



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 29 giugno 2012 n.72

Noi Capitani Reggenti la Serenissima Repubblica di San Marino

Visto l'articolo 1 della Legge 17 marzo 1993 n.41;

Visto l'articolo 23, paragrafo 1, dell'Accordo di Cooperazione e Unione Doganale tra la Repubblica di San Marino e la Comunità Economica Europa del 16 dicembre 1991 reso esecutivo con Decreto 3 marzo 1993 n.34 ed entrato in vigore il 1° aprile 2002;

Vista la Decisione del Comitato di Cooperazione UE – San Marino n.1/2010 “Omnibus” del 29 marzo 2010 resa esecutiva con Decreto Delegato 10 giugno 2010 n.102 ed in particolare l'articolo 4 della Decisione medesima;

Vista la deliberazione del Congresso di Stato n.35 adottata nella seduta del 18 giugno 2012;

Visti l'articolo 5, comma 3, della Legge Costituzionale n. 185/2005 e gli articoli 8 e 10, comma 2, della Legge Qualificata n.186/2005;

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare il seguente decreto delegato:

NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO ANIMALE

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

(Campo di applicazione)

1. Il presente decreto delegato stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.

Il presente decreto delegato si applica ad integrazione del Decreto Delegato - Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali -, 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.

2. Esso si applica soltanto per le attività e le persone alle quali si applica il Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

3. L'esecuzione dei controlli ufficiali ai sensi del presente decreto delegato lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore alimentare per la sicurezza dei prodotti alimentari, come previsto dal Decreto Delegato - Principi e requisiti della legislazione alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare - che stabilisce i principi e

i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.

Art. 2
(Definizioni)

1. Ai fini del presente decreto delegato si intende per:
 - a) "autorità competente": il Dipartimento Prevenzione, nello specifico l'U.O.S. Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare dell'Istituto per la Sicurezza Sociale;
 - b) "veterinario ufficiale": medico veterinario appartenente al Dipartimento Prevenzione, nello specifico l'U.O.S. Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare;
 - c) "bollo sanitario": bollo indicante, quando applicato, che sono stati effettuati controlli ufficiali in conformità del presente decreto delegato.
2. Se del caso si applicano anche le definizioni di cui ai seguenti decreti:
 - a) Decreto Delegato - Principi e requisiti della legislazione alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - b) le definizioni di "sottoprodotti di origine animale", "TSE" (encefalopatia spongiforme trasmissibile), e "materiale specifico a rischio" stabilite nel Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
 - c) Decreto Delegato Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
 - d) Decreto Delegato - Igiene dei prodotti alimentari;
 - e) Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

CAPO II
CONTROLLI UFFICIALI IN RELAZIONE AGLI STABILIMENTI

Art. 3
(Riconoscimento degli stabilimenti)

1. Laddove la normativa comunitaria richieda il riconoscimento degli stabilimenti, l'Autorità competente effettua una visita in loco.
L'Autorità competente riconosce lo stabilimento per le attività interessate soltanto se l'operatore del settore alimentare dimostri che esso soddisfa i pertinenti requisiti di cui al Decreto Delegato - Igiene dei prodotti alimentari, al Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - e altri requisiti pertinenti della legislazione alimentare.
2. L'Autorità competente attribuisce ad ogni stabilimento riconosciuto un numero di riconoscimento al quale possono essere aggiunti codici indicanti i tipi di prodotti di origine animale fabbricati. Nel caso dei mercati all'ingrosso il numero di riconoscimento può essere integrato da un numero secondario indicante le unità o i gruppi di unità che vendono o fabbricano i prodotti di origine animale; in tal caso l'Autorità competente può revocare o sospendere il riconoscimento per talune unità o gruppi di unità.
3. I paragrafi 1 e 2 si applicano sia:
 - a) agli stabilimenti che inizino a commercializzare prodotti di origine animale alla data dell'applicazione del presente decreto delegato o successivamente; sia
 - b) agli stabilimenti che già commercializzino prodotti di origine animale ma rispetto ai quali non vi era precedentemente esigenza di riconoscimento. In quest'ultimo caso, la visita in loco dell'Autorità competente, richiesta a titolo del paragrafo 1 è effettuata il più rapidamente possibile.

Il paragrafo 2 si applica anche a stabilimenti riconosciuti che commercializzino prodotti di origine animale in conformità della legislazione comunitaria immediatamente prima dell'applicazione del presente decreto delegato.

Art. 4

(Principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale che rientrano nel campo di applicazione del decreto delegato)

1. La Repubblica di San Marino si adopera affinché gli operatori del settore alimentare forniscano tutta l'assistenza necessaria per consentire che i controlli ufficiali effettuati dall'Autorità competente possano svolgersi in modo efficace.

Garantiranno in particolare:

- l'accesso a edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture;
- l'accesso alla documentazione e ai registri richiesti a titolo del presente decreto delegato oppure ritenuti dall'Autorità competente necessari per valutare la situazione.

2. L'Autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti da:

- a) Decreto Delegato - Igiene dei prodotti alimentari;
- b) Decreto Delegato - specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale -; e
- c) Regolamento CE n. 1774/2002.

3. I controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 comprendono:

- a) audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP;
- b) i controlli ufficiali di cui agli artt. 5, 6, 7 e 8; e
- c) qualsiasi compito di audit specificato negli allegati del presente regolamento.

4. Gli audit di buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda almeno:

- a) controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
- b) concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- c) igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
- d) igiene personale;
- e) formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;
- f) lotta contro i parassiti;
- g) qualità delle acque;
- h) controllo della temperatura; e
- i) controlli sui prodotti alimentari che entrino ed escano dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

5. Audit con procedure basate su HACCP verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo in particolare ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella Sezione II dell'allegato II del Decreto Delegato - Igiene dei prodotti alimentari. In particolare essi determineranno se le procedure garantiscono, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti a titolo della normativa comunitaria;
- b) siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite; e
- c) non presentino pericoli fisici quali corpi estranei.

6. La verifica di conformità con i requisiti del Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - per quanto riguarda l'applicazione della bollatura di identificazione si effettua in tutti gli stabilimenti approvati in conformità di detto decreto delegato, oltre alla verifica di conformità con altre esigenze in materia di tracciabilità.

7. Nel caso di macelli, centri di lavorazione della selvaggina e laboratori di sezionamento che commercializzino carni fresche, un veterinario ufficiale effettua i compiti di audit di cui ai paragrafi 3 e 4.

8. Nello svolgere compiti di audit, le Autorità competenti prendono particolare cura di:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfino i pertinenti requisiti dei decreti e dei regolamenti di cui al paragrafo 1, lettere a) e b).

Per facilitare l'audit, le autorità competenti possono effettuare prove di rendimento atte ad accertare che il rendimento del personale soddisfi determinati parametri;

- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario; e
- d) documentare elementi presi in considerazione e i risultati dell'audit.

9. La natura e l'intensità dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipende dal rischio valutato. A tal fine, l'Autorità competente valuta regolarmente:

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

Art. 5 *(Carni fresche)*

La Repubblica di San Marino assicura che i controlli ufficiali sulle carni fresche vengano effettuati in conformità dell'allegato I.

1) Il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi nei macelli che commercializzano carni fresche, nei centri di lavorazione della selvaggina e nei laboratori di sezionamento in conformità dei requisiti generali della Sezione I, Capo II, dell'allegato I e dei requisiti specifici della Sezione IV, in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione ante mortem;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione post mortem;
- e) il materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio.

2) La bollatura sanitaria delle carcasse di ungulati domestici, mammiferi di selvaggina di allevamento diversi dai lagomorfi, selvaggina in libertà di grosse dimensioni nonché delle mezze carcasse, dei quarti e dei tagli ottenuti sezionando le mezze carcasse in tre pezzi è effettuata nei macelli e nei centri di lavorazione della selvaggina, conformemente alla sezione I, capo III dell'allegato I. Le bollature sanitarie sono applicate dal veterinario ufficiale o sotto la sua responsabilità, qualora i controlli ufficiali non abbiano individuato mancanze tali da rendere la carne inadatta al consumo umano.

