

REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005 DELLA COMMISSIONE

del 5 dicembre 2005

recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 13, paragrafo 2,visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ⁽²⁾, in particolare gli articoli 9, 10 e 11,visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ⁽³⁾, in particolare gli articoli 16, 17 e 18,visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali ⁽⁴⁾, in particolare l'articolo 63,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. È necessario stabilire alcune disposizioni d'attuazione per quanto riguarda la carne, i molluschi bivalvi vivi, i prodotti della pesca, il latte, le uova, le cosce di rana e le lumache, nonché per i prodotti derivati dalla loro trasformazione.

(2) Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. È necessario precisare alcune norme e definire altre prescrizioni.

(3) Il regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce, a livello comunitario, un quadro armonizzato di regole generali per l'organizzazione di controlli ufficiali. È necessario precisare alcune norme e definire altre prescrizioni.

(4) La decisione 20XX/./CE della Commissione ⁽⁵⁾ abroga alcune decisioni recanti attuazione delle disposizioni delle direttive abrogate dalla direttiva 2004/41/CE del Parlamento e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio ⁽⁶⁾. Alcune parti di dette decisioni devono perciò essere riprese nel presente regolamento.

(5) Il regolamento (CE) n. 852/2004 prescrive che gli operatori del settore alimentare tengano e conservino registri e, a richiesta, mettano a disposizione dell'autorità e dell'operatore del settore alimentare destinatario le informazioni in tali registri contenute.

(6) Il regolamento (CE) n. 853/2004 prescrive inoltre che gli operatori dei macelli chiedano, ricevano e verifichino le informazioni sulla catena alimentare ed agiscano di conseguenza per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica o destinati a essere inviati al macello. Inoltre, essi devono accertarsi che le informazioni sulla catena alimentare contengano tutti gli elementi specificati nel regolamento (CE) n. 853/2004.

(7) Le informazioni sulla catena alimentare aiutano gli operatori dei macelli ad organizzare le operazioni di macellazione e i veterinari ufficiali a determinare le procedure di ispezione necessarie. Tali informazioni

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

⁽³⁾ GU L 139 del 30.4.2004, p. 206; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 83.

⁽⁴⁾ GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

⁽⁵⁾ Non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale.

⁽⁶⁾ GU L 157 del 30.4.2004, pag. 33; rettifica nella GU L 195 del 2.6.2004, pag. 12.

- devono essere analizzate dai veterinari ufficiali e utilizzate come parte integrante delle procedure di ispezione.
- (8) I sistemi esistenti di trasmissione delle informazioni devono essere per quanto possibile utilizzati ed essere adattati per renderli conformi alle prescrizioni relative alla catena alimentare del regolamento (CE) n. 854/2004.
- (9) Per migliorare la gestione degli animali a livello delle aziende e conformemente al regolamento (CE) n. 854/2004, il veterinario ufficiale registra e, se necessario, comunica all'operatore del settore alimentare dell'azienda di provenienza e ad ogni veterinario che si occupa dell'azienda di provenienza o ad ogni autorità competente interessata ogni malattia o condizione constatata nel macello per quanto riguarda singoli animali o una mandria/un gregge e che possa avere un'incidenza sulla salute pubblica o animale o nuocere al benessere degli animali.
- (10) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 stabiliscono le norme che si applicano ai controlli sui parassiti durante la manipolazione dei prodotti della pesca a terra e a bordo delle navi. Spetta agli operatori del settore alimentare effettuare controlli in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca conformemente alle disposizioni dell'allegato III, sezione VIII, capitolo V, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004, affinché i prodotti della pesca palesemente infestati da parassiti non siano immessi sul mercato per il consumo umano. L'adozione di regole dettagliate relative ai controlli visivi esige che siano definiti i concetti di parassiti visibili e di controllo visivo e che siano determinati il tipo e la frequenza delle osservazioni.
- (11) I controlli previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 per evitare che prodotti della pesca impropri al consumo umano siano immessi sul mercato possono comprendere alcuni controlli chimici, tra cui controlli dell'azoto basico volatile totale (ABVT). È necessario fissare tenori minimi di ABVT per determinate categorie di specie e precisare i metodi d'analisi da utilizzare. I metodi d'analisi scientificamente riconosciuti per il controllo dell'ABVT devono continuare a essere utilizzati correntemente, ma è opportuno definire un metodo di riferimento da utilizzare in caso di dubbio circa i risultati o di controversia.
- (12) I limiti per le tossine PSP (*Paralytic Shellfish Poison*), le tossine ASP (*Amnesic Shellfish Poison*) e le tossine lipofile sono fissati dal regolamento (CE) n. 853/2004. Il saggio biologico è il metodo di riferimento utilizzato per individuare talune tossine ed evitare che siano raccolti molluschi tossici. Gli Stati membri devono armonizzare e applicare tenori massimi e metodi di analisi per proteggere la salute umana. Oltre ai metodi di analisi biologica, è opportuno autorizzare altri metodi di determinazione, come i metodi chimici e le prove in vitro, se è dimostrato che i metodi prescelti sono almeno altrettanto efficaci del metodo biologico e che la loro applicazione consente un grado equivalente di protezione della salute pubblica. I tenori massimi proposti per le tossine lipofile sono basati su dati provvisori e dovranno essere riesaminati quando nuovi dati scientifici saranno disponibili. Una mancanza di materiale di riferimento e il solo uso di prove diverse dai saggi biologici non consentono attualmente di garantire una protezione della salute pubblica in relazione a tutte le tossine specificate di livello equivalente a quello assicurato dalle prove biologiche. Occorre provvedere quanto prima possibile alla sostituzione delle prove biologiche.
- (13) Le carni separate meccanicamente (CSM) prodotte mediante tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate nella produzione di CSM devono essere distinte dalle CSM prodotte mediante tecniche che alterano la struttura delle ossa.
- (14) Le CSM del primo tipo prodotte in determinate condizioni e con una determinata composizione devono essere autorizzate nelle preparazioni a base di carne che chiaramente non sono destinate a essere consumate prima di aver subito un trattamento termico. Tali condizioni sono legate in particolare al tenore di calcio delle CSM, che deve essere specificato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004. Il tenore massimo di calcio specificato nel presente regolamento dovrà essere adattato una volta che saranno disponibili informazioni circa le variazioni che intervengono quando sono utilizzati diversi tipi di materie prime.
- (15) L'articolo 31, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 882/2004 prescrive l'obbligo per gli Stati membri di tenere elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti. È opportuno definire un quadro comune per la presentazione delle informazioni pertinenti agli altri Stati membri e al pubblico.
- (16) L'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene le disposizioni applicabili alla preparazione delle cosce di rana e delle lumache destinate al consumo umano. Disposizioni specifiche, tra cui modelli di certificati sanitari, devono essere stabilite anche per le importazioni da paesi terzi di cosce di rana e lumache destinate al consumo umano.
- (17) L'allegato III, sezioni XIV e XV, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene le disposizioni applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato di gelatina e di collagene destinati al consumo umano. Disposizioni specifiche, tra cui modelli di certificati sanitari, devono essere stabilite anche per le importazioni da paesi terzi di gelatina e collagene e di materie prime per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano.
- (18) È necessaria una flessibilità che permetta di continuare a produrre alimenti con caratteristiche tradizionali. Gli Stati membri hanno già concesso deroghe per numerosi alimenti di questo tipo nel quadro della legislazione in vigore anteriormente al 1° gennaio 2006. Gli operatori del settore alimentare devono poter continuare ad applicare dopo tale data, senza interruzione, le pratiche esistenti. Una procedura che permette agli Stati membri di agire con flessibilità è prevista dai regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

