddisfano le seguenti prescrizioni e provengono

II.2.1. da paesi terzi, territori e loro parti figuranti nell'elenco di paesi terzi, territori e loro parti da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione di carni fresche in conformità dell'allegato II, parte I, del regolamento (UE) n. 206/2010 della Commissione, del 12 marzo 2010, che istituisce elenchi di paesi terzi, territori o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione europea determinati animali e carni fresche e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 73 del 20.3.2010, pag. 1);

II.2.1. oppure da paesi terzi, territori e loro parti da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione di carni fresche di pollame in conformità dell'allegato I, parte 1, del regolamento (UE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag. 1);

II.2.1. oppure da paesi terzi, territori e loro parti da cui è autorizzata l'esportazione nell'Unione di prodotti a base di carne delle specie di rilevanza subordinatamente all'applicazione del trattamento specificato per la specie animale di origine del prodotto a base di carne e figuranti nell'elenco dei paesi terzi e dei territori di cui all'allegato II, parte 1, della decisione 2007/777/CE della Commissione, del 29 novembre 2007, che definisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria nonché i modelli dei certificati per le importazioni da paesi terzi di prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati destinati al consumo umano e abroga la decisione 2005/432/CE (GU L 312 del 30.11.2007, pag. 49).

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA)/della nomenclatura combinata (NC), quali 1501, 1502, 1503 00, 1504, 1506 00 00, 1516 10, 1517, 1518 00 91, 1518 00 95, 1518 00 99 o 2301.

PAESE

Grassi animali fusi e ciccioli destinati al consumo umano

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
Parte II: — Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.		
Veterinario ufficiale Nome e cognome (in stampatello): Data: Timbro: Titolo e qualifica: Firma:		

PARTE VI

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI GELATINA DESTINATA AL
CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE		
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello GEL

PAESE

Gelatina destinata al consumo umano

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che la gelatina di cui sopra è stata prodotta conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- proviene da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- è stata prodotta a partire da materie prime conformi alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XIV, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- è stata fabbricata conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- soddisfa le prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1);

(¹) e, se di origine bovina, ovina e caprina,

deriva da animali che hanno superato le ispezioni ante e post mortem,

(¹) e, ad eccezione della gelatina derivata da pelli,

(¹)

- [proviene da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);
- non contiene, né deriva da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, 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 (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1) (²);
- non contiene, né deriva da, carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, ad eccezione della gelatina derivata da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e nei quali non si sono verificati casi indigeni di BSE;
- gli animali da cui deriva la gelatina non sono stati macellati mediante iniezione di gas nella cavità cranica, previo stordimento, o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, salvo nel caso in cui gli animali siano nati, siano stati allevati continuativamente e siano stati macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE;
- (¹) [gli animali da cui deriva la gelatina provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e ad essi non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale];

Modello GEL

PAESE

Gelatina destinata al consumo umano

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>— ⁽¹⁾ [gli animali da cui deriva la gelatina provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e la gelatina è stata ottenuta e manipolata in modo da garantire che non contenga, e non sia stata contaminata da, tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa.]]</p> <p>⁽¹⁾ oppure</p> <p>— [proviene da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio controllato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);</p> <p>— gli animali da cui deriva la gelatina non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o mediante iniezione di gas nella cavità cranica;</p> <p>— la gelatina non contiene, né deriva da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001, né contiene, o deriva da, carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.]</p> <p>⁽¹⁾ oppure</p> <p>— [proviene da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);</p> <p>— agli animali da cui deriva la gelatina non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli derivati da ruminanti, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale;</p> <p>— gli animali da cui deriva la gelatina non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o mediante iniezione di gas nella cavità cranica;</p> <p>— la gelatina non deriva da:</p> <p>i) materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001;</p> <p>ii) tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa;</p> <p>iii) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.</p>		
<p>Note</p> <p>Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).</p>		
<p>Parte I:</p> <p>— Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali 3503.</p>		
<p>Parte II:</p> <p>⁽¹⁾ Cancellare la dicitura non pertinente.</p> <p>⁽²⁾ La rimozione del materiale specifico a rischio non è richiesta se la gelatina deriva da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese terzo o in una regione di un paese terzo classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE.</p> <p>— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.</p>		
<p>Veterinario ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

PARTE VII

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI COLLAGENE DESTINATO AL
CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello COL

PAESE

Collagene destinato al consumo umano

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che il collagene di cui sopra è stato prodotto conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- proviene da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- è stato prodotto a partire da materie prime conformi alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XV, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- è stato fabbricato conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XV, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004;
- soddisfa i criteri di cui all'allegato III, sezione XV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1);

(¹) e, se di origine bovina, ovina e caprina,

deriva da animali che hanno superato le ispezioni ante e post mortem,

(¹) e, ad eccezione del collagene derivato da pelli,

(¹)

- [proviene da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);
- non contiene, né deriva da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, 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 (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1) (²);
- non contiene, né deriva da, carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, ad eccezione del collagene derivato da animali nati, allevati continuamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e nei quali non si sono verificati casi indigeni di BSE;
- gli animali da cui deriva il collagene non sono stati macellati mediante iniezione di gas nella cavità cranica, previo stordimento, o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, salvo nel caso in cui gli animali siano nati, siano stati allevati continuamente e siano stati macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE;
- (¹) [gli animali da cui deriva il collagene provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e agli animali non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'OIE];