3) Dopo l'esecuzione dei controlli di cui ai punti 1 e 2, il veterinario ufficiale prende appropriate misure, come previsto dall'allegato I, Sezione II, in particolare per quanto riguarda:

- a) la comunicazione dei risultati dell'ispezione;
- b) le decisioni concernenti l'informazione sulla catena alimentare;
- c) le decisioni concernenti gli animali vivi;
- d) le decisioni concernenti il benessere degli animali; e
- e) le decisioni concernenti la carne.

Art. 6 *(Molluschi bivalvi vivi)*

1. La Repubblica di San Marino assicura che la commercializzazione di molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi siano sottoposte a controlli ufficiali come descritto all'allegato II.

Art. 7
(Prodotti della pesca)

1. La Repubblica di San Marino assicura che i controlli ufficiali sui prodotti della pesca siano effettuati conformemente all'allegato IV.

Art. 8
(Latte crudo e prodotti lattieri)

1. La Repubblica di San Marino assicura che i controlli ufficiali sul latte crudo e sui prodotti lattieri siano effettuati in conformità dell'allegato IV.

CAPO III
PROCEDURE DI IMPORTAZIONE

Art. 9
(Principi e condizioni generali)

1. Per garantire l'applicazione uniforme dei principi e delle condizioni stabiliti all'articolo 10 del Decreto Delegato - Principi e requisiti della legislazione alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare - e del titolo VI, capo II, del Regolamento CE n. 882/2004 si applicano le procedure descritte nel presente capitolo.

Art. 10
(Elenchi di paesi terzi o parti di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di determinati prodotti di origine animale)

1. I prodotti di origine animale sono importati da un paese terzo, o da una parte di un paese terzo, che figura in un elenco compilato e aggiornato secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2 del Regolamento CE N. 854/2004. L'Allegato V del presente decreto delegato indica la tipologia degli stabilimenti non soggetti al requisito dell'elenco.

Art. 11
(Elenchi degli stabilimenti dai quali è consentito importare prodotti specifici di origine animale)

1. I prodotti di origine animale possono essere importati nel territorio sammarinese solo se sono stati spediti dagli, ed ottenuti o preparati, negli stabilimenti che figurano negli elenchi compilati e aggiornati conformemente al Regolamento CE N. 854/2004 da parte della Commissione Europea.

Inoltre le carni fresche, le carni macinate, le preparazioni di carni, i prodotti a base di carni separate meccanicamente (MSM) possono essere importati nel territorio sammarinese solo se sono stati fabbricati con carni ottenute da macelli e laboratori di sezionamento inseriti in elenchi compilati ed aggiornati a norma del Regolamento CE N. 854/2004 o in stabilimenti comunitari riconosciuti.

Art. 12
(Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini)

1. I molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini provengono da zone di produzione di paesi terzi inserite negli elenchi compilati e aggiornati conformemente all'articolo 11.

2. Il requisito di cui al paragrafo 1 non si applica ai pettinidi raccolti fuori delle zone di produzione classificate. Tuttavia i controlli ufficiali in relazione ai pettinidi sono effettuati conformemente all'allegato II, capo III.

Art. 13
(Documenti)

1. All'atto dell'importazione nel territorio sammarinese ciascuna partita di prodotti di origine animale è accompagnata da un documento conforme ai requisiti di cui all'allegato VI.
2. Il documento attesta che il prodotto soddisfa:
 - a) i requisiti per esso fissati in base al Decreto Delegato - Igiene dei prodotti alimentari - e al Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - o disposizioni equivalenti a tali requisiti; e
 - b) le eventuali condizioni specifiche di importazione fissate a norma dell'articolo 48 del Regolamento CE N. 882/2004
3. I documenti possono includere i dettagli richiesti ai sensi di altra normativa comunitaria in materia di salute pubblica e salute degli animali.
4. Esenzioni dal paragrafo 1 possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2 del Regolamento CE N. 854/2004 qualora sia possibile ottenere le garanzie di cui al paragrafo 2 del presente articolo in altro modo.

CAPO IV
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 14
(Misure di attuazione e misure transitorie)

1. Le misure di attuazione e le misure transitorie possono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2 del Regolamento CE N. 854/2004.

Art. 15
(Modifica e adattamento degli allegati)

1. Gli allegati I, II, III, IV, V e VI possono essere modificati o integrati per tener conto dei progressi scientifici e tecnici secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2 del Regolamento CE N. 854/2004.
2. Possono essere concesse deroghe agli allegati I, II, III, IV, V e VI secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2 del Regolamento CE N. 854/2004, purché non pregiudichino il conseguimento degli obiettivi del presente decreto delegato così come possono essere fissate misure di attuazione o adottate modifiche specifiche dei medesimi allegati
3. La Repubblica di San Marino può, senza compromettere il conseguimento degli obiettivi del presente decreto delegato, adottare, a norma dei paragrafi 4 e 5, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato I.
4. Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di favorire la prosecuzione dell'utilizzo di metodi tradizionali in tutte le fasi della produzione, trasformazione o distribuzione dei prodotti alimentari e riguardano in particolare l'informazione sulla catena alimentare e la presenza dell'Autorità competente negli stabilimenti.
5. La Repubblica di San Marino allorché desidera adottare le misure nazionali di cui al paragrafo 3, invia notifica alla Commissione Europea. Ciascuna notifica deve:
 - a) fornire una descrizione particolareggiata dei requisiti che lo Stato ritiene necessario adattare e la natura dell'adattamento desiderato;
 - b) descrivere gli stabilimenti interessati;

- c) esporre le motivazioni dell'adattamento, fornendo anche, se del caso, una sintesi dell'analisi del rischio effettuata e indicando le misure eventuali da prendere affinché l'adattamento non pregiudichi gli obiettivi del presente regolamento; e
- d) fornire ogni altra informazione pertinente.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 29 giugno 2012/1711 d.F.R

I CAPITANI REGGENTI
Maurizio Rattini – Italo Righi

**IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI**
Valeria Ciavatta

ALLEGATO I

CARNI FRESCHE

SEZIONE I: COMPITI DEL VETERINARIO UFFICIALE

CAPO I: COMPITI DI AUDIT

1. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda qualsiasi raccolta, trasporto, magazzinaggio, manipolazione, lavorazione e utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare è responsabile.
2. Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, nella misura del possibile, che le carni:
 - a) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche;
 - b) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo;
 - c) non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

CAPO II: COMPITI ISPETTIVI

Il veterinario ufficiale, nell'esecuzione dei compiti ispettivi in conformità del presente capitolo, tiene conto dei risultati dei compiti di audit svolti secondo l'articolo 4 e il capo I del presente allegato. Se del caso, il veterinario ufficiale si regola di conseguenza nell'indirizzare i compiti ispettivi.

A. Informazioni sulla catena alimentare

1. Il veterinario ufficiale controlla ed analizza le informazioni pertinenti tratte dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali destinati alla macellazione e tiene conto dei risultati documentati di tali controlli ed analisi nell'effettuare le ispezioni ante e post mortem.
2. Nell'eseguire i propri compiti ispettivi, il veterinario ufficiale tiene conto dei certificati ufficiali che accompagnano gli animali e delle eventuali dichiarazioni fatte dai veterinari che effettuano i controlli a livello della produzione primaria.
3. Quando gli operatori del settore alimentare adottano nella catena alimentare misure aggiuntive per garantire la sicurezza degli alimenti mediante sistemi integrati, sistemi privati di controllo, certificazioni conferite da una terza parte indipendente o altri sistemi, e quando tali misure sono documentate e gli animali sottoposti a tali meccanismi sono chiaramente identificabili, il veterinario ufficiale può tenerne conto nell'espletare i compiti ispettivi e nel verificare le procedure basate sull'HACCP.