Tuttavia, nella maggior parte dei casi per i quali è stata già concessa una deroga, si tratta soltanto di una continuazione di pratiche preesistenti; pertanto, l'applicazione di una procedura di notificazione completa, comprendente un'analisi esauriente dei rischi, può comportare per gli Stati membri un onere inutile e sproporzionato. È quindi opportuno definire gli alimenti con caratteristiche tradizionali e fissare condizioni generali applicabili a tali alimenti, in deroga alle prescrizioni strutturali del regolamento (CE) n. 852/2004, tenendo nel debito conto gli obiettivi di igiene alimentare.

- (19) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 non fanno riferimento ai nuovi Stati membri, essendo stati adottati anteriormente al 1° maggio 2004, data della loro adesione. I codici ISO per questi Stati membri e le abbreviazioni per la Comunità europea nelle rispettive lingue devono quindi essere aggiunti nelle corrispondenti disposizioni di tali regolamenti.
- (20) L'allegato III, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene disposizioni applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di ungulati domestici. Eccezioni alla scuoiatura completa delle carcasse e delle altre parti del corpo destinate al consumo umano sono stabilite nel capitolo IV, punto 8, di tale sezione. È opportuno estendere tali eccezioni alle zampe dei bovini adulti, purché soddisfino le stesse condizioni applicabili alle zampe dei vitelli.
- (21) Talune pratiche possono trarre in inganno il consumatore per quanto riguarda la composizione di certi prodotti. In particolare, per non tradire le attese dei consumatori deve essere vietata la vendita come carne fresca di carne di pollame trattata con agenti di ritenzione idrica.
- (22) Secondo il parere adottato il 30 agosto 2004 dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, i prodotti della pesca della famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono avere effetti gastrointestinali nocivi. La commercializzazione dei prodotti della pesca appartenenti a questa famiglia deve quindi essere subordinata a determinate condizioni.
- (23) L'allegato III, sezione IX, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene norme specifiche per il latte crudo e i prodotti lattiero-caseari. Secondo quanto disposto nel capitolo I, parte II.B, punto 1, lettera e), i trattamenti per immersione dei capezzoli e altri prodotti per la pulizia della mammella possono essere utilizzati soltanto se sono stati approvati dall'autorità competente. Il testo non precisa però le modalità di autorizzazione. È quindi necessario, affinché gli Stati membri adottino pratiche armonizzate, precisare le procedure secondo cui devono essere concesse tali autorizzazioni.
- (24) Il regolamento (CE) n. 853/2004 fa obbligo agli operatori del settore alimentare di utilizzare per la trasformazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari trattamenti termici

conformi a una norma internazionalmente riconosciuta. Tuttavia, in ragione della specificità di taluni trattamenti termici utilizzati in questo settore e dei loro effetti sulla sicurezza degli alimenti e sulla salute degli animali, è opportuno dare agli operatori del settore alimentare indicazioni più chiare al riguardo.

- (25) Il regolamento (CE) n. 853/2004 introduce una nuova definizione relativa ai prodotti derivati da uova che, dopo la rimozione del guscio, non sono ancora state trasformate. È quindi necessario chiarire le norme applicabili a tali prodotti e modificare di conseguenza l'allegato III, sezione X, capitolo II, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (26) L'allegato III, sezione XIV, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene norme sanitarie specifiche relative alla gelatina. Tali disposizioni stabiliscono requisiti per le materie prime che possono essere impiegate per produrre gelatina, per il trasporto e il magazzinaggio di tali materie e per la produzione di gelatina. È però opportuno stabilire anche norme relative all'etichettatura della gelatina.
- (27) I progressi scientifici hanno portato all'adozione della norma ISO 16649-3 come metodo di riferimento riconosciuto per l'analisi di *E. coli* nei molluschi bivalvi. Tale metodo di riferimento è già in uso per i molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, conformemente al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione⁽¹⁾ sui criteri microbiologici per i prodotti alimentari. Di conseguenza, la norma ISO 16649-3 deve costituire il metodo MPN (numero più probabile) di riferimento anche per l'analisi di *E. coli* nei molluschi bivalvi provenienti da zone di classe B e C. L'impiego di altri metodi può essere autorizzato soltanto se tali metodi sono considerati equivalenti al metodo di riferimento.
- (28) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 devono quindi essere modificati di conseguenza.
- (29) Le disposizioni del presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute animale,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

I requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato I, sezione I, capo II, parte A, del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato I del presente regolamento.

⁽¹⁾ Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.

Articolo 2

Requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

I requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui all'articolo 11, punto 9, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 18, punti 14 e 15, del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

I metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui all'articolo 11, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 18, punto 13, lettera a), del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato III del presente regolamento.

Articolo 4

Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui al regolamento (CE) n. 853/2004

Il tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui all'articolo 11, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 è specificato nell'allegato IV del presente regolamento.

Articolo 5

Elenchi di stabilimenti di cui al regolamento (CE) n. 882/2004

I requisiti concernenti gli elenchi di stabilimenti di cui all'articolo 31, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 882/2004 sono specificati nell'allegato V del presente regolamento.

Articolo 6

Modelli di certificati sanitari per le cosce di rana, le lumache, la gelatina e il collagene di cui al regolamento (CE) n. 853/2004

I modelli di certificati sanitari per le importazioni di cosce di rana, di lumache, di gelatina e di collagene di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 e di materie prime per la produzione di gelatina e di collagene figurano nell'allegato VI del presente regolamento.

Articolo 7

Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

3. Gli Stati membri che concedono le deroghe di cui al paragrafo 2 ne informano la Commissione e gli altri Stati membri entro dodici mesi dalla concessione delle deroghe individuali o generali. La notificazione:

- a) descrive brevemente le disposizioni che sono state adottate;
- b) precisa i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;
- c) fornisce ogni altra informazione pertinente.

*Articolo 8***Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004**

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati conformemente all'allegato VII del presente regolamento.

*Articolo 9***Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004**

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati conformemente all'allegato VIII del presente regolamento.

*Articolo 10***Entrata in vigore e applicabilità**

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

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006, ad eccezione dell'allegato V, capitoli II e III, che si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2007.

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

Fatto a Bruxelles, il 5 dicembre 2005.