Parte II: certificazione

Modello COL

PAESE

Collagene destinato al consumo umano

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>— ⁽¹⁾ [gli animali da cui deriva il collagene provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e il collagene è stato ottenuto e manipolato in modo da garantire che non contenga, e non sia stato contaminato da, tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa.]]</p> <p>⁽¹⁾ oppure</p> <p>— [proviene da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio controllato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);</p> <p>— gli animali da cui deriva il collagene non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o mediante iniezione di gas nella cavità cranica;</p> <p>— il collagene non contiene, né deriva da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001, né contiene, o deriva da, carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.]</p> <p>⁽¹⁾ oppure</p> <p>— [proviene da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);</p> <p>— agli animali da cui deriva il collagene non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli derivati da ruminanti, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale;</p> <p>— gli animali da cui deriva il collagene non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o mediante iniezione di gas nella cavità cranica;</p> <p>— il collagene non deriva da:</p> <p>i) materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001;</p> <p>ii) tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa;</p> <p>iii) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.]</p>		
<p>Note</p>		
<p>Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).</p>		
<p>Parte I:</p>		
<p>— Casella I.25.: Il presente certificato può essere utilizzato anche per l'importazione di budelli di collagene.</p> <p>— Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali 3504 o 3917.</p>		
<p>Parte II:</p>		
<p>⁽¹⁾ Cancellare la dicitura non pertinente.</p>		
<p>⁽²⁾ La rimozione del materiale specifico a rischio non è richiesta se il collagene deriva da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese terzo o in una regione di un paese terzo classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE.</p>		
<p>— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.</p>		
<p>Veterinario ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

PARTE VIII

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI MATERIE PRIME PER LA
PRODUZIONE DI GELATINA E COLLAGENE DESTINATI AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IM-
MISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato	I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.			I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo			Indirizzo			
	Codice postale			Codice postale			
	Tel.						
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico				I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>						
Identificazione:							
I.18. Temperatura							
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>					
I.19. Numero del sigillo e numero del container							

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Numero di colli <input type="checkbox"/>	Natura della merce Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello RCG

Materie prime per la produzione di collagene e gelatina destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che le materie prime di cui sopra sono conformi a dette disposizioni e in particolare che:

- ⁽¹⁾ [le ossa e le pelli di pollame, di suini e di ruminanti domestici e di allevamento e i tendini e i legamenti di cui sopra derivano da animali macellati in un macello le cui carcasse, a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano;]

e/o

- ⁽¹⁾ [le ossa e le pelli di selvaggina selvatica di cui sopra derivano da animali abbattuti le cui carcasse, a seguito di un'ispezione post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano;]

e/o

- ⁽¹⁾ [le pelli e le spine di pesce di cui sopra provengono da impianti che fabbricano prodotti della pesca destinati al consumo umano e autorizzati a essere esportati;]

⁽¹⁾ e, se di origine bovina, ovina e caprina,

- derivano da animali che hanno superato le ispezioni ante e post mortem,

⁽¹⁾ e, ad eccezione delle pelli di ruminanti,

⁽¹⁾

- [provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84);]

- non contengono, né derivano da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, 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 (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1) ⁽⁶⁾;

- non contengono, né derivano da, carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, ad eccezione delle materie prime derivate da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e nei quali non si sono verificati casi indigeni di BSE;

- gli animali da cui derivano le materie prime non sono stati macellati mediante iniezione di gas nella cavità cranica, previo stordimento, o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, salvo nel caso in cui gli animali siano nati, siano stati allevati continuativamente e siano stati macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE;

Parte II: certificazione

Modello RCG

Materie prime per la produzione di collagene e gelatina destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> — ⁽¹⁾ [gli animali da cui derivano le materie prime provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e ad essi non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale]; — ⁽¹⁾ [gli animali da cui derivano le materie prime provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e le materie prime sono state ottenute e manipolate in modo da garantire che non contengano, e non siano state contaminate da, tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa.] <p>⁽¹⁾ oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> — [provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio controllato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84); — i bovini, gli ovini e i caprini da cui derivano le materie prime di origine animale destinate all'esportazione non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o tramite iniezione di gas nella cavità cranica; — le materie prime di origine animale derivate da bovini, ovini e caprini non contengono, né derivano da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001, né contengono o derivano da carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini;] <p>⁽¹⁾ oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> — [provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84); — agli animali da cui derivano le materie prime non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli derivati da ruminanti, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale; — i bovini, gli ovini e i caprini da cui derivano le materie prime di origine animale non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o mediante iniezione di gas nella cavità cranica; — le materie prime non sono derivate da: <ul style="list-style-type: none"> i) materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001; ii) tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa; iii) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.] 		
<p>II.2. Attestato di sanità animale ⁽¹⁾</p> <p>Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che le materie prime di cui sopra:</p> <p>II.2.1. sono costituite di prodotti di origine animale che soddisfano le prescrizioni di sanità animale di seguito indicate;</p> <p>II.2.2. sono state ottenute nei seguenti paesi o loro regioni ⁽¹⁾ [.....] ⁽¹⁾ o [.....] ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ a partire da:</p> <p>⁽¹⁾ [II.2.2.1 animali che provengono da aziende e sono rimasti in tale territorio fin dalla nascita o almeno durante gli ultimi tre mesi prima della macellazione; e</p> <p>⁽¹⁾ [i) derivano da animali delle specie di cui al regolamento (UE) n. 206/2010 della Commissione, del 12 marzo 2010, che istituisce elenchi di paesi terzi, territori o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione europea determinati animali e carni fresche e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 73 del 20.3.2010, pag. 1), che soddisfano tutte le pertinenti prescrizioni di polizia sanitaria applicabili all'importazione stabilite in detto regolamento e che sono stati macellati per il consumo umano in una data in cui era autorizzata l'importazione nell'Unione di carni fresche di animali di tali specie dal paese o dal territorio conformemente all'allegato II, parte 1, colonna 8, di detto regolamento;]</p>		