B. Ispezione ante mortem

1. Fatto salvo quanto previsto ai paragrafi 4 e 5:
 - a) il veterinario ufficiale effettua un'ispezione ante mortem di tutti gli animali prima della macellazione;
 - b) l'ispezione ante mortem ha luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima della macellazione.Inoltre, il veterinario ufficiale può richiedere un'ispezione in qualunque momento.
2. L'ispezione ante mortem deve in particolare permettere di accertare, riguardo al singolo animale controllato; eventuali segni

- a) di compromissione del benessere degli animali; oppure
 - b) di condizioni che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali, prestando particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi e delle malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme di polizia sanitaria.
3. Il veterinario ufficiale, oltre all'ispezione ante mortem ordinaria esegue un'ispezione clinica di tutti gli animali che l'operatore del settore alimentare o un suo assistente specializzato ufficiale hanno eventualmente scartato.
4. In caso di macellazione d'emergenza fuori dal macello e nel caso di selvaggina cacciata, il veterinario ufficiale presso il macello o lo stabilimento di manipolazione della selvaggina esamina la dichiarazione di accompagnamento della carcassa dell'animale rilasciata rispettivamente dal veterinario in conformità del Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
5. Nei casi previsti nella sezione III, capo 2 o nella sezione IV, l'ispezione ante mortem può essere effettuata nell'azienda di provenienza. In tali casi, il veterinario ufficiale presso il macello deve effettuare l'ispezione ante mortem soltanto quando e nella misura specificati.

C. Benessere degli animali

Il veterinario ufficiale verifica la conformità alle pertinenti norme comunitarie e nazionali relative al benessere degli animali, come le norme relative alla protezione degli animali al momento della macellazione e durante il trasporto.

D. Ispezione post mortem

1. Immediatamente dopo la macellazione la carcassa e le frattaglie che l'accompagnano devono essere sottoposte a un'ispezione post mortem. Tutte le superfici esterne devono essere esaminate; a tale scopo possono essere richieste una manipolazione minima delle carcasse e delle frattaglie o speciali attrezzature tecniche. Occorre prestare particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi e delle malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme di polizia sanitaria. La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente devono essere tali da consentire un'ispezione adeguata.
2. Sono effettuati ulteriori esami, come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, e prove di laboratorio ove ciò sia ritenuto necessario:
- a) per giungere a una diagnosi definitiva, oppure
 - b) per individuare la presenza di:
 - i) una malattia degli animali,
 - ii) agenti contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti in virtù della normativa comunitaria,
 - iii) una non conformità rispetto ai criteri microbiologici, oppure
 - iv) altri fattori che potrebbero richiedere che le carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o che siano imposte restrizioni all'utilizzazione delle stesse, in particolare nel caso di animali sottoposti a macellazione d'emergenza.
3. Ai fini dell'ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone che le carcasse dei solipedi domestici, dei bovini di età superiore ai sei mesi e dei suini domestici di età superiore alle quattro settimane siano tagliate a metà longitudinalmente lungo la colonna vertebrale. Se ciò risulta necessario per l'ispezione, il veterinario ufficiale può inoltre disporre il taglio longitudinale di qualunque testa o carcassa. Tuttavia, per tener conto di particolari abitudini alimentari, del progresso tecnologico o di situazioni sanitarie specifiche, l'Autorità competente può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse non tagliate a metà di solipedi domestici, bovini di età superiore ai sei mesi e suini domestici di età superiore alle quattro settimane.
4. Durante l'ispezione devono essere adottate precauzioni per garantire che la contaminazione della carne dovuta ad operazioni come la palpazione, il sezionamento o l'incisione sia ridotta al minimo.

5. Se deve essere eseguita una macellazione di emergenza, prima di essere dichiarata idonea per il consumo umano la carcassa è sottoposta quanto prima possibile ad ispezione post mortem delle carni a norma di punti da 1 a 4.

E. Materiali specifici a rischio e altri sottoprodotti animali

In conformità delle specifiche norme comunitarie in materia di materiali specifici a rischio e altri sottoprodotti animali, il veterinario ufficiale controlla le operazioni di rimozione, separazione e, se del caso, marcatura di detti prodotti. Il veterinario ufficiale si accerta che l'operatore del settore alimentare prenda tutte le misure necessarie per evitare di contaminare le carni con materiali specifici a rischio durante la macellazione (compreso lo stordimento) e per rimuovere i materiali specifici a rischio.

F. Prove di laboratorio

1. Il veterinario ufficiale assicura che il campionamento sia effettuato e che i campioni siano adeguatamente identificati, manipolati, inviati al laboratorio idoneo ai fini:
 - a) del monitoraggio e del controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici;
 - b) di prove specifiche di laboratorio per la diagnosi delle TSE, conformemente al Regolamento CE n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio;
 - c) della rilevazione di sostanze o prodotti non autorizzati e del controllo delle sostanze regolamentate, in particolare nel contesto dei piani nazionali sui residui di cui alla direttiva 96/23/CE; e
 - d) dell'individuazione delle malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme di polizia sanitaria.
2. Il veterinario ufficiale assicura inoltre che siano effettuate le altre prove di laboratorio necessarie.

CAPO III: BOLLATURA SANITARIA

1. Il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati.
2. Il veterinario ufficiale assicura in particolare:
 - a) che il bollo sanitario sia apposto soltanto se l'animale (ungulati domestici, mammiferi selvatici d'allevamento diversi dai lagomorfi, e selvaggina in libertà di grosse dimensioni) è stato sottoposto a ispezione ante mortem e post mortem in conformità del presente regolamento e non vi sono motivi per dichiarare le carni non idonee al consumo umano. Tuttavia il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame della trichinosi, se il veterinario ufficiale è certo che la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di risultati soddisfacenti; e
 - b) la bollatura sanitaria sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa, mediante un bollo impresso con l'inchiostro o a fuoco, in modo tale che se le carcasse sono tagliate in mezze carcasse o quarti o le mezze carcasse sono tagliate in tre parti, un bollo sanitario sia apposto su ciascuna di esse.
3. Il bollo sanitario dev'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 bollo deve indicare 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 della pertinente norma ISO.
Nel caso della Repubblica di San Marino il codice è SM;
 - b) il bollo deve indicare il numero di riconoscimento del macello;
 - c) il bollo deve includere l'abbreviazione CE.
4. L'altezza deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre. Le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.

5. I colori utilizzati per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati in conformità delle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari.
6. Il bollo sanitario può comprendere anche un'indicazione del veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione sanitaria delle carni. L'Autorità competente e gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare attrezzature da essi ordinate prima dell'entrata in vigore del presente decreto delegato fino al loro esaurimento o alla loro sostituzione.
7. Le carni degli animali che siano stati sottoposti a macellazione di emergenza al di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo né col marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, del Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
8. Le carni di selvaggina selvatica non scuoiata non possono recare un bollo sanitario a meno che, dopo la scuoiatura in uno stabilimento per la manipolazione della selvaggina siano state sottoposte ad ispezione post mortem e dichiarate idonee al consumo umano.
9. Il presente capo si applica fatte salve le norme in materia di salute degli animali concernenti la bollatura sanitaria.

SEZIONE II: PROVVEDIMENTI SUCCESSIVI AI CONTROLLI

CAPO I - COMUNICAZIONE DEI RISULTATI DELLE ISPEZIONI

1. Il veterinario ufficiale registra e valuta i risultati delle attività ispettive.
2.
 - a) Se dalle ispezioni emerge la presenza di una malattia o condizione che potrebbe ripercuotersi sulla salute pubblica o degli animali, oppure una situazione che compromette il benessere degli animali, il veterinario ufficiale ne informa l'operatore del settore alimentare.
 - b) Qualora il problema in questione sorga durante la produzione primaria, il veterinario ufficiale ne informa il veterinario che assiste l'azienda di provenienza, l'operatore del settore alimentare responsabile di tale azienda (premettendo che tali informazioni non pregiudicano la possibilità di successivi procedimenti giudiziari) e, laddove opportuno, l'Autorità competente responsabile della supervisione dell'azienda di provenienza degli animali o della zona di caccia.
 - c) Se gli animali interessati sono stati allevati in uno Stato membro della Comunità europea o in un paese terzo, il veterinario ufficiale informa l'Autorità competente dello Stato in cui è situato lo stabilimento. Detta Autorità competente adotta appropriate misure in conformità della legislazione comunitaria applicabile.
3. I risultati delle ispezioni e delle analisi sono inclusi nelle pertinenti basi di dati.
4. Qualora il veterinario ufficiale, effettuando le ispezioni ante o post mortem, o qualunque altro tipo di attività ispettiva, sospetti la presenza di un agente infettivo di malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme di polizia sanitaria, deve informarne in modo adeguato l'Autorità competente ed entrambi devono prendere tutte le misure e le precauzioni necessarie per prevenire il diffondersi dell'agente infettivo in conformità della legislazione dell'Unione Europea applicabile.