Per la Commissione
Markos KYPRIANOU
Membro della Commissione

ALLEGATO I

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

SEZIONE I

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali destinati a essere inviati al macello provvedono a che le informazioni sulla catena alimentare di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 figurino, nei modi appropriati, nella documentazione relativa agli animali inviati, in modo da essere accessibile all'operatore del macello interessato.

SEZIONE II

OBBLIGHI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

CAPITOLO I

COMUNICAZIONE DI INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

1. L'autorità competente del luogo di spedizione informa l'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione circa gli elementi minimi di informazione sulla catena alimentare da fornire al macello, a norma dell'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.
2. L'autorità competente del luogo di macellazione verifica che:
 - a) le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficiente dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello;
 - b) le informazioni sulla catena alimentare siano valide e attendibili;
 - c) l'azienda riceva in risposta, se del caso, informazioni pertinenti.
3. Quando gli animali sono spediti per essere macellati in un altro Stato membro, le autorità competenti del luogo di spedizione e del luogo di macellazione cooperano affinché le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione siano facilmente accessibili all'operatore del macello cui sono destinate.

CAPITOLO II

INFORMAZIONI COMUNICATE ALL'AZIENDA DI PROVENIENZA

1. Il veterinario ufficiale può utilizzare il modello di documento figurante nell'appendice I per comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni all'azienda in cui gli animali sono stati allevati prima della macellazione nello stesso Stato membro, a norma dell'allegato I, sezione II, capo I, del regolamento (CE) n. 854/2004.
2. Quando gli animali sono allevati in un'azienda di un altro Stato membro, spetta all'autorità competente comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni utilizzando le versioni nella lingua del paese di spedizione e nella lingua del paese di destinazione del modello di documento figurante nell'appendice.

*Appendice dell'allegato I***MODELLO DI DOCUMENTO**

1. Elementi di identificazione

- 1.1. Azienda di provenienza (per es. proprietario o gestore)

Nome/numero

Indirizzo completo

Numero di telefono

- 1.2. Numeri di identificazione (allegare un elenco separato)

Numero totale di animali (per specie)

Eventuali problemi di identificazione

- 1.3. Identificazione della mandria/del gregge/
della gabbia (se del caso)

- 1.4. Specie animale

- 1.5. Numero di riferimento del certificato sanitario
-

2. Rilevazioni ante mortem

- 2.1. Benessere

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Osservazioni (per es. caudofagia)

- 2.2. Gli animali sono stati consegnati sporchi

- 2.3. Rilevazioni cliniche (patologia)

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Osservazioni

Data dell'ispezione

- 2.4. Risultati di laboratorio ⁽¹⁾
-

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

3. Rilevazioni *post mortem*

3.1. Rilevazioni (macroscopiche)

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Organo o parte dell'animale o degli animali
interessati

Data della macellazione

3.2. Patologia (possono essere utilizzati codici ⁽¹⁾)

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

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

Data della macellazione

3.3. Risultati di laboratorio ⁽²⁾3.4. Altri risultati (per es. parassiti, corpi estranei,
ecc.)3.5. Rilevazioni relative al benessere (per es.
zampe rotte)

4. Altre informazioni

5. Coordinate

5.1. Macello (numero di autorizzazione)

Nome

Indirizzo completo

Numero di telefono

5.2. Indirizzo e-mail (se disponibile)

6. Veterinario ufficiale (a stampatello)

Firma e timbro

7. Data

8. Numero di pagine allegate al presente modulo:

⁽¹⁾ Le autorità competenti possono introdurre i seguenti codici: codice A per le patologie figuranti nell'elenco OIE; codici B100 e B200 per le questioni inerenti al benessere degli animali [allegato I, sezione I, capo II, parte C, del regolamento (CE) n. 854/2004] e da C100 a C290 per le decisioni concernenti la carne [allegato I, sezione II, capo V, punto 1), lettere da a) a u), del regolamento (CE) n. 854/2004]. Il sistema di codifica può, se necessario, comprendere ulteriori suddivisioni (per es. C141 per una patologia benigna generalizzata, C142 per una patologia più grave, ecc.). Qualora siano utilizzati codici, deve esserne opportunamente precisato il significato, affinché siano facilmente comprensibili dagli operatori del settore alimentare.

⁽²⁾ Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati).

*ALLEGATO II***PRODOTTI DELLA PESCA**

SEZIONE I

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

In questa sezione sono specificate le norme relative ai controlli visivi miranti a individuare parassiti dei prodotti della pesca.

*CAPITOLO I***DEFINIZIONI**

1. Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.
2. Per «controllo visivo» s'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.
3. Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controluce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

*CAPITOLO II***CONTROLLO VISIVO**

1. Il controllo visivo è effettuato su un numero rappresentativo di campioni. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli. Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:
 - a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;
 - b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.
2. Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento.

SEZIONE II

OBBLIGHI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

CAPITOLO I

VALORI LIMITE DI AZOTO BASICO VOLATILE TOTALE (ABVT) PER TALUNE CATEGORIE DI PRODOTTI DELLA PESCA E METODI D'ANALISI DA UTILIZZARE

1. I prodotti della pesca non trasformati appartenenti alle categorie di specie di cui al capitolo II sono considerati impropri al consumo umano qualora risulti dubbia la loro freschezza dal controllo organolettico e il controllo chimico dimostri che i seguenti valori limite di ABVT sono superati:
 - a) 25 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 1;
 - b) 30 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 2;
 - c) 35 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 3.

Il metodo di riferimento da applicare per il controllo del valore limite di ABVT consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nel capitolo III.

2. La distillazione di cui al punto 1 dev'essere effettuata mediante uno strumento conforme allo schema illustrato nel capitolo IV.
3. I metodi correnti applicabili per il controllo del valore limite di ABVT sono i seguenti:
 - metodo di microdiffusione descritto da Conway e Byrne (1933),
 - metodo di distillazione diretta descritto da Antonacopoulos (1968),
 - metodo di distillazione di un estratto deproteinizzato mediante acido tricloroacetico (comitato del Codex Alimentarius per i pesci e i prodotti della pesca) (1968).
4. La quantità da sottoporre ad analisi dev'essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante macinazione.

Gli Stati membri raccomandano ai laboratori ufficiali di applicare correntemente il metodo di riferimento di cui sopra. In caso di dubbio o in caso di controversia sui risultati dell'analisi effettuata con uno dei metodi usuali, per la verifica dei risultati dev'essere applicato unicamente il metodo di riferimento.

CAPITOLO II

CATEGORIE DI SPECIE PER LE QUALI È FISSATO UN VALORE LIMITE DI ABVT

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Specie appartenenti alla famiglia dei Pleuronettidi (escluso l'halibut: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, specie appartenenti alla famiglia dei Merlucchi, specie appartenenti alla famiglia dei Madidi.