Modello RCG

Materie prime per la produzione di collagene e gelatina destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
(1) o	[ii]	derivano da animali delle specie di cui al regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione, del 9 febbraio 2009, che stabilisce un elenco di paesi terzi, o di parti di essi, nonché i requisiti di certificazione veterinaria ai fini dell'importazione nella Comunità, o del transito sul suo territorio, della carne dei leporidi selvatici, di alcuni mammiferi terrestri selvatici e dei conigli d'allevamento (GU L 39 del 10.2.2009, pag. 12), che soddisfano tutte le pertinenti prescrizioni di sanità animale applicabili all'importazione stabilite in detto regolamento.]]
(1) oppure	[II.2.2.1	pollame rimasto in tale territorio fin dalla nascita o importato come pulcini di un giorno o pollame da macellazione da uno o più paesi terzi elencati in relazione a tale prodotto nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag. 1), in condizioni almeno equivalenti a quelle prescritte da detto regolamento, conforme a tutte le pertinenti prescrizioni di sanità animale applicabili all'importazione stabilite in detto regolamento e macellato per il consumo umano in una data in cui l'importazione dal paese o dal territorio nell'Unione di carni di animali di tali specie era autorizzata conformemente all'allegato I, parte 1, colonna 6B, di detto regolamento.
(1) oppure	[II.2.2.1	animali selvatici uccisi in tale territorio (5) e catturati e uccisi in una zona:
	i)	nella quale, nel raggio di 25 km, non vi sono stati casi/focolai delle malattie seguenti alle quali gli animali sono sensibili: afta epizootica, peste bovina, malattia di Newcastle o influenza aviaria ad alta patogenicità nei 30 giorni precedenti, né peste suina classica o peste suina africana nei 40 giorni precedenti;
	ii)	la quale dista oltre 20 km dai confini di un altro territorio appartenente a un paese o a una parte di un paese non autorizzati a tale data a esportare nell'Unione dette materie prime;
	iii)	nella quale nelle 12 ore successive all'abbattimento gli animali sono stati inviati, per esservi sottoposti a refrigerazione, a un centro di raccolta e, immediatamente dopo, a uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina, oppure direttamente a uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina;]
II.2.3.		sono state ottenute in uno stabilimento intorno al quale, nel raggio di 10 km, non vi sono stati casi/focolai delle malattie seguenti alle quali gli animali sono sensibili: afta epizootica, peste bovina, malattia di Newcastle o influenza aviaria ad alta patogenicità, peste suina classica o peste suina africana durante i 30 giorni precedenti oppure, se si è verificato un caso di una di tali malattie, la preparazione delle materie prime da esportare nell'Unione è stata autorizzata soltanto dopo la rimozione di tutte le carni e la pulizia e disinfezione totali dello stabilimento sotto il controllo di un veterinario ufficiale;
II.2.4.		sono state ottenute e preparate senza che siano entrate in contatto con altre materie non conformi alle condizioni sopra indicate e sono state manipolate in modo da evitare la contaminazione da parte di agenti patogeni; e
II.2.5.		sono state trasportate in autocarri e container puliti e sigillati.
Note		
Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).		
Parte I:		
— Casella I.8.:		Indicare il codice del territorio quale figura nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008 e/o nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009 e/o nell'allegato II, parte 1, del regolamento (UE) n. 206/2010.
— Casella I.25.:		Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA), quali 0206, 0207, 0208, 0302, 0303, 0305, 0505, 0506, 0511 91, 0511 99, 4101, 4102 o 4103.
— Casella I.25.:		<i>Natura della merce:</i> pelli, ossa, tendini e legamenti.
		<i>Impianto di fabbricazione:</i> include macelli, navi officina, laboratori di sezionamento, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e impianti di trasformazione.