CAPO II - DECISIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

1. Il veterinario ufficiale accerta che gli animali siano macellati soltanto se l'operatore del macello abbia ottenuto e verificato le pertinenti informazioni sulla catena alimentare.

2. Tuttavia, il veterinario ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non siano disponibili le pertinenti informazioni relative alla catena alimentare. In tal caso, prima che la carcassa sia ammessa al consumo umano devono essere fornite tutte le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In attesa di un giudizio definitivo, la carcassa e le relative frattaglie devono essere conservate separatamente dalle altre carni.

3. Nonostante il paragrafo 2, quando le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 24 ore dall'arrivo al macello dell'animale, tutte le sue carni sono dichiarate non idonee al consumo umano. Se l'animale non è ancora stato macellato, è abbattuto separatamente da altri animali.

4. Quando i registri, la documentazione o le altre informazioni che accompagnano gli animali indicano che:

(a) l'animale proviene da un'azienda o da una zona soggetta a divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute pubblica o degli animali;

(b) le norme relative all'uso di medicinali veterinari non sono state rispettate; oppure

(c) sussistono altre condizioni che potrebbero incidere negativamente sulla salute umana o degli animali, gli animali non possono essere ammessi alla macellazione se non in conformità delle procedure stabilite in virtù della normativa comunitaria al fine di eliminare i rischi per la salute umana o degli animali.

Se sono già al macello, gli animali devono essere abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano. Si adottano le opportune precauzioni per salvaguardare la salute pubblica e degli animali. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, si procede a controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

5. L'Autorità competente adotta provvedimenti adeguati qualora rilevi che i registri, la documentazione o le altre informazioni che accompagnano gli animali non corrispondano alla situazione effettiva nell'azienda di provenienza o alle vere condizioni degli animali o siano deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale. L'Autorità stessa interviene nei confronti dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza degli animali e di qualsiasi altra persona coinvolta. L'intervento 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.

CAPO III - DECISIONI RIGUARDANTI GLI ANIMALI VIVI

1. Il veterinario ufficiale verifica l'osservanza, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di assicurare, ai sensi del Decreto Delegato Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - che gli animali ammessi alla macellazione ai fini del consumo umano siano correttamente identificati. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali di cui non sia ragionevolmente possibile stabilire l'identità siano abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, si procede a controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

2. In caso di considerazioni prioritarie in materia di benessere degli animali, i cavalli possono essere sottoposti a macellazione all'interno del macello anche se non siano state fornite le informazioni a norma di legge necessarie sulla loro identità. Dette informazioni devono però essere fornite prima che la carcassa possa essere dichiarata idonea al consumo umano. Questi obblighi valgono anche in caso di macellazione d'emergenza di cavalli fuori dal macello.

3. Il veterinario ufficiale verifica l'osservanza, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di assicurare, ai sensi del Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - che gli animali, la cui pelle o vello sia in condizioni tali da presentare un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione, non

possano essere macellati ai fini del consumo umano, a meno che essi non vengano preventivamente ripuliti.

4. 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 non possono essere macellati ai fini del consumo umano. Tali animali devono essere abbattuti separatamente, in condizioni tali da impedire la contaminazione di altri animali o carcasse, e dichiarati non idonei al consumo umano.

5. La macellazione degli animali che si sospettino affetti da una malattia o condizione che può incidere negativamente sulla salute umana o degli animali è differita. Detti animali devono essere sottoposti a un esame ante mortem dettagliato al fine di stabilire una diagnosi. Inoltre, il veterinario ufficiale può decidere che si proceda a campionamento e ad esami di laboratorio per completare un'ispezione post mortem. Ove necessario, gli animali sono macellati separatamente o al termine della macellazione ordinaria, con tutte le precauzioni necessarie per evitare la contaminazione delle altre carni.

6. Gli animali che potrebbero contenere residui di medicinali veterinari a livelli superiori a quelli stabiliti conformemente alla normativa comunitaria, o residui di sostanze proibite, sono trattati in conformità della direttiva 96/23/CE.

7. Il veterinario ufficiale impone le condizioni alle quali devono essere trattati gli animali nell'ambito di un regime specifico di eradicazione o di controllo di una determinata malattia, come per la brucellosi o la tubercolosi, o di agenti zoonosici come le salmonelle, sotto il controllo diretto del veterinario ufficiale stesso. L'autorità ufficiale stabilisce le condizioni in base alle quali tali animali possono essere macellati. Queste condizioni devono prefiggersi di minimizzare la contaminazione di altri animali e delle carni di altri animali.

8. Come regola generale gli animali presentati alla macellazione in un macello devono essere lì macellati. Tuttavia, in circostanze eccezionali, ad esempio un grave guasto degli impianti, il veterinario ufficiale può consentire i movimenti diretti ad un altro macello.

CAPO IV: DECISIONI RIGUARDANTI IL BENESSERE DEGLI ANIMALI

1. In caso di mancato rispetto delle norme relative alla protezione degli animali al momento della macellazione o dell'abbattimento, il veterinario ufficiale si accerta che l'operatore del settore alimentare adotti immediatamente le misure correttive necessarie e impedisca il ripetersi di tale mancanza.

2. Il veterinario ufficiale segue, per quanto riguarda l'azione coercitiva, un approccio proporzionato e progressivo, 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. Qualora rilevi il mancato rispetto delle norme relative alla protezione degli animali durante il trasporto, il veterinario ufficiale adotta le misure necessarie in conformità della pertinente normativa comunitaria.

CAPO V: DECISIONI RIGUARDANTI LE CARNI

1. Le carni sono dichiarate non idonee al consumo umano se

a) provengono da animali che non siano stati sottoposti a ispezione ante mortem, eccezion fatta per la selvaggina cacciata;

- b) provengono da animali le cui frattaglie non siano state sottoposte a ispezione post mortem; tranne quando diversamente stabilito dal presente decreto delegato o dal Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- c) provengono 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) provengono da animali affetti da malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme di polizia sanitaria, indicate nell'allegato I della direttiva 2002/99/CE del Consiglio, tranne quando siano ottenute in conformità ai requisiti specifici previsti da tale legislazione, fatte salve diverse disposizioni della sezione IV;
- f) provengono da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate;
- g) non sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti in virtù della normativa comunitaria intesa a determinare se un alimento possa essere immesso sul mercato;
- h) è stata su di esse rilevata un'infestazione parassitaria, tranne quando diversamente stabilito dalla sezione IV;
- i) contengono residui o contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria; se del caso, uno scostamento dal relativo livello deve far scattare ulteriori analisi;
- j) fatte salve norme comunitarie più specifiche, provengono da animali o carcasse di animali contenenti residui di sostanze proibite o da animali trattati con sostanze proibite;
- k) consistono nel fegato e nei reni di animali di età superiore a due anni originari di regioni nelle quali l'attuazione dei piani approvati ai sensi dell'articolo 5 della direttiva 96/23/CE ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;
- l) sono trattate illegalmente con sostanze decontaminanti;
- m) sono trattate illegalmente con radiazioni ionizzanti o raggi UV;
- n) contengono corpi estranei, (eccezion fatta, per la selvaggina selvatica, del materiale utilizzato per cacciare l'animale);
- o) superano i livelli massimi consentiti di radioattività stabiliti in virtù della normativa comunitaria;
- p) presentano alterazioni fisiopatologiche, anomalie nella consistenza, un dissanguamento insufficiente (fatta salva la selvaggina selvatica) o anomalie organolettiche in particolare un intenso odore sessuale;
- q) provengono da animali cachettici;
- r) contengono materiale specifico a rischio, tranne nei casi previsti in virtù della normativa comunitaria;
- s) sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo;
- t) consistono in sangue che può rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali a causa dello stato di salute degli animali da cui proviene o della contaminazione verificatasi nel processo di macellazione;
- u) secondo il parere del veterinario ufficiale, emesso dopo esame di tutte le informazioni pertinenti, possono costituire un rischio per la salute pubblica o degli animali o per qualsiasi altro motivo non sono idonee al consumo umano.