CAPITOLO III

DETERMINAZIONE DELLA CONCENTRAZIONE DI ABVT NEI PESCI E NEI PRODOTTI DELLA PESCA**Metodo di riferimento**1. *Scopo e campo d'applicazione*

Il metodo qui di seguito descritto è il metodo di riferimento per la determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca. Il metodo è applicabile per concentrazioni di ABVT da 5 mg/100 g ad almeno 100 mg/100 g.

2. *Definizione*

Per «concentrazione di ABVT» s'intende il contenuto di azoto delle basi azotate volatili determinato mediante il metodo descritto.

La concentrazione è espressa in mg/100 g.

3. *Descrizione sintetica*

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

4. *Sostanze chimiche*

Salvo diversamente specificato, devono essere utilizzati reattivi chimici di elevata purezza (reagent-grade). L'acqua utilizzata dev'essere acqua distillata o demineralizzata, almeno della stessa purezza. Salvo diversamente specificato, per «soluzione» s'intende una soluzione acquosa:

- a) soluzione di acido perclorico = 6 g/100 ml;
- b) soluzione di idrossido di sodio = 20 g/100 ml;
- c) soluzione standard di acido cloridrico 0,05 mol/l (0,05 N).

NB: Se si usa un distillatore automatico, la titolazione dev'essere effettuata con una soluzione standard di acido cloridrico 0,01 mol/l (0,01 N);

- d) soluzione di acido borico = 3 g/100 ml;
- e) sostanza antischiuma ai siliconi;
- f) soluzione di fenoltaleina: 1 g/100 ml di etanolo al 95 %;
- g) soluzione-indicatore (indicatore di Tashiro) 2 g di rosso di metile e 1 g di blu di metilene disciolti in 100 ml di etanolo al 95 %.

5. *Strumenti e accessori*

- a) Un tritacarne atto a produrre un trito di pesce sufficientemente omogeneo.
- b) Un miscelatore ad alta velocità con frequenza compresa tra 8 000 e 45 000 giri/min.
- c) Filtro a scanalature (diametro: 150 mm) di rapida filtrazione.
- d) Buretta della capacità di 5 ml, tarata ogni 0,01 ml.

- e) Strumento di distillazione in corrente di vapore. Lo strumento deve poter regolare differenti quantità di vapore e produrre una quantità costante di vapore in un determinato periodo di tempo. Durante l'aggiunta di sostanze alcalinizzanti, le basi libere derivanti non devono poter fuoriuscire.

6. Procedimento

Avvertenza: dovendo operare con l'acido perclorico, fortemente corrosivo, occorre prendere le necessarie cautele di protezione. I campioni devono essere preparati appena possibile dopo il loro arrivo in laboratorio, secondo le istruzioni seguenti.

a) Preparazione del campione

Il campione da analizzare deve essere macinato accuratamente con un tritacarne come descritto al punto 5 a). Pesare 10 g ($\pm 0,1$ g) del macinato in un contenitore adeguato, miscelare con 90,0 ml di una soluzione di acido perclorico come indicato al punto 4 a), omogeneizzare per 2 minuti con un miscelatore come indicato al punto 5 b), filtrare.

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

b) Distillazione in corrente di vapore

Mettere 50,0 ml dell'estratto ottenuto secondo quanto indicato alla lettera a) in un distillatore in corrente di vapore come indicato al punto 5 e). Per un ulteriore controllo dell'alcalinizzazione dell'estratto, aggiungere diverse gocce di fenolfaleina come indicato al punto 4 f). Dopo aver aggiunto alcune gocce di sostanza antischiama ai siliconi, aggiungere ancora all'estratto 6,5 ml di soluzione di idrossido di sodio come indicato al punto 4 b) e avviare immediatamente il processo di distillazione.

L'apparecchiatura è regolata in modo che vengano prodotti in 10 minuti circa 100 ml di distillato. Il tubo di efflusso della distillazione è immerso in un serbatoio contenente 100 ml di soluzione di acido borico come indicato al punto 4 d), cui sono state aggiunte 3-5 gocce della soluzione-indicatore come indicato al punto 4 g). Dopo 10 minuti esatti, terminare la distillazione. Togliere dal suo apposito contenitore il tubo di efflusso e risciacquarlo con acqua. Le basi volatili contenute nella soluzione del serbatoio di accumulo sono determinate mediante titolazione con soluzione standard di acido cloridrico come indicato al punto 4 c).

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

c) Titolazione

Occorre procedere a duplicati. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati dei duplicati non è superiore a 2 mg/100 g.

d) Bianco

Procedere ad un test del bianco analogamente a quanto indicato alla lettera b). Invece dell'estratto, utilizzare 50,0 ml di soluzione di acido perclorico come indicato al punto 4 a).

7. Calcolo dell'ABVT

Per titolazione della soluzione nel serbatoio con acido cloridrico come indicato al punto 4 c), la concentrazione di ABVT è data dalla seguente formula:

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

V_1 = Volume della soluzione di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il campione

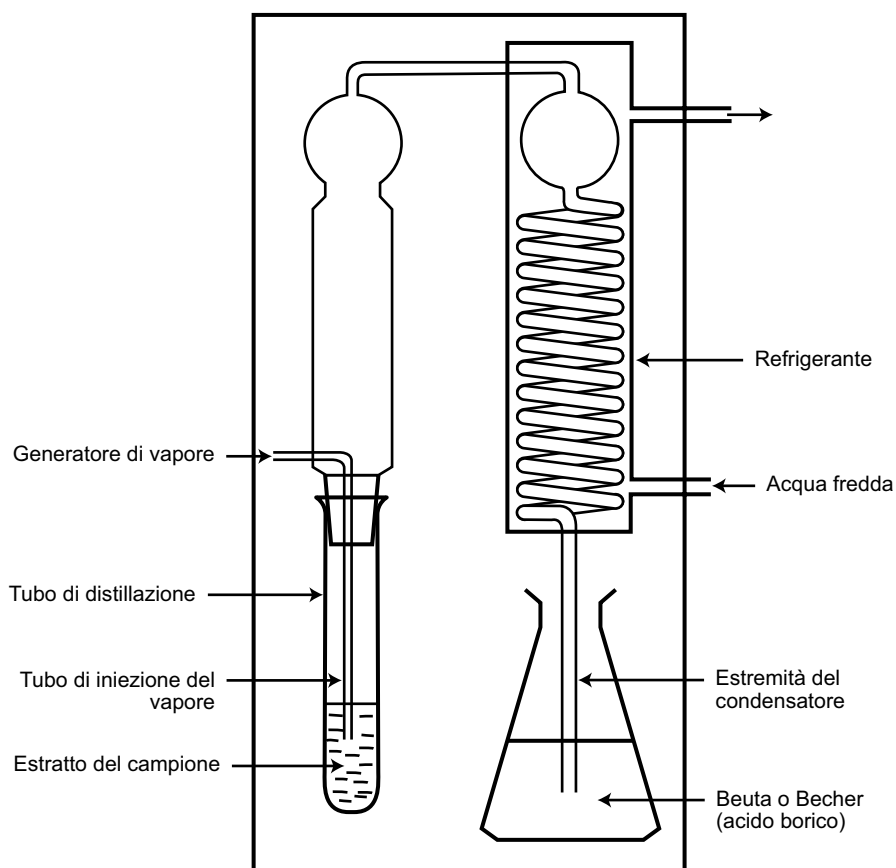
V_0 = Volume della soluzione di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il bianco

M = Peso del campione, espresso in g.