Materie prime per la produzione di collagene e gelatina destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>Parte II:</p> <p>(1) Cancellare la dicitura non pertinente. In caso di prodotti derivati da prodotti della pesca va soppressa l'intera sezione II.2.</p> <p>(2) Il nome e il codice ISO del paese o del territorio o di una zona di esportazione come indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — nell'allegato II del regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione, del 4 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 18); — nell'allegato I del regolamento (CE) n. 798/2008; — nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009; — nell'allegato II, parte 1, del regolamento (CE) n. 206/2010. <p>(3) Qualora parti delle materie derivino da animali originari di altri paesi terzi elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n. 206/2010 e dai quali è autorizzata l'importazione di tale prodotto nell'Unione, devono essere indicati i codici dei paesi o dei territori e del paese terzo di macellazione degli animali (le materie non possono provenire da un paese o da un territorio per cui sono prescritte le garanzie supplementari A o F, come indicato nella colonna 5 di tale allegato).</p> <p>(4) Se la carne proviene da pollame da macellazione originario di (altri) paesi terzi elencati nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008 e dai quali è autorizzata l'importazione di tale prodotto nell'Unione, devono essere indicati i codici dei paesi o dei territori e del paese terzo di macellazione del pollame.</p> <p>(5) Riguarda soltanto i paesi dai quali è autorizzata l'importazione nell'Unione di carni di selvaggina destinate al consumo umano delle stesse specie animali.</p> <p>(6) La rimozione del materiale specifico a rischio non è richiesta se le materie prime derivano da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese terzo o in una regione di un paese terzo classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE.</p> <p>— La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello del testo a stampa.</p> <p>NB: Nota per il responsabile della partita nell'UE: il presente certificato, ad uso esclusivamente veterinario, deve accompagnare la partita fino al posto di controllo frontaliero. La partita deve essere trasportata direttamente all'impianto di fabbricazione di destinazione.</p>		
<p>Veterinario ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

PARTE IX

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI MATERIE PRIME TRATTATE
PER LA PRODUZIONE DI GELATINA E COLLAGENE DESTINATI AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IM-
MISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE				Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome			I.2. N. di riferimento del certificato	I.2.a. N. di riferimento IMSOC		
	Indirizzo			I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.			I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome			I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo			Indirizzo			
	Codice postale			Codice postale			
	Tel.						
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza			
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>						
Identificazione:							
I.18. Temperatura							
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>					
I.19. Numero del sigillo e numero del container							

Materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>II.1. Attestato di sanità pubblica</p> <p>Il sottoscritto certifica che le materie prime trattate di cui sopra sono conformi alle seguenti prescrizioni:</p> <p>— sono state ottenute in stabilimenti sotto il controllo dell'autorità competente e da questa elencati,</p> <p>e</p> <p>— ⁽¹⁾ [le ossa e le pelli di pollame, di suini e di ruminanti domestici e di allevamento di cui sopra derivano da animali macellati in un macello le cui carcasse, a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano,]</p> <p>⁽¹⁾ e/o</p> <p>— [le ossa e le pelli di selvaggina selvatica di cui sopra provengono da animali le cui carcasse, a seguito di un'ispezione post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano,]</p> <p>⁽¹⁾ e/o</p> <p>— [le pelli e le spine di pesce di cui sopra provengono da impianti che fabbricano prodotti della pesca destinati al consumo umano e autorizzati a essere esportati,]</p> <p>e</p> <p>⁽¹⁾</p> <p>— [sono ossa essiccate di animali della specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina, di allevamento o selvatici, pollame, compresi ratiti e selvaggina da piuma per la produzione di gelatina e collagene, derivano da animali sani macellati in un macello e hanno subito i seguenti trattamenti:</p> <p>⁽¹⁾</p> <p>— [sono state sminuzzate in pezzi di circa 15 mm e sgrassate con acqua calda a una temperatura minima di 70 °C per almeno 30 minuti, a una temperatura minima di 80 °C per almeno 15 minuti o a una temperatura minima di 90 °C per almeno 10 minuti; successivamente sono state separate e in seguito lavate e asciugate per almeno 20 minuti in un flusso di aria calda con una temperatura iniziale di almeno 350 °C, o per 15 minuti in un flusso di aria calda con una temperatura iniziale superiore a 700 °C,]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [sono state esposte al sole per non meno di 42 giorni a una temperatura media di almeno 20 °C,]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [sono state sottoposte a trattamento acido in modo da mantenere il pH del nucleo a un valore inferiore a 6 per almeno un'ora prima dell'essiccazione,]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [in caso di pelli di ruminanti di allevamento, di suini, di pollame o di selvaggina selvatica, queste sono derivate da animali sani e:</p> <p>⁽¹⁾</p> <p>— [sono state sottoposte a un trattamento alcalino che assicura un pH del nucleo > 12, cui ha fatto seguito una salatura per almeno sette giorni,]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [sono state sottoposte a essiccazione per non meno di 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C,]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [sono state sottoposte a un trattamento acido che assicura un pH del nucleo < 5 per almeno un'ora,]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [sono state sottoposte a un trattamento alcalino che assicura un pH del nucleo > 12 per almeno 8 ore,]]</p> <p>⁽¹⁾ oppure [in caso di ossa o pelli di ruminanti di allevamento, pelli di suini, pelli di pollame, pelli di pesce e pelli di selvaggina selvatica provenienti da paesi terzi, parti di paesi terzi o loro regioni di cui all'articolo 15 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/626 della Commissione, del 5 marzo 2019, relativo agli elenchi di paesi terzi o loro regioni da cui è autorizzato l'ingresso nell'Unione europea di determinati animali e merci destinati al consumo umano che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali elenchi (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 31), sono state sottoposte un trattamento diverso da quelli sopraelencati e provengono da stabilimenti registrati o riconosciuti conformemente al regolamento (CE) n. 852/2004 o al regolamento (CE) n. 853/2004,</p>		