2. Il veterinario ufficiale può imporre requisiti concernenti l'utilizzazione delle carni provenienti da animali:

- a) sottoposti a macellazione d'emergenza al di fuori del macello; oppure
- b) provenienti da gruppi di animali per i quali il trattamento delle carni è effettuato in conformità all'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 2160/2003 prima della loro immissione in commercio.

SEZIONE III: FREQUENZA DEI CONTROLLI

CAPO I - FREQUENZA DEI CONTROLLI

1. L'Autorità competente provvede affinché almeno un veterinario ufficiale presenzi:

- a) all'intera ispezione ante mortem e post mortem nei macelli; e
- b) all'intera ispezione post mortem negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina.

2. Tuttavia, l'Autorità competente può adeguare questo approccio in taluni macelli o stabilimenti di lavorazione della selvaggina individuati sulla base di un'analisi del rischio.

In tali casi:

a) non occorre che il veterinario ufficiale presenzi all'ispezione ante mortem nel macello se un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato ha effettuato l'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza, ha verificato le informazioni sulla catena alimentare e ha comunicato i risultati della verifica.

3. La flessibilità prevista al paragrafo 2 non si applica:

- a) agli animali che sono stati sottoposti a macellazione d'emergenza;
- b) agli animali che si sospettano affetti da una malattia o una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;
- c) ai bovini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente esenti da tubercolosi;
- d) ai bovini, ovini e caprini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente esenti da brucellosi;
- e) nel caso del manifestarsi di malattie degli animali per le quali la legislazione dell'Unione Europea stabilisce norme di polizia sanitaria; sono interessati gli animali che possono contrarre la malattia in questione e provenienti da una regione specifica, come definita all'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE del Consiglio;
- f) se sono necessari controlli più rigorosi, per tener conto delle malattie emergenti o di particolari malattie figuranti nell'elenco dell'OIE.

4. Nei laboratori di sezionamento, l'Autorità competente provvede affinché un veterinario ufficiale sia presente durante la lavorazione delle carni con una frequenza che consenta il raggiungimento degli obiettivi del presente decreto delegato.

SEZIONE IV: REQUISITI SPECIFICI

CAPO I - BOVINI DOMESTICI

A. BOVINI DI ETÀ INFERIORE ALLE SEI SETTIMANE

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

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

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

B. BOVINI DI ETÀ SUPERIORE A SEI SETTIMANE

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

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

CAPO II - OVINI E CAPRINI DOMESTICI

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

1. ispezione visiva della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle norme di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'Autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, vegna esclusa dal consumo umano;

2. ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales*); in caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;
3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; in caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportali (*Lnn. portales*); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*);
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
11. ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi;
12. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.

CAPO III - SOLIPEDI DOMESTICI

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

1. ispezione visiva della testa e, previa separazione della lingua, della gola; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei*); ispezione visiva e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione visiva delle cavità boccale e retroboccale.
2. ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva, palpazione e, se necessario, incisione del fegato e dei linfonodi periportali (*Lnn. portales*);
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales*); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici.
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva e palpazione dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva degli organi genitali degli stalloni (ad eccezione del pene, se già scartato) e delle giumente;
11. ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (*Lnn. supramammarii*); se del caso, incisione dei linfonodi sopramammari;

12. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;

13. ricerca della melanosì e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (*Lnn. subrhomboidei*) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

CAPO IV - SUINI DOMESTICI

A. ISPEZIONE ANTE-MORTEM

1. L'Autorità competente può decidere che i suini destinati alla macellazione debbano essere sottoposti ad ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza. In tal caso la macellazione di un lotto di suini provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo se:

a) essi siano accompagnati dal certificato sanitario previsto al CAPO X, Parte A, e b) siano soddisfatti i requisiti di cui ai paragrafi da 2, 3, 4, e 5.

2. L'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza comprende quanto segue:

a) controlli dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare;

b) esame dei suini per stabilire se:

i) essi siano affetti da una malattia o una condizione che potrebbe trasmettersi ad altri animali o agli esseri umani a causa della manipolazione o del consumo della carne, oppure mostrino un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una siffatta malattia;

ii) essi mostrino alterazioni generali del comportamento o segni di malattie che potrebbero rendere le carni non idonee al consumo umano;

oppure

iii) appaiano segni o vi siano motivi di sospettare che i suini contengano residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite.

3. Un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato effettua l'ispezione ante-mortem presso l'azienda. I suini sono inviati direttamente al macello e non possono essere messi assieme agli altri suini.

4. L'ispezione ante-mortem presso il macello si limita:

a) al controllo dell'identificazione degli animali, e

b) ad un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana o degli animali. Quest'esame può essere svolto da un assistente specializzato ufficiale.

5. Se i suini non sono macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al paragrafo 1, lettera a), se:

a) non hanno lasciato l'azienda di provenienza per essere condotti al macello, i suini sono nuovamente esaminati e si rilascia un nuovo certificato sanitario;

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

B. ISPEZIONE POST-MORTEM

1. Le carcasse e frattaglie dei suini diversi da quelli di cui al paragrafo 2 sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post-mortem:

a) ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi sottomascolari (*Lnn. mandibulares*); ispezione visiva della cavità boccale e retroboccale e della lingua.

b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (*Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono

- essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
 - d) ispezione visiva del diaframma;
 - e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. *portales*); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
 - f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. *gastrici*, *mesenterici*, *craniales* e *caudales*); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
 - g) ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
 - h) ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. *renales*);
 - i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
 - j) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
 - k) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. *supramammarii*); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari;
 - l) ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.
2. L'Autorità competente può decidere, sulla base di dati epidemiologici o di altra natura trasmessi dall'azienda, che i suini da ingrasso stabulati dallo svezzamento in sistemazioni controllate, in sistemi di produzione integrati, debbano, in alcuni dei casi o in tutti i casi descritti al paragrafo 1, essere sottoposti soltanto all'ispezione visiva.

CAPO V – POLLAME

A. ISPEZIONE ANTE-MORTEM

1. L'Autorità competente può decidere che i volatili destinati alla macellazione debbano essere sottoposti a un'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza. In tal caso la macellazione di un gruppo di volatili provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo se:
- a) essi siano accompagnati dal certificato sanitario previsto al CAPO X, Parte A, e
 - b) siano soddisfatti i requisiti di cui ai paragrafi da 2, 3, 4 e 5.
2. L'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza comprende quanto segue:
- a) controlli dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare;
 - b) ispezione del gruppo per stabilire se i volatili:
 - i) siano affetti da una malattia o una condizione che potrebbe trasmettersi ad altri animali o agli esseri umani a causa della manipolazione o del consumo della carne, oppure mostrino un comportamento tale da far temere l'insorgere di una siffatta malattia;
 - ii) mostrino alterazioni generali del comportamento o segni di malattie che possano rendere le carni non idonee al consumo umano; oppure
 - iii) mostrino di contenere segni di residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite.
3. Un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato effettua l'ispezione ante-mortem presso l'azienda.
4. Se l'ispezione ante-mortem è stata effettuata presso l'azienda, l'ispezione ante-mortem presso il macello può limitarsi:
- a) al controllo dell'identificazione degli animali e
 - b) ad un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana o degli animali. Quest'esame diagnostico può essere effettuato da un assistente specializzato ufficiale.