Note

1. Occorre procedere a duplicati. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati dei duplicati non è superiore a 2 mg/100 g.
2. Controllare le apparecchiature distillando soluzione di NH_4Cl equivalenti a 50 mg di ABVT/100 g.
3. Scarto quadratico medio di comparabilità $S_R = 2,50\text{mg}/100\text{ g}$.

CAPITOLO IV

DISPOSITIVO DI DISTILLAZIONE IN CORRENTE DI VAPORE DELL'ABVT

ALLEGATO III

METODI DI ANALISI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE

Le autorità competenti e, se del caso, gli operatori del settore alimentare utilizzano i metodi sottoindicati per controllare il rispetto dei limiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004.

A norma dell'articolo 7, paragrafi 2 e 3, della direttiva 86/609/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, quando sono utilizzati metodi biologici occorre tenere conto di elementi di sostituzione, miglioramento e riduzione.

CAPITOLO I

METODO DI DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE PSP

1. Il tenore di tossine PSP (*paralytic shellfish poison*) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo dell'analisi biologica o con altro metodo internazionalmente riconosciuto. Il metodo dell'analisi biologica può essere associato, se necessario, ad un metodo chimico per la rilevazione della saxitossina e dei suoi analoghi per il quale è disponibile uno standard.
2. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo biologico.

CAPITOLO II

METODO DI DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE ASP

Il tenore totale di tossine ASP (*amnesic shellfish poison*) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) o altro metodo riconosciuto.

In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo HPLC.

CAPITOLO III

METODI DI DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE LIPOFILE**A. Metodi biologici**

1. Una serie di procedure di biotest sui topi, che differiscono nella parte test (epatopancreas o corpo intero) e nei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione, può essere utilizzata per la determinazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) e e), del regolamento (CE) n. 853/2004. Sensitività e selettività dipendono dalla scelta dei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione e di ciò occorre tenere conto in sede di decisione del metodo da utilizzare al fine di coprire l'intera gamma di tossine.
2. Un unico biotest sui topi, che comporta estrazione di acetone, può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e yessotossine. Il test può essere, se necessario, completato mediante fasi di separazione liquido/liquido con acetato d'etile/acqua o diclorometano/acqua per eliminare potenziali interferenze. L'individuazione di azaspiracidi a livello regolamentare mediante tale procedura richiede l'impiego del corpo intero nella porzione test.

⁽¹⁾ GU L 358 del 18.12.1986, pag. 1.

3. Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre entro 24 ore dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di una o più delle tossine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) e e), del regolamento (CE) n. 853/2004 a livelli superiori a quelli fissati.
4. Un biotest sui topi con estrazione di acetone mediante separazione liquido/liquido con etere etilico può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi, ma non per individuare yessotossine in quanto perdite di tali tossine possono verificarsi nella fase di separazione. Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre entro 24 ore dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c) e e), del regolamento (CE) n. 853/2004.
5. Un biotest sui ratti può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi. Per ogni test occorre utilizzare tre ratti. Una reazione diarrogena dei tre ratti è considerata risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli a quelli fissati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c) e e), del regolamento (CE) n. 853/2004.

B. Metodi alternativi di determinazione

1. Una serie di metodi quali la cromatografia liquida ad alto rendimento (HPLC) con determinazione fluorimetrica, la cromatografia liquida (LC), la spettrometria di massa (MS), immunosaggi e test funzionali quali il test di inibizione della fosfatasi sono utilizzati come metodi alternativi o complementari ai metodi di prova biologici a condizione che, da soli o in combinazione, siano in grado di determinare almeno gli analoghi sottoindicati, non siano meno efficaci dei metodi biologici e la loro applicazione garantisca un grado equivalente di protezione della salute pubblica:
 - acido okadaico e dinofisitossine: può risultare necessaria una fase idrolitica per individuare la presenza di: DTX3,
 - pectenotossine: PTX1 e PTX2,
 - yessotossine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX, e 45 OH Homo YTX,
 - azaspiracidi: AZA1, AZA2 e AZA3.
2. Se vengono scoperti nuovi analoghi che rivestono importanza per la sanità pubblica, occorre includerli nell'analisi. Dovranno essere disponibili degli standard prima che sia possibile l'analisi chimica. La tossicità complessiva è calcolata valendosi di fattori di conversione basati sui dati di tossicità disponibili per ciascuna tossina.
3. Le caratteristiche di rendimento di tali metodi devono essere definite e convalidate da un protocollo concordato a livello internazionale.
4. I metodi biologici sono sostituiti da metodi alternativi di determinazione non appena i materiali di riferimento per la determinazione delle tossine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 saranno prontamente disponibili, i metodi saranno stati convalidati e tale capitolo sarà stato modificato di conseguenza.

ALLEGATO IV

TENORE DI CALCIO DELLE CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

Il tenore di calcio delle CSM di cui al regolamento (CE) n. 853/2004:

1. non è superiore allo 0,1 % (=100 mg/100 g o 1 000 ppm) di prodotto fresco;
 2. è determinato secondo un metodo internazionale standardizzato.
-

ALLEGATO V

ELENCHI DI STABILIMENTI ALIMENTARI RICONOSCIUTI

CAPITOLO I

ACCESSO AGLI ELENCHI DI STABILIMENTI ALIMENTARI RICONOSCIUTI

Per aiutare gli Stati membri a mettere a disposizione degli altri Stati membri e del pubblico elenchi aggiornati di stabilimenti alimentari, la Commissione istituisce un sito web per il quale ogni Stato membro fornisce un link al proprio sito web nazionale.

CAPITOLO II

FORMATO DEI SITI WEB NAZIONALI

A. **Indice**

1. Ogni Stato membro fornisce alla Commissione un indirizzo di collegamento con un unico sito web nazionale contenente l'indice degli elenchi degli stabilimenti alimentari riconosciuti per i prodotti d'origine animale, come definiti all'allegato I, punto 8.1, del regolamento (CE) n. 853/2004.
2. L'indice di cui al punto 1 è costituito da un foglio ed è compilato in una o più delle lingue ufficiali della Comunità.

B. **Diagramma operativo**

1. Il sito web contenente l'indice è sviluppato dall'autorità competente o, se del caso, da una delle autorità competenti di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004.
2. L'indice comprende link verso:
 - a) altre pagine dello stesso sito web;
 - b) quando certi elenchi di stabilimenti alimentari riconosciuti non sono mantenuti dall'autorità competente di cui al punto 1, siti web gestiti da altre autorità, unità od enti competenti.