Parte II: certificazione

Modello TCG

Materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>(¹) e, se di origine bovina, ovina e caprina,</p> <ul style="list-style-type: none"> — sono derivate da animali che hanno superato le ispezioni ante e post mortem, <p>(¹) e, ad eccezione delle pelli di ruminanti,</p> <p>(¹)</p> <ul style="list-style-type: none"> — [provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84); — non contengono, né derivano da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, 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 (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1) (⁴), — non contengono, né derivano da, carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini, ad eccezione delle materie prime trattate derivate da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese o in una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e nei quali non si sono verificati casi indigeni di BSE, — gli animali da cui derivano le materie prime trattate non sono stati macellati mediante iniezione di gas nella cavità cranica, previo stordimento, o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, salvo nel caso in cui gli animali siano nati, siano stati allevati continuativamente e siano stati macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE, — (¹) [gli animali da cui derivano le materie prime trattate provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e ad essi non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale]; — (¹) [gli animali da cui derivano le materie prime trattate provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE e i prodotti sono stati ottenuti e manipolati in modo da garantire che non contengano, e non siano stati contaminati da, tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa,]] <p>(¹) oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> — [provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio controllato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84), — i bovini, gli ovini e i caprini da cui derivano le materie prime trattate di origine animale destinate all'esportazione non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o tramite iniezione di gas nella cavità cranica, — le materie prime trattate di origine animale derivate da bovini, ovini e caprini non contengono, né derivano da, materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001, né contengono o derivano da carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini,] <p>(¹) oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> — [provengono da un paese o da una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE della Commissione, del 29 giugno 2007, che fissa la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE di uno Stato membro, di un paese terzo o di una delle loro regioni sulla base del loro rischio di BSE (GU L 172 del 30.6.2007, pag. 84), — agli animali da cui derivano le materie prime trattate non sono stati somministrati farine di carne e ossa o ciccioli derivati da ruminanti, quali definiti nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale per la salute animale, 		

Materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<ul style="list-style-type: none"> — i bovini, gli ovini e i caprini da cui derivano le materie prime trattate di origine animale non sono stati abbattuti, previo stordimento, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, o mediante iniezione di gas nella cavità cranica, — le materie prime trattate non sono derivate da: <ul style="list-style-type: none"> i) materiale specifico a rischio quale definito nell'allegato V, punto 1, del regolamento (CE) n. 999/2001; ii) tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa; iii) carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.]] 		
<p>II.2. Attestato di sanità animale ⁽¹⁾</p> <p>Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che le materie prime trattate di cui sopra:</p> <p>II.2.1. sono costituite di prodotti di origine animale che soddisfano le prescrizioni di sanità animale di seguito indicate,</p> <p>II.2.2. sono state ottenute nei seguenti paesi o loro regioni ⁽¹⁾ [:] ⁽¹⁾ o [.....] ⁽²⁾, ⁽³⁾,</p> <p>II.2.3. sono state ottenute e preparate senza che siano entrate in contatto con altre materie non conformi alle condizioni sopra indicate e sono state manipolate in modo da evitare la contaminazione da parte di agenti patogeni,</p> <p>II.2.4. sono state trasportate in autocarri e container puliti e sigillati.</p>		
<p>Note</p>		
<p>Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).</p>		
<p>Parte I:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> — Casella I.8.: Indicare il codice del territorio quale figura: <ul style="list-style-type: none"> — nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 798/2008 della Commissione, dell'8 agosto 2008, che istituisce un elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nella Comunità di pollame e prodotti a base di pollame e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 226 del 23.8.2008, pag. 1); oppure — nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009 della Commissione, del 9 febbraio 2009, che stabilisce un elenco di paesi terzi, o di parti di essi, nonché i requisiti di certificazione veterinaria ai fini dell'importazione nella Comunità, o del transito sul suo territorio, della carne dei leporidi selvatici, di alcuni mammiferi terrestri selvatici e dei conigli d'allevamento (GU L 39 del 10.2.2009, pag. 12); oppure — nell'allegato II, parte 1, del regolamento (UE) n. 206/2010 della Commissione, del 12 marzo 2010, che istituisce elenchi di paesi terzi, territori o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione europea determinati animali e carni fresche e che definisce le condizioni di certificazione veterinaria (GU L 73 del 20.3.2010, pag. 1). — Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA), quali 0210, 0305, 0505, 0506, 0511 91, 0511.99, 1602, 1604, 4101, 4102 o 4103. — Casella I.25.: <ul style="list-style-type: none"> Natura della merce: pelli, ossa, tendini e legamenti. Impianto di fabbricazione: include macelli, navi officina, laboratori di sezionamento, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e impianti di trasformazione. Numero di riconoscimento: se applicabile. 		