5. Se i volatili non sono macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al paragrafo 1, lettera a):

a) se il gruppo non ha lasciato l'azienda di provenienza per essere condotto al macello esso viene nuovamente esaminato e si rilascia un nuovo certificato sanitario;

b) se il gruppo è già condotto al macello o si trova presso il macello, la macellazione può essere autorizzata dopo aver valutato il motivo del ritardo e previo nuovo esame del gruppo.

6. Se l'ispezione ante-mortem non è effettuata presso l'azienda, il veterinario ufficiale effettua un'ispezione del gruppo presso il macello.

7. Se mostrano sintomi clinici di una malattia, i volatili non possono essere macellati ai fini del consumo umano. L'abbattimento di tali volatili sulla catena di macellazione può però avere luogo alla fine del normale processo di macellazione, purché siano adottate le opportune precauzioni per evitare il rischio di diffondere organismi patogeni e si puliscano e disinfettino gli impianti subito dopo l'abbattimento.

8. Nel caso di volatili allevati per la produzione di *foie gras* e di volatili ad eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza, l'ispezione ante-mortem è effettuata conformemente ai paragrafi 2 e 3. Un certificato conforme al modello riportato nella Parte C accompagna le carcasse non eviscerate al macello o al laboratorio di sezionamento.

B. ISPEZIONE POST-MORTEM

1. Tutti i volatili sono sottoposti a ispezione post-mortem conformemente alle sezioni I e III. Inoltre il veterinario ufficiale effettua personalmente i seguenti controlli:

a) ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili;

b) un'ispezione approfondita, per ciascuna partita di volatili della stessa origine, di un campione casuale di parti di volatili o di volatili interi dichiarati non idonei al consumo umano in seguito all'ispezione post-mortem, e

c) le ulteriori indagini necessarie se esiste motivo di sospettare che le carni dei volatili in causa potrebbero non essere idonee al consumo umano.

2. Nel caso di volatili allevati per la produzione di *foie gras* e di volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza, l'ispezione post-mortem include un controllo del certificato che accompagna le carcasse. Quando tali carcasse sono trasportate direttamente dall'azienda in un laboratorio di sezionamento, l'ispezione post-mortem ha luogo presso il laboratorio di sezionamento.

C. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO

CERTIFICATO SANITARIO

per i volatili allevati per la produzione di foie gras e i volatili ad eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione delle carcasse non eviscerate

Specie:

Numero:

2. Provenienza delle carcasse non eviscerate

Indirizzo dell'azienda:

3. Destinazione delle carcasse non eviscerate

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

.....

4. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

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

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

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....
(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

CAPO VI - LAGOMORFI D'ALLEVAMENTO

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

CAPO VII - SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO

A. ISPEZIONE ANTE-MORTEM

1. L'ispezione ante-mortem può essere effettuata presso l'azienda di provenienza quando siano soddisfatti i requisiti dell'Allegato III, Sezione III, del Regolamento CE n. 853/2004. In tal caso essa è effettuata da un veterinario ufficiale o da un veterinario autorizzato.

2. L'ispezione ante-mortem presso l'azienda comprende il controllo dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare.

3. Se l'ispezione ante-mortem ha luogo non più di tre giorni prima dell'arrivo degli animali al macello e se questi ultimi vengono consegnati vivi al macello, l'ispezione ante-mortem presso il macello si limita:

a) al controllo dell'identificazione degli animali, e

b) ad esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana e degli animali.

4. Gli animali vivi esaminati presso l'azienda devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello fornito al Capo X, Parte A. Un certificato conforme al modello fornito al Capo X, Parte B, accompagna gli animali esaminati e macellati nell'azienda.

B. ISPEZIONE POST-MORTEM

1. L'ispezione post-mortem consta della palpazione e, qualora ciò sia ritenuto necessario, dell'incisione delle parti dell'animale che hanno subito alterazioni o che per qualunque altro motivo risultano sospette.

2. Le procedure di ispezione post-mortem descritte per i bovini e gli ovini, i suini domestici e il pollame si applicano alle specie corrispondenti di selvaggina d'allevamento.

3. Se gli animali sono stati macellati nell'azienda, il veterinario ufficiale del macello controlla il certificato che li accompagna.

CAPO VIII - SELVAGGINA SELVATICA

A. ISPEZIONE POST MORTEM

1. La selvaggina è sottoposta a ispezione al più presto dopo l'ammissione allo stabilimento di manipolazione.

2. Il veterinario ufficiale deve tener conto della dichiarazione o delle informazioni che la persona formata partecipante alla caccia dell'animale ha fornito conformemente al Regolamento CE n. 853/2004.

3. Durante l'ispezione post mortem il veterinario ufficiale procede alle seguenti operazioni:

- a) esame visivo della carcassa, delle sue cavità e, se del caso, degli organi, al fine di:
 - i) individuare eventuali anomalie non provocate dal processo della caccia. A tal fine la diagnosi può basarsi su ogni informazione fornita dalla persona formata sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento;
 - ii) accertarsi che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia. Qualora i risultati del solo esame visivo non permettano una valutazione, dev'essere effettuato un esame più approfondito in laboratorio;
- b) esame delle alterazioni organolettiche;
- c) palpazione degli organi, se del caso;
- d) in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti, analisi a campione dei residui non dovuti al processo della caccia, inclusi i contaminanti ambientali. Qualora, a causa di tale sospetto, sia effettuata un'ispezione più approfondita, il veterinario deve attendere la conclusione dell'ispezione prima di procedere alla valutazione di tutti i capi uccisi in una determinata battuta di caccia o della parte di essi che si può presumere presenti le stesse anomalie.
- e) ricerca delle caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. In particolare:
 - i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
 - ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
 - iii) artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
 - iv) presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora le pertinenti viscere siano presenti);
 - v) presenza di parassiti;
 - vi) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni (qualora le viscere siano presenti);
 - vii) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
 - viii) vecchie fratture aperte;
 - ix) cachessia e/o edema generalizzato o localizzato;
 - x) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
 - xi) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione.

4. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.

5. Nel caso di selvaggina di piccole dimensioni non eviscerata immediatamente dopo l'uccisione, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza è sottoposto a ispezione post mortem dal veterinario ufficiale. Qualora l'ispezione riveli la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o di una delle caratteristiche elencate al paragrafo 3, lettera e), il veterinario ufficiale effettua ulteriori controlli sull'insieme della partita al fine di determinare se essa debba essere dichiarata non idonea al consumo umano o se si debba procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.

6. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori sezionamenti e ispezioni ritenuti necessari ai fini di una diagnosi definitiva.

B. DECISIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI

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

CAPO IX - RISCHI SPECIFICI

A. Encefalopatie spongiformi trasmissibili

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

B. Cisticercosi

1. Le procedure di ispezione post mortem di cui ai capitoli I e IV sono le prescrizioni minime per l'esame della cisticercosi nei bovini di età superiore a 6 settimane e nei suini. Possono essere inoltre utilizzati esami sierologici specifici. Nel caso dei bovini di età superiore a 6 settimane, l'incisione dei masseteri in sede di ispezione post mortem non è obbligatoria se si ricorre ad esame sierologico specifico. Altrettanto vale per i bovini di età superiore a 6 settimane allevati in un'azienda ufficialmente certificata come esente da cisticercosi.

2. La carne infettata da cisticerco è dichiarata non idonea al consumo umano. Se tuttavia l'animale non è generalmente infettato da cisticerco, le parti non infette possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento a freddo.

C. Trichinosi

1. Le carcasse di suini (domestici, selvaggina d'allevamento e selvaggina in libertà), di solipedi e di altre specie esposte alla trichinosi sono sottoposte ad un esame volto ad individuare questa malattia, conformemente alla normativa comunitaria applicabile, a meno che tale normativa non preveda altrimenti.

2. La carne di animali infettati da trichine è dichiarata non idonea al consumo umano.

D. Morva

1. Se del caso, i solipedi sono esaminati per accertare l'eventuale presenza di morva. La ricerca della morva nei solipedi include un esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa e ablazione del setto nasale.