CAPITOLO III

LAYOUT E CODICI PER GLI ELENCHI DI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Sono stabiliti layout, compresi informazioni e codici pertinenti, tali da garantire un'ampia accessibilità delle informazioni concernenti gli stabilimenti alimentari riconosciuti e da migliorare la leggibilità degli elenchi.

CAPITOLO IV

SPECIFICHE TECNICHE

Le prestazioni e le attività di cui ai capitoli II e III sono realizzate conformemente alle specifiche tecniche pubblicate dalla Commissione.

ALLEGATO VI

**MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI PER LE IMPORTAZIONI DI COSCE DI RANA, LUMACHE,
GELATINA E COLLAGENE**

SEZIONE I

COSCE DI RANA E LUMACHE

I certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di cosce di rana e di lumache sono conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice I del presente allegato.

SEZIONE II

GELATINA

Senza pregiudizio di altre norme comunitarie specifiche, comprese le norme relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e agli ormoni, i certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di gelatina e di materie prime per la produzione di gelatina sono conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice II del presente allegato.

SEZIONE III

COLLAGENE

Senza pregiudizio di altre norme comunitarie specifiche, comprese le norme relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e agli ormoni, i certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di collagene e di materie prime per la produzione di collagene sono conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice III del presente allegato.

Appendice I dell'allegato VI

PARTE A

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI COSCE DI RANA REFRIGERATE, CONGELATE O PREPARATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2.		I.2.a. Numero di riferimento locale			
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente					
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario Nome		I.6.					
	Indirizzo							
	Codice postale							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca				I.12. Luogo di destinazione			
	Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Numero di riconoscimento		Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Deposito doganale <input type="checkbox"/>	
	Nome		Numero di riconoscimento		Nome		Numero di riconoscimento	
	Indirizzo		Numero di riconoscimento		Indirizzo		Numero di riconoscimento	
	Nome		Numero di riconoscimento		Codice postale			
	Indirizzo							
I.13.				I.14. Giorno e ora di arrivo previsti				
I.15. Mezzo di trasporto ⁽²⁾				I.16.				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				
Autocarro <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>						
Identificazione				I.17.				
Riferimento documentale								
I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)				
				I.20. Numero di animali/Peso lordo				
I.21. Temperatura				I.22. Numero di colli				
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per								
Consumo umano: <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
				Importazione definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione degli animali/prodotti								
				Numero di riconoscimento degli stabilimenti/delle navi				
Specie (Nome scientifico)	Natura dei pezzi/ Tipo di trattamento ⁽¹⁾	Nave officina	Laboratorio di sezionamento/ Impianto di fabbricazione	Nave congelatrice	Quantità	Peso netto		

PAESE

Cosce di rana

Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
	<p>1. Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che le cosce di rana sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che provengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 e - da rane che sono state dissanguate, preparate e, secondo il caso, refrigerate, congelate o trasformate, imballate e immagazzinate in modo igienico, conformemente ai requisiti di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004. 		
<p>Note</p> <p>(1) Casella I.28: tipo di trattamento: refrigerazione, congelazione, trasformazione.</p> <p>(2) Casella I.15: indicare il nome o il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). Queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p> <p>(3) Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture figuranti nel certificato.</p>			
<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in lettere maiuscole):</p> <p>Unità veterinaria locale:</p> <p>Data:</p> <p>Timbro⁽³⁾</p> <p>Qualifica e titolo</p> <p>Numero dell'UVL:</p> <p>Firma⁽³⁾:</p>			

PARTE B

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI LUMACHE SGUSCIATE, COTTE, PREPARATE O
CONSERVATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2.		I.2.a. Numero di riferimento locale			
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente					
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario Nome		I.6.					
	Indirizzo							
	Codice postale							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca				I.12. Luogo di destinazione			
	Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Nome		Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Deposito doganale <input type="checkbox"/>	
	Nome		Indirizzo		Nome		Indirizzo	
Indirizzo		Numero di riconoscimento		Indirizzo		Numero di riconoscimento		
Nome		Indirizzo		Codice postale				
Indirizzo		Numero di riconoscimento						
I.13.				I.14. Giorno e ora di arrivo previsti				
I.15. Mezzo di trasporto ⁽²⁾				I.16.				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				
Autocarro <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>		I.17.				
Identificazione		Riferimento documentale						
I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)				
				I.20. Numero di animali/Peso lordo				
I.21. Temperatura				I.22. Numero di colli				
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per								
Consumo umano: <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
				Importazione definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione degli animali/prodotti								
Numero di riconoscimento degli stabilimenti/delle navi								
Specie (Nome scientifico)	Natura dei pezzi/ Tipo di trattamento ⁽¹⁾	Nave officina	Laboratorio di sezionamento/ Impianto di fabbricazione	Nave congelatrice	Quantità	Peso netto		

PAESE

Lumache

Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
	<p>1. Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che le lumache sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004 e - sono state manipolate e, secondo il caso, sgusciate, cotte, preparate, conservate, congelate, imballate e immagazzinate in modo igienico, conformemente ai requisiti di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004. 		
<p>Note</p> <p>(1) Casella I.28: tipo di trattamento: refrigerazione, congelazione, sgusciatura, cottura, preparazione, conservazione.</p> <p>(2) Casella I.15: indicare il nome o il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). Queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p> <p>(3) Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture figuranti nel certificato.</p>			
<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in lettere maiuscole):</p> <p>Unità veterinaria locale:</p> <p>Data:</p> <p>Timbro⁽³⁾</p> <p>Qualifica e titolo</p> <p>Numero dell'UVL:</p> <p>Firma⁽³⁾:</p>			

Appendice II dell'allegato VI

PARTE A

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI GELATINA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2.		I.2.a. Numero di riferimento locale			
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente					
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario Nome		I.6.					
	Indirizzo							
	Codice postale							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca				I.12. Luogo di destinazione			
	Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Numero di riconoscimento		Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Deposito doganale <input type="checkbox"/>	
	Nome		Indirizzo		Nome		Numero di riconoscimento	
Indirizzo		Nome		Indirizzo				
Nome		Numero di riconoscimento		Codice postale				
Indirizzo								
I.13.				I.14. Giorno e ora di arrivo previsti				
I.15. Mezzo di trasporto ⁽¹⁾				I.16.				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				
Autocarro <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>						
Identificazione				I.17.				
Riferimento documentale								
I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)				
						I.20. Numero di animali/Peso lordo		
I.21. Temperatura						I.22. Numero di colli		
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per								
Consumo umano: <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Per importazione o ammissione nell'UE		<input type="checkbox"/>		
				Importazione definitiva		<input type="checkbox"/>		
I.28. Identificazione degli animali/prodotti								
				Numero di riconoscimento degli stabilimenti/delle navi				
Specie	Natura dei pezzi/	Nave officina	Laboratorio di sezionamento/	Nave congelatrice	Quantità	Peso netto		
(Nome scientifico)	Tipo di trattamento		Impianto di fabbricazione					