Modello TCG

Materie prime trattate per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
<p>Parte II:</p> <p>(¹) Cancellare la dicitura non pertinente. In caso di prodotti derivati da prodotti della pesca va soppressa l'intera sezione II.2.</p> <p>(²) Il nome e il codice ISO del paese o del territorio o di una zona di esportazione come indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> — nell'allegato II, parte 1, del regolamento (CE) n. 206/2010; — nell'allegato I del regolamento (CE) n. 798/2008; — nell'allegato I, parte 1, del regolamento (CE) n. 119/2009. <p>(³) Indicare il codice del paese o della regione qualora parti delle materie derivino da animali originari di altri paesi terzi o loro regioni elencati all'articolo 15 o 16 (unicamente se trattate come stabilito nella parte II.1) del regolamento di esecuzione (UE) 2019/626.</p> <p>(⁴) La rimozione del materiale specifico a rischio non è richiesta se le materie prime trattate derivano da animali nati, allevati continuativamente e macellati in un paese terzo o in una regione di un paese terzo classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente alla decisione 2007/453/CE.</p> <ul style="list-style-type: none"> — La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello del testo a stampa. <p>NB: Nota per il responsabile della partita nell'UE: il presente certificato, ad uso esclusivamente veterinario, deve accompagnare la partita fino al posto di controllo frontaliero. La partita deve essere trasportata direttamente all'impianto di fabbricazione di destinazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Il tempo di trasporto può essere incluso nella durata del trattamento. 		
<p>Veterinario ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:</p>		

PARTE X

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI MIELE E ALTRI PRODOTTI
APICOLI DESTINATI AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Tipo di trattamento Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello HON

PAESE

Miele e altri prodotti apicoli destinati al consumo umano

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che il miele e gli altri prodotti apicoli di cui sopra sono stati prodotti conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono stati manipolati e, secondo i casi, preparati, imballati e immagazzinati nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004; e
- soddisfano le garanzie relative agli animali vivi e ai loro prodotti previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati a norma 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 (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10), in particolare dell'articolo 29.

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.11.: Luogo di spedizione: per numero di riconoscimento si intende il numero di registrazione.
- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali: 0409, 0410, 0510, 1521, 1702 o 2106.
- Casella I.25.: *Tipo di trattamento*: indicare «ultrasuoni», «omogeneizzazione», «ultrafiltrazione», «pastorizzazione», «nessun trattamento termico».

Parte II:

- Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.

Ispettore ufficiale

Nome e cognome (in stampatello):

Titolo e qualifica:

Data:

Firma:

Timbro:

Parte II: certificazione

PARTE XI

MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI SOLFATO DI CONDROITINA, ACIDO IALURONICO, ALTRI PRODOTTI DI CARTILAGINE IDROLIZZATA, CHITOSANO, GLUCOSAMINA, CAGLIO, COLLA DI PESCE E AMMINOACIDI ALTAMENTE RAFFINATI DESTINATI AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento		I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo	
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliere di entrata nell'UE		
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.		
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello HRP

Solfato di condroitina, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi altamente raffinati destinati al consumo umano

PAESE

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che i prodotti altamente raffinati di cui sopra sono stati prodotti conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono stati manipolati e, secondo i casi, preparati, imballati e immagazzinati nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono conformi alle prescrizioni dell'allegato III, sezione XVI, del regolamento (CE) n. 853/2004; e
- ⁽¹⁾ nel caso degli amminoacidi, che
 - i) come fonte per la loro fabbricazione non sono stati utilizzati capelli umani; e
 - ii) sono conformi alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) impiegando voci quali 2833, ex 3913, 2930, ex 2932, 3507 o 3503.

Parte II:

⁽¹⁾ Cancellare la dicitura non pertinente.

- Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.

Veterinario ufficiale

Nome e cognome (in stampatello):

Titolo e qualifica:

Data:

Firma:

Timbro:

PARTE XII

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI CARNI DI RETTILI DESTINATE
AL CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

PAESE

Carni di rettili destinate al consumo umano

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che le carni di rettili di cui sopra sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare:

- che le carni di rettili provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- che le carni di rettili sono state manipolate e, secondo i casi, preparate, imballate e immagazzinate nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004;
- che l'eventuale presenza di *Salmonella* nelle carni di rettili è stata verificata ricorrendo a procedure di campionamento e di prova che forniscono garanzie almeno equivalenti alle prescrizioni stabilite nel regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1);
- che le carni di rettili sono state ottenute da animali che hanno superato in modo soddisfacente le ispezioni ante mortem e post mortem di cui all'articolo 73 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51);
- ⁽¹⁾ nel caso di carni di coccodrillo o alligatore, che l'ispezione post mortem della carcassa ha dato esito negativo in relazione alla presenza di *Trichinella* spp. in conformità del regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione, del 10 agosto 2015, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni (GU L 212 dell'11.8.2015, pag. 7); e
- se applicabile, che l'alimento è stato autorizzato sul mercato dell'Unione in conformità dell'articolo 6 del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione (GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1) e figura nell'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti.

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA)/della nomenclatura combinata (NC) quali 0208 50 00, 0210 93 00, 1506, 1601, 1602 o 1603.

PAESE

Carni di rettili destinate al consumo umano

II. Informazioni sanitarie	II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
Parte II: (¹) Cancellare la dicitura non pertinente. — Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.		
Veterinario ufficiale Nome e cognome (in stampatello): Data: Timbro: Titolo e qualifica: Firma:		

PARTE XIII

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI INSETTI DESTINATI AL
CONSUMO UMANO AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>				
I.21.		I.22.		
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)	
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC				
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>		Laboratorio di sezionamento/Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

PAESE

Insetti destinati al consumo umano

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che gli insetti di cui sopra sono stati prodotti conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono stati manipolati e, secondo i casi, preparati, imballati e immagazzinati nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I (produzione primaria) o all'allegato II (altre fasi) del regolamento (CE) n. 852/2004;
- soddisfano le prescrizioni stabilite nell'allegato III, sezione XVII, del regolamento (CE) n. 853/2004, anche per quanto riguarda l'utilizzo di substrati per l'alimentazione degli animali;
- se applicabile, l'alimento è stato autorizzato sul mercato dell'Unione in conformità dell'articolo 6 del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione (GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1) e figura nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA)/della nomenclatura combinata (NC) quali 0106 49 00, 0410 o 2106.