2. La carne di cavallo in cui è stata diagnosticata la presenza di morva è dichiarata non idonea al consumo umano.

E. Tubercolosi

1. Qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, essi sono macellati separatamente dagli altri, con tutte le precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della catena di macellazione e del personale presente nel macello.

2. Tutte le carni di animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni tubercolari localizzate in una serie di organi o in una serie di zone della carcassa, sono dichiarate non idonee al consumo umano. Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di un solo organo o di una sola parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita e i linfonodi associati devono essere dichiarati non idonei al consumo umano.

F. Brucellosi

1. Qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, essi sono macellati separatamente dagli altri, con tutte

le precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della catena di macellazione e del personale presente nel macello.

2. Le carni degli animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni che indichino un'infezione acuta da brucellosi, sono dichiarate non idonee al consumo umano. Nei casi in cui gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi, le mammelle, gli organi genitali e il sangue sono dichiarati non idonei al consumo umano, anche se non viene constatata alcuna lesione.

CAPO X - MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO

A. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER GLI ANIMALI VIVI CERTIFICATO SANITARIO

per gli animali vivi trasportati dall'azienda al macello

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

.....

mediante il seguente mezzo di trasporto:

.....

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

- gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;

- i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

* facoltativo

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

per gli animali macellati nell'azienda

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

.....

mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

– gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;

– essi sono stati macellati presso l'azienda alle (ore) del (data) e la macellazione e il dissanguamento sono stati effettuati correttamente;

– i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....

(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

* facoltativo

ALLEGATO II

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

CAPO I - CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente allegato si applica ai molluschi bivalvi vivi e, per analogia, agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi.

CAPO II - CONTROLLI UFFICIALI SUI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

A. CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE

1. L'Autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione da essa classificate. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.

2. L'Autorità competente classifica le zone di produzione in cui essa autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale. Se del caso, essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.

3. L'Autorità competente può classificare come zone di classe A le zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'Allegato III, Sezione VII, Capo V del Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

4. L'Autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare, nel 90% dei campioni, i 4 600 *E.coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Nel restante 10% dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non devono superare i 46 000 *E.coli* per 100 g di polpa e di liquido intervalvare.

Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (Most Probable Number — MPN) in 5 provette e 3 diluizioni, specificato nella norma ISO 16649-3. Si può ricorrere a metodi alternativi, se convalidati rispetto a questo metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140

5. L'Autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata al fine di soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 46 000 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare.

6. Se decide in linea di principio di classificare una zona di produzione o di stabulazione, l'Autorità competente deve:

- a) effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
- b) esaminare i 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) determinare le caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione;

d) istituire un programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e su un certo numero di campioni; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

B. MONITORAGGIO DELLE ZONE DI STABILIZZAZIONE E DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

1. Le zone di stabilizzazione e produzione classificate devono essere monitorate periodicamente 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 alla zona di produzione e di stabilizzazione;

c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabilizzazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;

d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

2. Per attuare il paragrafo 1, lettere b), c) e d), devono essere definiti piani di campionamento che prevedano 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 devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

3. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi devono in particolar modo tenere conto:

a) delle probabili variazioni della contaminazione fecale;

b) dei parametri di cui al paragrafo 6. della Parte A.

4. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabilizzazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi devono tener conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento deve comprendere quanto segue:

a) campionamento periodico volto ad 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, si procede ad un campionamento intensivo;

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

5. Il prelievo di campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi deve avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui è consentita la raccolta. Tale frequenza può essere ridotta in determinate zone e per determinati tipi di molluschi se la valutazione dei rischi relativa alla presenza di tossine o fitoplancton suggerisce un rischio molto basso di tossicità. Essa deve essere aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente. La valutazione dei rischi dev'essere periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi 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, una delle specie con il tasso più elevato può essere utilizzata in qualità di indicatore, rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti, il raccolto delle altre specie è permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.

7. Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni devono essere rappresentativi della colonna d'acqua e devono fornire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora siano rilevati cambiamenti delle popolazioni

tossiche che possono portare ad un accumulo di tossine, si deve aumentare la frequenza del campionamento dei molluschi oppure decidere la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.

8. I piani di campionamento per il controllo della presenza di contaminanti chimici devono consentire di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel Regolamento CE n. 466/2001.

C. DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

1. Se i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non siano rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, l'Autorità competente deve chiudere la zona di produzione interessata impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Tuttavia, l'Autorità competente può riclassificare una zona di produzione come zona delle classi B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri stabiliti nella Parte A e non presenta altri rischi per la salute umana.

2. L'Autorità competente può riaprire una zona di produzione chiusa soltanto una volta che i requisiti sanitari per i molluschi risultino nuovamente conformi alla normativa comunitaria. Se, per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, l'Autorità competente chiude una zona di produzione, sono necessari almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, affinché la zona possa essere riaperta. Nell'assunzione della decisione, l'Autorità competente può tener conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton. 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, l'Autorità competente può decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite ottenuti con un solo campionamento.

D. ALTRI REQUISITI DI MONITORAGGIO

1. L'Autorità competente provvede a sorvegliare le zone di produzione classificate, in cui ha vietato o sottoposto a particolari condizioni la raccolta di molluschi bivalvi, in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.

2. Oltre al monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione di cui al paragrafo 7, dev'essere istituito un sistema di controllo comprendente analisi di laboratorio volte ad accertare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti per il prodotto finito in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Tale sistema di controllo è volto in particolare a verificare 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 rischio per la salute umana.

E. REGISTRAZIONE E SCAMBIO DI INFORMAZIONI

L'Autorità competente:

a) redige e tiene aggiornato un elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni del presente allegato, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza. L'elenco dev'essere comunicato alle parti interessate dal presente allegato, come i produttori, raccoglitori e responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;

b) informa senza indugio le parti interessate dal presente allegato, quali i produttori, i raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione, di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione, ai confini e alla classe di una zona di produzione, nonché della chiusura, temporanea o definitiva, della medesima;

c) agisce tempestivamente qualora i controlli di cui al presente allegato indichino che una zona di produzione dev'essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta.

F. CONTROLLI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Per decidere in merito a classificazione, apertura o chiusura delle zone di produzione, l'autorità competente può tener conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'Autorità competente deve avere designato il laboratorio in cui effettuare l'analisi e, ove necessario, il campionamento e le analisi devono essere state eseguite in conformità di un protocollo concordato fra l'Autorità competente e gli operatori del settore alimentare o l'organizzazione interessati.

CAPO III - CONTROLLI UFFICIALI SULLE *PECTINIDAE* E SUI GASTEROPODI MARINI VIVI NON FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

I controlli ufficiali sulle *pectinidae* e sui gasteropodi marini vivi non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate sono effettuati alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione.

Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V, del Regolamento CE n. 853/2004 e degli altri requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capo IX, di tale regolamento.

ALLEGATO III

PRODOTTI DELLA PESCA

CAPO I - CONTROLLI UFFICIALI DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

1. I controlli ufficiali della produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca comprendono, in particolare:

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

2. Tuttavia, fatto salvo il paragrafo 3, i controlli ufficiali delle navi:

- a) possono essere effettuati quando le navi accostano ad un porto di uno Stato membro,
- b) riguardano tutte le navi che sbarcano prodotti della pesca nei porti della Comunità, indipendentemente dalla bandiera battuta, e
- c) se necessario, qualora il controllo ufficiale venga effettuato dall'Autorità competente dello Stato di bandiera della nave, possono essere svolti quando la nave si trova in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

3.

a) In caso di ispezione su una nave officina o nave congelatrice battente bandiera di uno Stato membro, effettuata ai fini del riconoscimento della nave stessa, l'Autorità competente dello Stato del quale la nave batte bandiera effettua ispezioni conformi ai requisiti dell'articolo 3, in particolare i termini di cui all'articolo 3, paragrafo 2. Se necessario l'Autorità competente può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

b) Quando l'Autorità competente dello Stato di bandiera della nave ha concesso a quest'ultima il riconoscimento condizionato, la stessa autorità può autorizzare l'Autorità competente:

(i) di un altro Stato, o

(ii) di un paese terzo che figura in un elenco di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di prodotti della pesca, compilato in conformità dell'articolo 11 del Regolamento CE n. 854/2004, ad effettuare un'ispezione successiva volta a garantire il riconoscimento definitivo o il prolungamento del riconoscimento condizionato in conformità dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) o a riesaminare il riconoscimento conformemente all'articolo 3, paragrafo 4. Se necessario l'Autorità competente può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato.