PAESE

Gelatina destinata al consumo umano

	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
Parte II: Certificazione	<p>1. Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che la gelatina sopradescritta è stata prodotta conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proviene da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004; - è stata prodotta con materie prime conformi ai requisiti di cui all'allegato III, sezione XIV, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004; - è stata fabbricata conformemente ai requisiti di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004; - risponde ai criteri di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; <p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> - se proviene da ruminanti, non contiene e non deriva da: <p>o ⁽²⁾</p> <p>materiale specifico a rischio, quale definito nell'allegato XI, sezione A, del regolamento (CE) n. 999/2001, prodotto dopo il 31 marzo 2001, o carne separata meccanicamente ottenuta da ossa di bovini, ovini o caprini prodotta dopo il 31 marzo 2001. Dopo il 31 marzo 2001, i bovini, gli ovini o i caprini da cui deriva il prodotto non sono stati macellati dopo stordimento tramite iniezione di gas nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento dell'animale, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica;</p> <p>o</p> <p>materiali bovini, ovini e caprini diversi da quelli di animali nati, allevati con continuità e macellati in⁽³⁾⁽⁴⁾.</p>		
	<p>Note</p> <p>(1) Casella I.15: indicare il nome o il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). Queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p> <p>(2) Barrare la dicitura che non interessa.</p> <p>(3) Inserire il nome del paese.</p> <p>(4) Secondo l'elenco figurante al punto 15 b) dell'allegato XI del regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche.</p> <p>(5) Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture figuranti nel certificato.</p>		
	<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in lettere maiuscole):</p> <p>Unità veterinaria locale:</p> <p>Data:</p> <p>Timbro ⁽⁵⁾</p>		<p>Qualifica e titolo</p> <p>Numero dell'UVL:</p> <p>Firma ⁽⁵⁾:</p>

PARTE B

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI GELATINA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2.		I.2.a. Numero di riferimento locale			
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente					
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario Nome		I.6.					
	Indirizzo							
	Codice postale							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca				I.12. Luogo di destinazione			
	Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Numero di riconoscimento		Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Deposito doganale <input type="checkbox"/>	
	Nome		Numero di riconoscimento		Nome		Numero di riconoscimento	
Indirizzo		Numero di riconoscimento		Indirizzo		Numero di riconoscimento		
Nome		Numero di riconoscimento		Codice postale				
Indirizzo								
I.13.				I.14. Giorno e ora di arrivo previsti				
I.15. Mezzo di trasporto ⁽¹⁾				I.16.				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				
Autocarro <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>						
Identificazione				I.17.				
Riferimento documentale								
I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)				
				I.20. Numero di animali/Peso lordo				
I.21. Temperatura				I.22. Numero di colli				
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per								
Consumo umano: <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
				Importazione definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione degli animali/prodotti								
Numero di riconoscimento degli stabilimenti/delle navi								
Specie (Nome scientifico)	Natura dei pezzi/ Tipo di trattamento	Macello Nave officina	Laboratorio di sezionamento/ Impianto di fabbricazione	Nave congelatrice	Quantità	Peso netto		

PAESE

Materie prime per la produzione di gelatina destinata al consumo umano

Parte II: Certificazione

II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
<p>1. Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e certifica che le materie prime sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le ossa e le pelli di ruminanti d'allevamento, le pelli di suini, le pelli e i tendini di pollame sopra descritti provengono da animali macellati in un macello e le cui carcasse, a seguito di un'ispezione ante e post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano⁽²⁾; e/o - le pelli di selvaggina selvatica sopradescritte provengono da animali abbattuti le cui carcasse, a seguito di un'ispezione post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano⁽²⁾; e/o - le pelli e le ossa di pesce sopradescritte provengono da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano e che sono autorizzati ad esportare⁽²⁾; e - se provengono da ruminanti, le materie prime non contengono e non derivano da: <p>o⁽²⁾</p> <p>materiale specifico a rischio, quale definito nell'allegato XI, sezione A, del regolamento (CE) n. 999/2001, prodotto dopo il 31 marzo 2001, o carne separata meccanicamente ottenuta da ossa di bovini, ovini o caprini prodotta dopo il 31 marzo 2001. Dopo il 31 marzo 2001, i bovini, gli ovini o i caprini da cui deriva il prodotto non sono stati macellati dopo stordimento tramite iniezione di gas nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento dell'animale, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica;</p> <p>o</p> <p>materiali bovini, ovini e caprini diversi da quelli di animali nati, allevati con continuità e macellati in⁽³⁾⁽⁴⁾.</p> <p>Note</p> <p>(1) Casella I.15: indicare il nome o il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). Queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p> <p>(2) Barrare la dicitura che non interessa.</p> <p>(3) Inserire il nome del paese.</p> <p>(4) Secondo l'elenco figurante al punto 15 b) dell'allegato XI del regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche.</p> <p>(5) Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture figuranti nel certificato.</p>		
<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in lettere maiuscole):</p> <p>Unità veterinaria locale:</p> <p>Data:</p> <p>Timbro⁽⁵⁾</p> <p>Qualifica e titolo</p> <p>Numero dell'UVL:</p> <p>Firma⁽⁵⁾:</p>		

Appendice III dell'allegato VI

PARTE A

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI COLLAGENE DESTINATO AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore		I.2.		I.2.a. Numero di riferimento locale			
	Nome							
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente					
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario		I.6.					
	Nome							
	Indirizzo							
	Codice postale							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca				I.12. Luogo di destinazione			
	Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Numero di riconoscimento		Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Deposito doganale <input type="checkbox"/>	
	Nome		Numero di riconoscimento		Nome		Numero di riconoscimento	
	Indirizzo		Numero di riconoscimento		Indirizzo		Numero di riconoscimento	
Nome		Numero di riconoscimento		Codice postale				
Indirizzo								
I.13.				I.14. Giorno e ora di arrivo previsti				
I.15. Mezzo di trasporto ⁽¹⁾				I.16.				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				
Autocarro <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>						
Identificazione				I.17.				
Riferimento documentale								
I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)				
						I.20. Numero di animali/Peso lordo		
I.21. Temperatura						I.22. Numero di colli		
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per								
Consumo umano: <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
				Importazione definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione degli animali/prodotti								
Numero di riconoscimento degli stabilimenti/delle navi								
Specie (Nome scientifico)	Natura dei pezzi/ Tipo di trattamento	Nave officina	Laboratorio di sezionamento/ Impianto di fabbricazione	Nave congelatrice	Quantità	Peso netto		

PAESE

Collagene destinato al consumo umano

Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
	<p>1. Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n.178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che il collagene sopradescritto è stato prodotto conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proviene da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004; - è stato prodotto con materie prime conformi ai requisiti di cui all'allegato III, sezione XV, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004; - è stato fabbricato conformemente ai requisiti di cui all'allegato III, sezione XV, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004; <p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> - risponde ai criteri di cui all'allegato III, sezione XV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. 		
<p>Notes</p> <p>(1) Casella I.15: indicare il nome o il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). Queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p> <p>(2) Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture figuranti nel certificato.</p>			
<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in lettere maiuscole):</p> <p>Unità veterinaria locale:</p> <p>Data:</p> <p>Timbro ⁽²⁾</p> <p>Qualifica e titolo</p> <p>Numero dell'UVL:</p> <p>Firma ⁽²⁾:</p>			

PARTE B

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI COLLAGENE DESTINATO AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2.		I.2.a. Numero di riferimento locale			
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente					
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Destinatario Nome		I.6.					
	Indirizzo							
	Codice postale							
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10. Regione di destinazione	Codice
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca				I.12. Luogo di destinazione			
	Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Numero di riconoscimento		Stabilimento/Nave <input type="checkbox"/>		Deposito doganale <input type="checkbox"/>	
	Nome		Indirizzo		Nome		Indirizzo	
Nome		Numero di riconoscimento		Nome		Numero di riconoscimento		
Indirizzo		Numero di riconoscimento		Indirizzo		Numero di riconoscimento		
Nome		Numero di riconoscimento		Codice postale				
Indirizzo								
I.13.				I.14. Giorno e ora di arrivo previsti				
I.15. Mezzo di trasporto ⁽¹⁾				I.16.				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>				
Autocarro <input type="checkbox"/>		Altro <input type="checkbox"/>						
Identificazione				I.17.				
Riferimento documentale								
I.18. Specie animale/Prodotto				I.19. Codice del prodotto (codice NC)				
				I.20. Numero di animali/Peso lordo				
I.21. Temperatura				I.22. Numero di colli				
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>				
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Animali certificati per/prodotti certificati per								
Consumo umano: <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
				Importazione definitiva <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione degli animali/prodotti								
Numero di riconoscimento degli stabilimenti/delle navi								
Specie (Nome scientifico)	Natura dei pezzi/ Tipo di trattamento	Macello Nave officina	Laboratorio di sezionamento/ Impianto di fabbricazione	Nave congelatrice	Quantità	Peso netto		

PAESE

Materie prime per la produzione di collagene destinato al consumo umano

Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b. Numero di riferimento locale
	<p>1. Attestato sanitario</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che le materie prime sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le ossa e le pelli di ruminanti d'allevamento, le pelli di suini, le pelli e i tendini di pollame sopra descritti provengono da animali macellati in un macello e le cui carcasse, a seguito di un'ispezione ante e post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano⁽²⁾; e/o - le pelli di selvaggina selvatica sopradescritte provengono da animali abbattuti le cui carcasse, a seguito di un'ispezione post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano⁽²⁾; e/o - le pelli e le ossa di pesce sopradescritte provengono da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano e che sono autorizzati ad esportare⁽²⁾. 		
<p>Note</p> <p>(1) Casella I.15: indicare il nome o il numero di immatricolazione (carri ferroviari e autocarri), il numero di volo (aeromobili) o il nome (nave). Queste informazioni devono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.</p> <p>(2) Barrare la dicitura che non interessa.</p> <p>(3) Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture figuranti nel certificato.</p>			
<p>Veterinario ufficiale o ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in lettere maiuscole): Unità veterinaria locale: Data: Timbro⁽³⁾</p> <p>Qualifica e titolo Numero dell'UVL: Firma⁽³⁾:</p>			

ALLEGATO VII

MODIFICHE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati come segue.

- 1) L'allegato II, sezione I, parte B, è modificato come segue:
 - a) al punto 6, il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;
 - b) il punto 8 è sostituito dal testo seguente:

«8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»
- 2) L'allegato III è modificato come segue:
 - a) nella sezione I, capitolo IV, il punto 8 è sostituito dal testo seguente:

«8. Dev'essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini, le teste degli ovini, dei caprini e dei vitelli e le zampe dei bovini, degli ovini e dei caprini. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni.»;
 - b) nella sezione II, è aggiunto il capitolo VII seguente:

«CAPITOLO VII: AGENTI DI RITENZIONE IDRICA

Gli operatori del settore alimentare provvedono a che la carne di pollame trattata specificamente al fine di favorire la ritenzione idrica non sia immessa sul mercato come carne fresca ma come preparazioni a base di carne o utilizzata per produrre prodotti trasformati.»;
 - c) nella sezione VIII, capitolo V, parte E, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto 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 avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»;
 - d) la sezione IX è modificata come segue:
 - i) nel capitolo I, parte II B, punto 1, la lettera e) è sostituita dal testo seguente:

«e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione a norma della direttiva 98/8/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 1998, relativa all'immissione sul mercato dei biocidi (*).

(*) GU L 123 del 24.4.1998, pag. 1.»;

- ii) nel capitolo II, parte II, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:
- «1. Quando latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono accertarsi che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo XI, del regolamento (CE) n. 852/2004. In particolare, essi provvedono, quando utilizzano i processi di cui di seguito, a che essi si svolgano nelle condizioni sottoindicate.
- a) La pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento comportante:
- i) una temperatura elevata durante un breve periodo (almeno 72 °C per 15 secondi);
- ii) una temperatura moderata durante un lungo periodo (almeno 63 °C per 30 minuti);
o
- iii) ogni altra combinazione tempo-temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente,
- di modo che i prodotti diano, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito tale trattamento.
- b) Il trattamento a temperatura ultra elevata (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:
- i) comportante un flusso termico continuo ad elevata temperatura per un breve periodo (almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato quando esso sia mantenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente; e
- ii) sufficiente per assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C o di 7 giorni a 55 °C in recipienti chiusi o dopo l'impiego di ogni altro metodo dimostrante che è stato applicato il trattamento termico appropriato.»
- e) nella sezione X, il capitolo II è modificato come segue:
- i) nella parte III, il punto 5 è sostituito dal testo seguente:
- «5. Dopo la rottura, ogni particella dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo.»
- ii) nella parte V, il punto 2 è sostituito dal testo seguente:
- «2. Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al punto 1 deve anche recare l'indicazione: "uovo liquido non pastorizzato — da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.»
- f) nella sezione XIV, è aggiunto il capitolo V seguente:

«CAPITOLO V: ETICHETTATURA

Le confezioni e gli imballaggi contenenti gelatina devono recare l'indicazione "gelatina idonea al consumo umano" e la data di preparazione.»

ALLEGATO VIII

MODIFICHE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati come segue.

- 1) L'allegato I, sezione I, capo III, punto 3, è modificato come segue:
 - a) alla lettera a), il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK.»;
 - b) la lettera c) è sostituita dal testo seguente:

«c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»
- 2) Nell'allegato II, capo II, parte A, i punti 4 e 5 sono sostituiti dal testo seguente:
 - «4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 4 600 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al 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 ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 46 000 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.»
- 3) Nell'allegato III, capo II, parte G, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:
 - «1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto 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 avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»