Parte II:

(¹) Cancellare la dicitura non pertinente.

- Casella II.1: Un programma basato sui principi del sistema HACCP non è richiesto se i prodotti provengono direttamente da un produttore primario.
- Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.

Veterinario ufficiale

Nome e cognome (in stampatello):

Titolo e qualifica:

Data:

Firma:

Timbro:

PARTE XIV

MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E NON CONTEMPLATI DAGLI ARTICOLI DA 7 A 25 DEL REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/628 DELLA COMMISSIONE AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto				I.16. Posto di controllo frontaliere di entrata nell'UE		
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>		I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.		
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Modello PAO
Altri prodotti di origine animale destinati al consumo umano e non contemplati
dagli articoli da 7 a 25 del regolamento di esecuzione 2019/628 della
Commissione

PAESE

II. Informazioni sanitarie

II.a. N. di riferimento del certificato

II.b.

II.1. Attestato di sanità pubblica

Il sottoscritto dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55) e del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1), e

certifica che i prodotti di cui sopra sono stati prodotti conformemente a dette disposizioni e in particolare che:

- provengono da uno o più stabilimenti che applicano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004;
- sono stati manipolati e, secondo i casi, preparati, imballati e immagazzinati nel rispetto delle norme igieniche, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004.

Note

Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).

Parte I:

- Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA) dell'Organizzazione mondiale delle dogane.

Parte II:

- Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.

Veterinario ufficiale

Nome e cognome (in stampatello):

Titolo e qualifica:

Data:

Firma:

Timbro:

Parte II: certificazione

PARTE XV

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER L'INGRESSO NELL'UNIONE DI GERMOGLI E SEMI DESTINATI
ALLA PRODUZIONE DI GERMOGLI AL FINE DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO**

PAESE			Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE			
Parte I: informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore/esportatore Nome		I.2. N. di riferimento del certificato		I.2.a. N. di riferimento IMSOC	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Tel.		I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario/importatore Nome		I.6. Operatore responsabile della partita Nome			
	Indirizzo		Indirizzo			
	Codice postale		Codice postale			
	Tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di spedizione Nome Indirizzo		N. di riconoscimento	I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo		
	I.13. Luogo di carico			I.14. Data e ora della partenza		
I.15. Mezzo di trasporto			I.16. Posto di controllo frontaliero di entrata nell'UE			
Aereo <input type="checkbox"/>	Nave <input type="checkbox"/>	Altro <input type="checkbox"/>	I.17. Documenti di accompagnamento Tipo N.			
Veicolo stradale <input type="checkbox"/>	Vagone <input type="checkbox"/>					
Identificazione:						
I.18. Temperatura						
ambiente <input type="checkbox"/>	di frigorifero <input type="checkbox"/>	di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.19. Numero del sigillo e numero del container						

PAESE

Certificato ufficiale per l'esportazione nell'UE

I.20. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>			
I.21.		I.22.	
I.23 Numero totale di colli	I.24. Quantità N. totale	Peso netto totale (kg)	Peso lordo totale (kg)
I.25. Descrizione della merce Numero Codice e titolo NC			
Specie (nome scientifico) Consumatore finale Numero di colli <input type="checkbox"/>	Impianto di fabbricazione Peso netto Lotto n.		Deposito frigorifero Tipo di imballaggio

Certificato per l'ingresso nell'Unione di germogli e semi destinati alla produzione di germogli al fine dell'immissione in commercio

PAESE

II. Informazioni sanitarie		II.a. N. di riferimento del certificato	II.b.
Parte II: certificazione	Il sottoscritto, ispettore ufficiale, dichiara di conoscere le disposizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 852/2004 e certifica che:		
	II.1.1. ¹	i semi di cui sopra sono stati prodotti in condizioni che rispettano il regolamento (CE) n. 852/2004 e in particolare i requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate di cui all'allegato I, parte A;	
	II.1.2. ¹	i germogli sono stati prodotti in stabilimenti riconosciuti conformemente alle prescrizioni di cui all'articolo 2 del regolamento (UE) n. 210/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, sul riconoscimento a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio degli stabilimenti che producono germogli (GU L 68 del 12.3.2013, pag. 24);	
	II.1.3. ¹	i germogli sono stati prodotti in condizioni che rispettano le prescrizioni in materia di rintracciabilità stabilite nel regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2013, recante le prescrizioni in materia di rintracciabilità per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli (GU L 68 del 12.3.2013, pag. 16) e i criteri microbiologici di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).	
Note			
Cfr. note di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/628 della Commissione, dell'8 aprile 2019, relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 101).			
Parte I:			
— Casella I.25.: Inserire gli opportuni codici del sistema armonizzato (SA), quali 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0712 34, 0712 35, 0713 39, 0713 40, 0712 50, 0712 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21, 1209 91 o 1214 90.			
— Casella I.25.: Impianto di fabbricazione: inserire il nome degli stabilimenti che hanno prodotto i germogli o i semi.			
Parte II:			
(1) Cancellare la dicitura non pertinente (a seconda che si tratti di germogli o semi).			
— La firma deve essere di colore diverso da quello del testo a stampa. Lo stesso vale per i timbri diversi da quelli a secco o in filigrana.			
Ispettore ufficiale			
Nome e cognome (in stampatello):		Titolo e qualifica:	
Data:		Firma:	
Timbro:			