4. Quando l'Autorità competente di uno Stato autorizza l'Autorità competente di un altro Stato ad effettuare ispezioni per suo conto, conformemente al paragrafo

3, le due autorità competenti devono concordare reciprocamente le condizioni che disciplinano dette ispezioni. Tali condizioni devono assicurare, in particolare, che l'autorità competente dello Stato di bandiera della nave riceva senza indugio relazioni sui risultati delle ispezioni nonché su ogni sospetta inosservanza, in modo tale da consentirle di prendere le misure necessarie.

CAPO II - CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono almeno i seguenti elementi.

A. ESAMI ORGANOLETTICI

Controlli organolettici a campione effettuati in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è quello di verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria. In particolare si tratta di verificare, in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione, che i prodotti della pesca superino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria.

B. INDICATORI DI FRESCHEZZA

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre ad esami di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N). L'Autorità competente utilizza i criteri stabiliti dalla normativa comunitaria. Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi sulla presenza di altre condizioni che potrebbero nuocere alla salute umana, sono prelevati campioni adeguati a fini di verifica.

C. ISTAMINA

Controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.

D. RESIDUI E CONTAMINANTI

È istituito un sistema di monitoraggio per il controllo del livello di contaminazione con residui e contaminanti, conformemente alla normativa comunitaria.

E. CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Ove necessario, tali controlli microbiologici sono effettuati conformemente alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dalla normativa comunitaria.

F. PARASSITI

Controlli a campione intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa ai parassiti.

G. PRODOTTI DELLA PESCA VELENOSI

Occorre che siano effettuati controlli per garantire che:

1. non siano immessi sul mercato prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi provenienti dalle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*;
2. i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare il *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato solo in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere 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 devono comparire 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 vanno commercializzati. Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se siano stati prodotti a norma dell'allegato III, sezione VII, del Regolamento CE n. 853/2004 e soddisfino i requisiti di cui a tale sezione, capitolo V, punto 2.

CAPO III - DECISIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI

I prodotti della pesca sono dichiarati non idonei al consumo umano se:

1. in seguito a controlli organolettici, chimici, fisici o microbiologici o a controlli relativi alla presenza di parassiti essi si rivelino non conformi alla pertinente normativa comunitaria;

2. essi contengano, nelle loro parti commestibili, contaminanti o residui che superino i limiti previsti dalla normativa comunitaria o in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo;
3. essi derivano da
 - i) pesci velenosi,
 - ii) prodotti della pesca non conformi ai requisiti del punto 2 della parte G del capitolo II in merito alle biotossine, o
 - iii) molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati o gasteropodi marini che contengono biotossine in quantità che superano i limiti previsti dal Regolamento CE n. 853/2004, o
4. l'Autorità competente ritenga che essi possano rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non siano idonei al consumo umano.

ALLEGATO IV

LATTE CRUDO, COLOSTRO, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E PRODOTTI OTTENUTI DAL COLOSTRO

CAPO I - CONTROLLO DELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE E COLOSTRO

1. Gli animali delle aziende di produzione di latte e colostro devono essere sottoposti a controlli ufficiali al fine di verificare il rispetto delle norme sanitarie relative alla produzione di latte crudo e colostro, in particolare di quelle relative allo stato di salute degli animali e all'impiego di medicinali veterinari.

Questi controlli possono essere effettuati in occasione dei controlli veterinari eseguiti in conformità delle norme comunitarie di sanità pubblica, di sanità animale o sul benessere degli animali e possono essere eseguiti da un veterinario autorizzato.

2. Se vi è motivo di sospettare che le norme di polizia sanitaria non siano rispettate, si deve procedere a controllare lo stato di salute generale degli animali.

3. Le aziende di produzione di latte e colostro devono essere sottoposte a controlli ufficiali per verificare il rispetto delle norme igieniche. Questi controlli ufficiali possono comportare ispezioni e/o il monitoraggio dei controlli svolti dalle organizzazioni professionali. Se viene dimostrato un livello d'igiene inadeguato, l'Autorità competente deve verificare che siano adottati adeguati provvedimenti atti a porre rimedio alla situazione.

CAPO II - CONTROLLO DEL LATTE CRUDO E DEL COLOSTRO AL MOMENTO DELLA RACCOLTA

1. Per quanto concerne il latte crudo e il colostro, l'Autorità competente deve monitorare i controlli svolti in conformità dell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del Regolamento CE n. 853/2004.

2. Se entro tre mesi dalla prima comunicazione all'Autorità competente della mancata conformità ai criteri riguardanti la carica batterica e/o la conta di cellule somatiche l'operatore del settore alimentare non ha posto rimedio alla situazione, la consegna del latte crudo e del colostro da parte di quell'azienda di produzione deve essere sospesa, oppure è subordinata — conformemente ad una specifica autorizzazione dell'Autorità competente o a sue istruzioni generali — alle prescrizioni di trattamento e uso necessarie a tutelare la salute pubblica. La sospensione oppure queste prescrizioni restano in vigore fino a che l'operatore del settore alimentare non abbia dimostrato che il latte crudo e il colostro soddisfano nuovamente i criteri.

ALLEGATO V

STABILIMENTI NON SOGGETTI AL REQUISITO DELL'ELENCO DI CUI ALL'ARTICOLO 10 DEL DECRETO DELEGATO - NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO ANIMALE

Non è necessario che figurino negli elenchi elaborati ed aggiornati conformemente all'articolo 12, paragrafo 4 del Regolamento CE 854/2004 i seguenti stabilimenti di paesi terzi:

1. stabilimenti che trattano prodotti di origine animale per i quali l'allegato III del Decreto Delegato - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - non prevede requisiti;
2. stabilimenti che effettuano solo una produzione primaria;
3. stabilimenti che effettuano solo operazioni di trasporto;
4. stabilimenti che effettuano solo magazzinaggio di prodotti di origine animale che non richiedono condizioni di conservazione a temperatura controllata.

ALLEGATO VI

REQUISITI PER I CERTIFICATI CHE ACCOMPAGNANO LE IMPORTAZIONI

1. Il rappresentante dell'Autorità competente del paese terzo di spedizione che rilascia il certificato che accompagna una partita di prodotti di origine animale diretta nella Repubblica di San Marino deve firmare il certificato e accertare che esso rechi un timbro ufficiale. Questo requisito si applica a ciascun foglio del certificato qualora esso si componga di più fogli. Nel caso di navi officina, l'Autorità competente può autorizzare il comandante o un altro ufficiale della nave a firmare il certificato.
2. Il certificato è redatto nella o nelle lingue ufficiali del paese terzo di spedizione e in quella o quelle dello Stato in cui è effettuata l'ispezione alla frontiera, o è accompagnato da una traduzione conforme in detta o dette lingue ufficiali. Se lo Stato di destinazione, ovvero la Repubblica di San Marino lo richiede, il certificato dev'essere inoltre accompagnato da una traduzione conforme nella lingua ufficiale di tale Stato ovvero in lingua italiana.
3. La versione originale del certificato accompagna la partita all'ingresso nel territorio sammarinese.
4. Il certificato deve essere composto, alternativamente, di:
 - a) un unico foglio di carta;
 - b) due o più pagine che compongono un foglio di carta integrato e indivisibile;
 - c) una serie di pagine numerate in modo da indicarne la posizione nella sequenza (ad esempio "pagina 2 di 4").
5. Il certificato deve recare un numero di identificazione unico. Nei certificati composti di una serie di pagine, ciascuna pagina deve recare detto numero.
6. Il certificato deve essere rilasciato prima che la partita cui si riferisce esca dal controllo dell'autorità competente del paese terzo di spedizione.