ALLEGATO IV

**MODELLI DI CERTIFICATI UFFICIALI IN CASO DI ISPEZIONE ANTE MORTEM PRESSO L'AZIENDA DI
PROVENIENZA**

Parte I: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER GLI ANIMALI VIVI

CERTIFICATO UFFICIALE

*per gli animali vivi trasportati al macello in caso di ispezione ante mortem presso l'azienda di
provenienza conformemente all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), del regolamento delegato (UE)
2019/624 della Commissione ⁽¹⁾*

Nome del veterinario ufficiale:

Numero:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di capi:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del locale di stabulazione*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali verranno trasportati al seguente macello:

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara

— che gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle
..... (orario) del (data) e giudicati idonei alla macellazione,

— che sono state fatte le seguenti osservazioni sulla salute e il benessere degli animali:
.....

,

— che i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il
divieto di macellarli,

— di avere verificato le informazioni sulla filiera alimentare.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(*) facoltativo

⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

Parte II: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER IL POLLAME DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI
FOIE GRAS E PER IL POLLAME A EVISCERAZIONE DIFFERITA

CERTIFICATO UFFICIALE

*per il pollame destinato alla produzione di foie gras e per il pollame a eviscerazione differita
macellato presso l'azienda di provenienza conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, del
regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione ⁽¹⁾*

Nome del veterinario ufficiale:

Numero:

1. Identificazione delle carcasse non eviscerate

Specie:

Numero:

2. Provenienza delle carcasse non eviscerate

Indirizzo dell'azienda:

3. Destinazione delle carcasse non eviscerate

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

4. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che

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

— sono state fatte le seguenti osservazioni sulla salute e il benessere degli animali:

.....

— i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinavano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

Parte III: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER LA SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO MACELLATA
PRESSO L'AZIENDA DI PROVENIENZA

CERTIFICATO UFFICIALE

*per la selvaggina d'allevamento macellata presso l'azienda conformemente all'articolo 6, paragrafo
3, del regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione (1)*

Nome del veterinario ufficiale:

Numero:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di capi:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del locale di stabulazione*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali verranno trasportati al seguente macello:

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che

1) gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (orario) del (data) e giudicati idonei alla macellazione,

2) sono stati macellati presso l'azienda alle (orario) del (data) e la macellazione e il dissanguamento sono stati eseguiti correttamente,

3) sono state fatte le seguenti osservazioni sulla salute e il benessere degli animali:

.....

,

4) i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinavano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(*) facoltativo

(1) Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

Parte IV: MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE PER LA SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO MACELLATA PRESSO L'AZIENDA conformemente all'allegato III, sezione III, punto 3 bis, del regolamento (CE) n. 853/2004

CERTIFICATO UFFICIALE

per la selvaggina d'allevamento macellata presso l'azienda conformemente all'allegato III, sezione III, punto 3 bis, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione ⁽¹⁾

Nome del veterinario ufficiale:

Numero:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di capi:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del locale di stabulazione*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali verranno trasportati al seguente macello:

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che

1) gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (orario) del (data) e giudicati idonei alla macellazione,

2) sono state fatte le seguenti osservazioni sulla salute e il benessere degli animali:

.....

3) i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinavano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(*) facoltativo

⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

ALLEGATO V

**MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE IN CASO DI MACELLAZIONE D'URGENZA AL DI FUORI DEL
MACELLO IN CONFORMITÀ DELL'ARTICOLO 4 DEL REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/624 DELLA
COMMISSIONE ⁽¹⁾**

MODELLO DI CERTIFICATO UFFICIALE IN CASO DI MACELLAZIONE D'URGENZA AL DI FUORI DEL
MACELLO

CERTIFICATO UFFICIALE

in caso di macellazione d'urgenza al di fuori del macello

Nome del veterinario ufficiale:

Numero:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di capi:

Marchio di identificazione:

2. Luogo della macellazione d'urgenza

Indirizzo:

Identificazione del locale di stabulazione*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali verranno trasportati al seguente macello:

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che

1) gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (orario) del (data) e giudicati idonei alla macellazione,

2) sono stati macellati alle (orario) del (data) e la macellazione e il dissanguamento sono stati eseguiti correttamente,

3) il motivo della macellazione d'urgenza è stato:

.....

4) sono state fatte le seguenti osservazioni sulla salute e il benessere degli animali:

.....

5) agli animali sono stati somministrati i seguenti trattamenti:

.....

6) i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinavano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

(*) facoltativo

⁽¹⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUL 131 del 17.5.2019, pag. 1).

ALLEGATO VI

TAVOLA DI CONCORDANZA DI CUI ALL'ARTICOLO 32

Regolamento (UE) n. 211/2013	Presente regolamento
Articolo 1	Articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto ii)
Articolo 2	Articolo 2, paragrafo 2
Articolo 3	Articolo 27
Articolo 4	—
Articolo 5	—
Allegato	Allegato III, parte XV

ISSN 1977-0707 (edizione elettronica)
ISSN 1725-258X (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT