

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2021/1374 DELLA COMMISSIONE

del 12 aprile 2021

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale destinate agli operatori del settore alimentare.
- (2) Il caglio è una miscela di enzimi utilizzata per la produzione di determinati formaggi. È raccolto dagli stomaci dei giovani ruminanti. Sulla base dell'esperienza acquisita dagli operatori del settore alimentare, è opportuno modificare i requisiti specifici in materia di igiene relativi agli stomaci destinati alla produzione di caglio di cui all'allegato III, sezione I, capitolo IV, punto 18, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004 al fine di ottimizzare la raccolta di caglio a partire da pecore e capre giovani. In particolare, è opportuno consentire che tali stomaci possano lasciare il macello senza essere svuotati o puliti.
- (3) Alla luce degli sviluppi tecnologici è stato richiesto che sia consentito scuoiare o scottare e depilare le teste e le zampe degli ungulati domestici al di fuori del macello in stabilimenti specializzati riconosciuti per l'ulteriore trasformazione degli alimenti. Come conseguenza pratica è quindi opportuno consentire che le teste e le zampe degli ungulati domestici possano essere trasportate in tali stabilimenti a determinate condizioni atte a garantire la sicurezza alimentare. È pertanto opportuno modificare l'allegato III, sezione I, capitolo IV, punto 18, lettera c), del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (4) Conformemente all'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione ⁽²⁾, il veterinario ufficiale può effettuare ispezioni ante mortem al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza di ungulati domestici. A norma dell'allegato III, sezione I, capitolo VI, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 un veterinario deve eseguire un'ispezione ante mortem in caso di macellazione d'urgenza. Tale requisito dovrebbe essere modificato in modo che sia coerente con l'articolo 4 del regolamento delegato (UE) 2019/624 e che faccia invece riferimento al veterinario ufficiale.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

⁽²⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

- (5) Il miglioramento del benessere degli animali è una delle azioni proposte nella strategia della Commissione «Dal produttore al consumatore»⁽³⁾ per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, nell'ambito del Green Deal europeo. Si assiste in particolare a un cambiamento dei modelli di consumo della carne e aumentano le richieste da parte del Parlamento europeo, degli allevatori e dei consumatori affinché sia autorizzata la macellazione di determinati ungulati domestici presso l'azienda di provenienza al fine di evitare possibili problemi di benessere degli animali durante la raccolta e il trasporto.
- (6) A parte i casi di macellazione d'urgenza, gli ungulati domestici devono essere macellati in un macello riconosciuto conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 per garantire il rispetto dei requisiti in materia di igiene di cui all'allegato III, sezione I, capitoli II e IV, di tale regolamento. Le autorità competenti degli Stati membri possono riconoscere macelli mobili conformemente al suddetto articolo. Queste strutture mobili possono essere collocate in tutti i luoghi appropriati, comprese le aziende, in cui è possibile macellare gruppi di animali sani. In altre circostanze il trasporto di determinati animali può comportare un rischio per chi li manipola o per il benessere degli animali. È pertanto opportuno consentire la macellazione e il dissanguamento presso l'azienda di provenienza per un numero limitato di animali domestici delle specie bovina e suina e di solipedi domestici. Questa pratica dovrebbe essere soggetta a condizioni rigorose per mantenere un livello elevato di sicurezza delle carni ottenute da tali animali.
- (7) Gli animali domestici delle specie bovina e suina e i solipedi domestici macellati presso l'azienda di provenienza dovrebbero essere accompagnati da un certificato ufficiale attestante il rispetto dei requisiti in materia di igiene per la macellazione. Tale certificato ufficiale è previsto dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione⁽⁴⁾.
- (8) Il 27 settembre 2018 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un secondo parere scientifico relativo agli approcci di analisi dei pericoli per determinati piccoli dettaglianti e per le donazioni alimentari⁽⁵⁾. Il parere raccomanda il congelamento a livello di vendita al dettaglio come ulteriore strumento per garantire la ridistribuzione sicura degli alimenti a quanti ne hanno bisogno. L'agevolazione di pratiche sicure in materia di donazioni alimentari, da un lato, previene gli sprechi alimentari e, dall'altro, contribuisce alla sicurezza alimentare, in linea con gli obiettivi stabiliti nella strategia «Dal produttore al consumatore» della Commissione e con il suo obiettivo generale di istituire un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente nel quadro del Green Deal europeo. Il congelamento degli alimenti può essere uno strumento importante per garantirne la ridistribuzione sicura da parte delle banche alimentari e di altri enti di beneficenza. Attualmente il congelamento delle carni non è consentito nel caso delle attività tra dettaglianti, in quanto le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi dopo la macellazione o il sezionamento conformemente all'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda gli ungulati domestici, e conformemente alla sezione II, capitolo V, punto 5, del medesimo allegato per quanto riguarda il pollame e i lagomorfi. È pertanto opportuno consentire il congelamento delle carni nel caso delle attività tra dettaglianti, a determinate condizioni, al fine di garantire la distribuzione sicura delle donazioni alimentari.
- (9) Il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁶⁾ ha definito il concetto di «veterinario autorizzato» («veterinario riconosciuto»). Il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁷⁾ ha abrogato il regolamento (CE) n. 854/2004 e ha definito il concetto di «veterinario ufficiale». Poiché la definizione di «veterinario ufficiale» di cui al regolamento (UE) 2017/625 ingloba quella di «veterinario riconosciuto», i riferimenti a «veterinario riconosciuto» di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 dovrebbero essere modificati per fare invece riferimento a «veterinario ufficiale».

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf.

⁽⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, del 16 dicembre 2020, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) n. 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n. 636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/68/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (GU L 442 del 30.12.2020, pag. 1).

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2018; 16(11):5432.

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

⁽⁷⁾ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1).

- (10) I requisiti specifici in materia di igiene per la produzione e l'immissione sul mercato di carni di artiodattili selvatici d'allevamento di cui all'allegato III, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 si applicano solo alle carni di cervidi o suidi. Requisiti analoghi dovrebbero applicarsi anche alle carni di altri artiodattili selvatici d'allevamento, come i lama, al fine di evitare possibili rischi per la sicurezza alimentare derivanti da modifiche dei modelli di consumo dovute a un maggiore consumo di tali carni.
- (11) Le carcasse e i visceri della selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria possono essere trasportati e immagazzinati in un centro di raccolta prima di essere trasportati a un centro di lavorazione della selvaggina. Al fine di garantire la sicurezza di queste carni è opportuno introdurre norme specifiche in materia di igiene per la manipolazione e il magazzinaggio di tali carcasse e visceri in questi centri di raccolta modificando i requisiti in materia di igiene per la selvaggina selvatica di cui all'allegato III, sezione IV, del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (12) La selvaggina selvatica deve essere trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile dopo l'esame effettuato da una persona formata conformemente all'allegato III, sezione IV, capitolo II, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda la selvaggina selvatica grossa, e conformemente al capitolo III, punto 3, della medesima sezione per quanto riguarda la selvaggina selvatica piccola, per permettere che la refrigerazione avvenga entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento. Tale requisito dovrebbe applicarsi anche alla selvaggina selvatica che non è stata sottoposta a esame.
- (13) A norma dell'allegato III, sezione VII, capitolo I, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004, in caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di molluschi bivalvi vivi da parte di un operatore del settore alimentare, il lotto deve essere accompagnato da un documento di registrazione. Al fine di armonizzare le indicazioni richieste all'allegato III, sezione VII, capitolo I, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004, è opportuno stabilire un modello comune di documento di registrazione per i movimenti di molluschi bivalvi vivi tra stabilimenti. Inoltre, poiché è prassi comune che i lotti di molluschi bivalvi possano essere inviati anche ad operatori intermedi, è opportuno che il documento di registrazione preveda anche questa possibilità.
- (14) Conformemente all'allegato III, sezione VII, capitolo IV, parte A, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004, prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con acqua pulita. Tuttavia, a fini di risparmio idrico, il lavaggio dei molluschi bivalvi puliti non dovrebbe essere obbligatorio. È opportuno modificare di conseguenza la sezione VII, capitolo IV, parte A, punto 1.
- (15) I molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato non possono contenere biotossine marine in quantità superiori ai limiti di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004. Nel suo parere sulle biotossine marine nei molluschi — gruppo pectenotossine ⁽⁸⁾, l'EFSA ha concluso che non sono stati segnalati effetti nocivi nell'uomo associati alle tossine del gruppo delle pectenotossine (PTX). Nei molluschi le pectenotossine sono inoltre accompagnate sempre da tossine del gruppo acido okadaico. È pertanto opportuno sopprimere il riferimento alle pectenotossine nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 853/2004.
- (16) L'articolo 11 del regolamento delegato 2019/624 stabilisce che la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione non è necessaria in relazione alla raccolta di oloturoidei se le autorità competenti effettuano controlli ufficiali su tali animali alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di trasformazione. È opportuno modificare l'allegato III, sezione VII, capitolo IX, del regolamento (CE) n. 853/2004 al fine di consentire la raccolta di oloturoidei al di fuori delle zone di produzione e di stabulazione classificate.
- (17) Le navi dovrebbero essere progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive. Anche le stive, le cisterne o i contenitori utilizzati per conservare, raffreddare o congelare i prodotti della pesca non dovrebbero essere utilizzati per scopi diversi dalla conservazione dei prodotti della pesca. Le navi frigorifero e le navi reefer dovrebbero disporre di attrezzature per il congelamento con una capacità sufficiente a congelare il più rapidamente possibile in un processo continuo e con un periodo di sosta termica il più breve possibile, in modo da raggiungere una temperatura al centro non superiore a -18°C . Le stive di magazzinaggio non dovrebbero essere utilizzate per congelare i prodotti. Gli stessi requisiti relativi alle attrezzature per il congelamento e il magazzinaggio dovrebbero applicarsi anche ai depositi frigoriferi a terra. È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte I, e capitolo III, parte B, del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁽⁸⁾ <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>.

- (18) A seguito di frodi recenti riguardanti tonno inizialmente congelato in salamoia a -9°C e destinato all'industria conserviera, ma reindirizzato per il consumo come prodotto della pesca fresco, nell'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte II, punto 7, del regolamento (CE) n. 853/2004 è opportuno chiarire che i prodotti della pesca interi inizialmente congelati in salamoia a -9°C e destinati all'industria conserviera non devono essere destinati ad altri scopi anche qualora siano poi congelati a una temperatura di -18°C .
- (19) Fegati, uova e lattimi dei prodotti della pesca destinati al consumo umano devono essere conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o devono essere congelati. È opportuno consentire che i fegati, le uova e i lattimi siano refrigerati anche in condizioni che non siano quelle sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente. Di conseguenza è opportuno modificare l'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte II, punto 6, del regolamento (CE) n. 853/2004 al fine di consentire che i fegati, le uova e i lattimi dei prodotti della pesca destinati al consumo umano possano essere refrigerati non solo sotto ghiaccio, ma anche in condizioni diverse di refrigerazione.
- (20) È opportuno che, nei contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti della pesca. Per motivi di igiene è importante chiarire che l'acqua di fusione non solo non dovrebbe rimanere a contatto con i prodotti della pesca, ma dovrebbe essere evacuata. Di conseguenza è opportuno modificare l'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte A, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 al fine di chiarire che l'acqua di fusione non solo non dovrebbe rimanere a contatto con i prodotti della pesca, ma dovrebbe essere evacuata.
- (21) Le norme specifiche in materia di igiene per le cosce di rana di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004 si applicano unicamente alle cosce di rana della specie *Rana* sp. (famiglia ranidi) conformemente alla definizione di cosce di rana di cui all'allegato I, punto 6.1, di tale regolamento. Le norme specifiche in materia di igiene che figurano in tale sezione per le lumache si applicano unicamente ai gasteropodi terrestri delle specie *Helix pomatia* L., *Helix Aspersa* Muller, *Helix lucorum* e delle specie appartenenti alla famiglia acatinidi conformemente alla definizione di lumache di cui all'allegato I, punto 6.2, del regolamento (CE) n. 853/2004. A causa dei cambiamenti delle abitudini alimentari, anche le cosce di rana e le lumache di altre specie sono prodotte e immesse sul mercato per il consumo umano. Le norme specifiche in materia di igiene dovrebbero pertanto essere estese a tali specie al fine di garantire la sicurezza degli alimenti derivati da tali specie.
- (22) L'allegato III, sezione XII, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce requisiti specifici in materia di temperatura per il magazzinaggio dei ciccioli destinati al consumo umano. Gli sviluppi tecnologici hanno reso possibili alcune tecniche di imballaggio, come l'imballaggio sottovuoto, per le quali non sono necessari requisiti specifici in materia di temperatura al fine di garantire la sicurezza degli alimenti derivati dai ciccioli. Tali condizioni di temperatura dovrebbero pertanto essere soppresse, mentre l'operatore del settore alimentare dovrebbe garantire la sicurezza degli alimenti derivati dai ciccioli mediante l'applicazione di una corretta prassi igienica e di procedure basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (*).
- (23) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

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

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

Fatto a Bruxelles, il 12 aprile 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è così modificato:

1) la sezione I è così modificata:

a) il capitolo IV è così modificato:

i) al punto 2, lettera b), il punto ii) è sostituito dal seguente:

«ii) degli animali macellati presso l'azienda di provenienza ai sensi della presente sezione, capitolo VI bis, o della sezione III, punto 3;»;

ii) il punto 18 è sostituito dal seguente:

«18. Tranne qualora siano destinati all'impiego come sottoprodotti di origine animale conformemente al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio *:

a) gli stomaci devono essere scottati o puliti; tuttavia, qualora siano destinati alla produzione di caglio, gli stomaci:

i) devono essere svuotati solo nel caso di bovini giovani;

ii) non devono necessariamente essere svuotati, scottati o puliti nel caso di ovini e caprini giovani;

b) gli intestini devono essere svuotati e puliti;

c) le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate; tuttavia, se autorizzato dall'autorità competente, le teste visibilmente pulite, che non contengono materiali specifici a rischio di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio **, e le zampe visibilmente pulite, destinate alla trasformazione in alimenti, possono essere trasportate in uno stabilimento riconosciuto ed essere scuoiate o scottate e depilate in tale stabilimento.

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

** Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1).»;

b) il capitolo VI è così modificato:

i) i punti 2 e 3 sono sostituiti dai seguenti:

«2. Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale.

3. L'animale macellato e dissanguato deve essere trasportato al macello nel rispetto delle norme di igiene e senza indebito ritardo. L'asportazione dello stomaco e degli intestini, ma nessuna altra tolettatura, può essere praticata sul posto, sotto la supervisione del veterinario ufficiale. I visceri asportati devono accompagnare al macello l'animale macellato ed essere identificati come appartenenti all'animale stesso.»;

ii) il punto 6 è sostituito dal seguente:

«6. Il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 5, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione * deve accompagnare al macello l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.

* Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, del 16 dicembre 2020, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) n. 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n. 636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/68/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (GU L 442 del 30.12.2020, pag. 1).»;

c) dopo il capitolo VI è inserito il seguente capitolo VI bis:

«CAPITOLO VI bis: MACELLAZIONE PRESSO L'AZIENDA DI PROVENIENZA DI ANIMALI DOMESTICI DELLA SPECIE BOVINA, DIVERSI DAI BISONTE, E DELLA SPECIE SUINA E DI SOLIPEDI DOMESTICI, ESCLUSA LA MACELLAZIONE D'URGENZA

Fino a tre animali domestici della specie bovina, diversi dai bisonti, o fino a sei animali domestici della specie suina o fino a tre solipedi domestici possono essere macellati nella stessa occasione presso l'azienda di provenienza, se autorizzato dall'autorità competente conformemente ai seguenti requisiti:

- a) gli animali non possono essere trasportati al macello, per evitare che chi li manipola corra dei rischi e che gli animali possano ferirsi durante il trasporto;
- b) esiste un accordo tra il macello e il proprietario dell'animale destinato alla macellazione; il proprietario deve informare per iscritto di tale accordo l'autorità competente;
- c) il macello o il proprietario degli animali destinati alla macellazione deve informare il veterinario ufficiale, con almeno tre giorni di anticipo, della data e dell'ora della macellazione prevista degli animali;
- d) il veterinario ufficiale che effettua l'ispezione ante mortem dell'animale destinato alla macellazione deve essere presente al momento della macellazione;
- e) l'unità mobile da utilizzare per il dissanguamento e il trasporto al macello degli animali macellati deve consentirne la manipolazione e il dissanguamento nel rispetto delle norme di igiene, come pure consentire la corretta eliminazione del sangue, e deve far parte di un macello riconosciuto dall'autorità competente conformemente all'articolo 4, paragrafo 2; l'autorità competente può tuttavia autorizzare il dissanguamento al di fuori dell'unità mobile se il sangue non è destinato al consumo umano e la macellazione non avviene nelle zone soggette a restrizioni quali definite all'articolo 4, punto 41, del regolamento (UE) 2016/429 o in stabilimenti in cui sono applicate restrizioni in materia di sanità animale conformemente al regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento e del Consiglio * e a qualsiasi atto adottato sulla base di quest'ultimo;
- f) gli animali macellati e dissanguati devono essere trasportati direttamente al macello nel rispetto delle norme di igiene e senza indebito ritardo; l'asportazione dello stomaco e degli intestini, ma nessuna altra tolettatura, può essere praticata sul posto, sotto la supervisione del veterinario ufficiale; i visceri asportati devono accompagnare al macello l'animale macellato ed essere identificati come appartenenti a ciascun singolo animale;
- g) se trascorrono più di due ore tra il momento della macellazione del primo animale e l'arrivo al macello degli animali macellati, questi ultimi devono essere refrigerati; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria;
- h) il proprietario dell'animale deve informare in anticipo il macello dell'ora prevista di arrivo degli animali macellati, che devono essere manipolati senza indebito ritardo dopo l'arrivo al macello;
- i) oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello gli animali macellati o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.

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

d) al capitolo VII, il punto 4 è sostituito dal seguente:

- «4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono un'attività di vendita al dettaglio possono tuttavia congelare le carni per la loro ridistribuzione a fini di donazioni alimentari alle seguenti condizioni:

- i) per le carni alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio *, prima della scadenza di tale data;

- ii) senza indebito ritardo, fino a una temperatura pari o inferiore a -18°C ;
- iii) garantendo che la data di congelamento sia documentata e indicata sull'etichetta o con altri mezzi;
- iv) escluse le carni che sono già state congelate in precedenza (carne scongelate); e
- v) conformemente alle condizioni stabilite dalle autorità competenti per il congelamento e il successivo impiego come alimenti.

* Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).»;

2) la sezione II è così modificata:

a) al capitolo V, il punto 5 è sostituito dal seguente:

«5. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono un'attività di vendita al dettaglio possono tuttavia congelare le carni per la loro redistribuzione a fini di donazioni alimentari alle seguenti condizioni:

- i) per le carni alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data;
- ii) senza indebito ritardo, fino a una temperatura pari o inferiore a -18°C ;
- iii) garantendo che la data di congelamento sia documentata e indicata sull'etichetta o con altri mezzi;
- iv) escludendo le carni che sono già state congelate in precedenza (carne scongelate); e
- v) conformemente alle condizioni stabilite dalle autorità competenti per il congelamento e il successivo impiego come alimenti.»;

b) il capitolo VI è così modificato:

i) il punto 6 è soppresso;

ii) il punto 7 è sostituito dal seguente:

«7. Oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello o al laboratorio di sezionamento l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.»;

3) la sezione III è così modificata:

a) il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Le disposizioni della sezione I si applicano alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di artiodattili selvatici d'allevamento, a meno che l'autorità competente non le consideri inadeguate.»;

b) al punto 3, la lettera j) è sostituita dalla seguente:

«j) il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, rilasciato e firmato dal veterinario ufficiale, attestante l'esito favorevole dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché la data e l'ora della macellazione, accompagna al macello l'animale macellato o è stato inviato in anticipo in qualsiasi formato.»;

4) la sezione IV è così modificata:

a) è aggiunta la seguente frase introduttiva:

«Ai fini della presente sezione, per “centro di raccolta” si intende uno stabilimento adibito al magazzinaggio delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica prima del loro trasporto a un centro di lavorazione della selvaggina.»;

b) il capitolo II è così modificato:

i) al punto 4, la lettera c) è sostituita dalla seguente:

«c) Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame di cui al punto 2 in un caso specifico, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri (eccetto lo stomaco e gli intestini) devono accompagnare la carcassa che deve essere trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto dopo l'abbattimento.»;

ii) al punto 8, lettera b), il primo capoverso è sostituito dal seguente:

«b) essere spedita a un centro di lavorazione della selvaggina situato in un altro Stato membro soltanto se, nel corso del trasporto a tale centro, è accompagnata da un certificato ufficiale di cui all'allegato II, capitolo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale, attestante il rispetto dei requisiti di cui al punto 4 del presente capitolo per quanto riguarda la disponibilità di una dichiarazione, se del caso, e l'accompagnamento delle parti pertinenti della carcassa.»;

iii) è aggiunto il seguente punto 10:

«10. Le carcasse e i visceri della selvaggina selvatica grossa possono essere trasportati e immagazzinati in un centro di raccolta prima di essere spediti a un centro di lavorazione della selvaggina purché:

a) il centro di raccolta sia:

- 1) registrato presso l'autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), quando riceve le carcasse esclusivamente come primo centro di raccolta, o
- 2) riconosciuto dall'autorità competente come azienda del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, quando riceve carcasse da altri centri di raccolta;

b) se gli animali sono eviscerati, sia vietato ammucchiarli durante il trasporto al centro di raccolta e durante il loro magazzinaggio in tale centro;

c) gli animali abbattuti siano trasportati al centro di raccolta nel rispetto delle norme di igiene e senza indugio;

d) siano rispettate le condizioni di temperatura di cui al punto 5;

e) il tempo di magazzinaggio sia ridotto al minimo possibile;

f) nessuna altra manipolazione sia effettuata sulle carcasse e sui visceri della selvaggina selvatica grossa; sono tuttavia consentiti l'esame da parte di una persona formata e l'asportazione dei visceri alle condizioni di cui ai punti 2, 3 e 4.»;

c) il capitolo III è così modificato:

i) il punto 3 è sostituito dal seguente:

«3. Le carni di selvaggina selvatica piccola possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile dopo l'esame di cui al punto 1 o, se nessuna persona formata è disponibile per effettuare tale esame in un caso specifico, al più presto dopo l'abbattimento.»;

ii) è aggiunto il seguente punto 8:

«8. Le carcasse, compresi i visceri, della selvaggina selvatica piccola possono essere trasportate e immagazzinate in un centro di raccolta prima di essere spedite a un centro di lavorazione della selvaggina purché:

a) il centro di raccolta sia:

- 1) registrato presso l'autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), quando riceve le carcasse esclusivamente come primo centro di raccolta, o

- 2) riconosciuto dall'autorità competente come azienda del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, quando riceve carcasse da altri centri di raccolta;
 - b) se gli animali sono eviscerati, sia vietato ammucciarli durante il trasporto al centro di raccolta e durante il loro magazzinaggio in tale centro;
 - c) gli animali abbattuti siano trasportati al centro di raccolta nel rispetto delle norme di igiene e senza indugio;
 - d) siano rispettate le condizioni di temperatura di cui al punto 4;
 - e) il tempo di magazzinaggio sia ridotto al minimo possibile;
 - f) nessuna altra manipolazione sia effettuata sulle carcasse, compresi i visceri, della selvaggina selvatica piccola; sono tuttavia consentiti l'esame da parte di una persona formata e l'asportazione dei visceri alle condizioni di cui ai punti 1 e 2.»
- 5) la sezione VII è così modificata:
- a) nella parte introduttiva è inserito il seguente punto 1 bis:

«1 bis. Ai fini della presente sezione, per "operatore intermedio" si intende un operatore del settore alimentare, compresi i commercianti, diverso dal primo fornitore, provvisto o meno di locali, che svolge le proprie attività tra le zone di produzione, le zone di stabulazione o gli stabilimenti.»;
 - b) il capitolo I è così modificato:
 - i) il punto 3 è sostituito dal seguente:

«3. Quando un operatore del settore alimentare sposta un lotto di molluschi bivalvi vivi tra le zone di produzione, le zone di stabulazione o gli stabilimenti, il lotto deve essere accompagnato da un documento di registrazione.»;
 - ii) al punto 4, è aggiunta la seguente lettera d):

«d) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un operatore intermedio, il lotto deve essere accompagnato da un nuovo documento di registrazione compilato dall'operatore intermedio. Il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alle lettere a), b) e c) e le informazioni seguenti:

 - i) nome e indirizzo dell'operatore intermedio;
 - ii) in caso di rifinitura o in caso di nuova immersione a fini di conservazione, la data di inizio, la data di fine e il luogo della rifinitura o della nuova immersione;
 - iii) se è stata effettuata una rifinitura in un bacino naturale, l'operatore intermedio deve confermare che il bacino naturale in cui questa è avvenuta era classificato, al momento della rifinitura, come zona di produzione di classe A aperta per la raccolta;
 - iv) se è stata effettuata una nuova immersione in un bacino naturale, l'operatore intermedio deve confermare che il bacino naturale in cui questa è avvenuta aveva la stessa classificazione, al momento della nuova immersione, della zona di produzione in cui erano stati raccolti i molluschi bivalvi vivi;
 - v) se è stata effettuata una nuova immersione in uno stabilimento, l'operatore intermedio deve confermare che lo stabilimento, al momento della nuova immersione, era riconosciuto. La nuova immersione non deve contaminare ulteriormente i molluschi bivalvi vivi;
 - vi) in caso di raggruppamento, la specie, le date di inizio e di fine del raggruppamento, lo status della zona in cui sono stati raccolti i molluschi bivalvi vivi e il lotto del raggruppamento, costituito sempre dalla stessa specie, catturata alla stessa data e nella stessa zona di produzione.»;
 - iii) sono aggiunti i seguenti punti 8 e 9:

«8. Gli operatori intermedi devono essere:

 - a) registrati presso l'autorità competente come aziende del settore alimentare che effettuano produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), se non dispongono di locali o se dispongono di locali in cui effettuano unicamente la manipolazione, il lavaggio e la conservazione a temperatura ambiente dei molluschi bivalvi vivi, senza raggruppamento né rifinitura, o

- b) riconosciuti dall'autorità competente come operatori del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, se, oltre a svolgere le attività di cui alla lettera a), dispongono di un deposito frigorifero oppure raggruppano o suddividono i lotti di molluschi bivalvi vivi oppure effettuano la rifinitura o la nuova immersione.
- 9. Gli operatori intermedi possono ricevere molluschi bivalvi vivi dalle zone di produzione classificate come A, B o C, dalle zone di stabulazione o da altri operatori intermedi. Gli operatori intermedi possono inviare molluschi bivalvi vivi:
 - a) dalle zone di produzione di classe A ai centri di spedizione o a un altro operatore intermedio;
 - b) dalle zone di produzione di classe B unicamente ai centri di depurazione, agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio;
 - c) dalle zone di produzione di classe C agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio provvisto di locali.»;
- c) al capitolo IV, parte A, il punto 1 è sostituito dal seguente:
 - «1. Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati e lavati, se necessario, con acqua pulita.»;
- d) al capitolo V, punto 2:
 - a) la lettera a) è sostituita dalla seguente: PSP «a) («Paralytic Shellfish Poison»): 800 µg di equivalente sassitossina diHCl/kg;»;
 - b) la lettera c) è sostituita dalla seguente: «c) acido okadaico e dinophysitossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;»;
- e) il capitolo IX è sostituito dal seguente:

**«CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI, I GASTEROPODI MARINI E GLI OLOTUROIDEI
NON FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE**

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori al di fuori delle zone di produzione classificate o che manipolano tali pettinidi e/o gasteropodi marini e/o oloturoidei devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli oloturoidei non filtratori possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e manipolati conformemente al capitolo II, parte B, e se rispettano le norme fissate al capitolo V, come comprovato da un sistema di autocontrolli da parte degli operatori del settore alimentare che gestiscono un'asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione.
2. In aggiunta al punto 1, se i dati risultanti dai programmi di monitoraggio ufficiali consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.
3. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli oloturoidei non filtratori possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un'asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione. Quando manipolano pettinidi e/o tali gasteropodi marini e/o oloturoidei, gli operatori del settore alimentare che gestiscono questi stabilimenti devono informare l'autorità competente e, per quanto concerne i centri di spedizione, conformarsi ai requisiti pertinenti dei capitoli III e IV.
4. Gli operatori del settore alimentare che manipolano pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori devono conformarsi:
 - a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi vivi e/o i gasteropodi marini vivi e/o gli oloturoidei vivi sono stati raccolti, indicando il sistema utilizzato per la descrizione delle coordinate; o
 - b) ai requisiti di cui al capitolo VI, punto 2, concernenti la chiusura di tutti i colli di pettinidi vivi, gasteropodi marini vivi e oloturoidei vivi spediti per la vendita al dettaglio e ai requisiti di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.»;

f) è aggiunto il seguente capitolo X:

«CAPITOLO X: MODELLO DI DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

Parte I – Fornitore	I.1 Numero di riferimento IMSOC	I.2 Numero di riferimento interno
	I.3 Fornitore Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività	I.4 Operatore del settore alimentare ricevente Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività
	I.5 Descrizione delle merci Acquacoltura Banchi naturali • Codice NC o codice FAO alfa-3 specie quantità imballaggio lotto data di raccolta data di inizio della rifinitura data di fine della rifinitura luogo della rifinitura data di inizio della nuova immersione data di fine della nuova immersione luogo della nuova immersione data di inizio del raggruppamento data di fine del raggruppamento zona di produzione status sanitario e indicazione, ove applicabile, che la raccolta è stata effettuata conformemente all'articolo 62, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627	
	I.6 A partire da una zona di stabulazione Sì ☐ No ☐ Zona di stabulazione Durata della stabulazione Data di inizio Data di fine	I.7 A partire da un centro di depurazione/centro di spedizione Sì ☐ No ☐ Sala d'asta Sì ☐ No ☐ Numero di riconoscimento del centro di depurazione/centro di spedizione/sala d'asta Data di ingresso Data di uscita Durata della depurazione
	I.8 A partire da un operatore intermedio Sì ☐ No ☐ Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività Data di arrivo Data di uscita	
	I.9 Dichiarazione del fornitore Il sottoscritto, operatore del settore alimentare responsabile della spedizione della partita, dichiara che, a sua conoscenza, le informazioni fornite nella parte I del presente documento sono veritiere e complete.	
	Data Nome del firmatario	Firma
Parte II – Operatore ricevente	II.1 Numero di riferimento interno (ricevimento)	
	II.2 Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare ricevente Il sottoscritto, operatore del settore alimentare responsabile del ricevimento della partita, dichiara che la partita è arrivata il [DATA] nei suoi locali.	
	Nome del firmatario	Firma

Note esplicative

Casella	Descrizione
Parte I – Fornitore	
Questa parte del documento deve essere compilata dall'operatore del settore alimentare che spedisce un lotto di molluschi bivalvi vivi.	
I.1	Numero di riferimento IMSOC È il codice alfanumerico unico assegnato dal sistema IMSOC.
I.2	Numero di riferimento interno Questa casella può essere utilizzata dall'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione per indicare un numero di riferimento interno.
I.3	Fornitore Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di origine. In caso di zone di produzione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti. In caso di pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei vivi, indicare l'ubicazione della zona di raccolta. Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, sala d'asta o attività intermedie). Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da un'asta ittica, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o dell'asta ittica.
I.4	Operatore del settore alimentare ricevente Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di destinazione. In caso di zone di produzione o di stabulazione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti. Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, stabilimento di trasformazione o attività intermedie).
I.5	Descrizione delle merci Indicare, come richiesto, il codice della nomenclatura combinata o il codice FAO alfa-3, la specie, la quantità, il tipo di imballaggio (sacchi, prodotti sfusi ecc.), il lotto, la data di raccolta, le date di inizio e di fine della rifinitura (ove applicabile), il luogo della rifinitura (indicare la classificazione della zona di produzione e la sua ubicazione o il numero di riconoscimento dello stabilimento, ove applicabile), le date di inizio e di fine della nuova immersione (ove applicabile), il luogo della nuova immersione (indicare la classificazione della zona di produzione e la sua ubicazione o il numero di riconoscimento dello stabilimento, ove applicabile), le date di inizio e di fine del raggruppamento (ove applicabile), la zona di produzione e il suo status sanitario (classificazione della zona di produzione ove applicabile). Se i molluschi bivalvi vivi sono stati raccolti conformemente all'articolo 62, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, ciò dovrebbe essere esplicitamente indicato. In caso di raggruppamento dei molluschi bivalvi vivi, il lotto deve riferirsi a bivalvi della stessa specie, raccolti lo stesso giorno e provenienti dalla stessa zona di produzione. Cancellare la dicitura non pertinente.
I.6	A partire da una zona di stabulazione Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è spedito a partire da una zona di stabulazione, indicare la zona di stabulazione autorizzata dalle autorità competenti e la durata della stabulazione (date di inizio e di fine).
I.7	A partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o da un'asta ittica Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da una sala d'asta, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o della sala d'asta. In caso di spedizione a partire da un centro di depurazione, la durata della depurazione e le date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione. Cancellare la dicitura non pertinente.

I.8	A partire da un operatore intermedio Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO dell'operatore intermedio. Se applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento e l'attività.
I.9	Dichiarazione del fornitore Inserire la data, il nome del firmatario e la firma.

Parte II – Operatore del settore alimentare ricevente

Questa parte del documento deve essere compilata dall'operatore del settore alimentare che riceve un lotto di molluschi bivalvi vivi.

II.1	Numero di riferimento interno (ricevimento) Questa casella può essere utilizzata dall'operatore del settore alimentare che riceve il lotto per indicare un numero di riferimento interno.
II.2	Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare ricevente Indicare la data di arrivo del lotto di molluschi bivalvi vivi nei locali dell'operatore del settore alimentare ricevente. Nel caso di un operatore intermedio che non dispone di locali, indicare la data di acquisto del lotto. Inserire il nome del firmatario e la firma.»;

6) la sezione VIII è così modificata:

a) il capitolo I è così modificato:

i) il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. che le navi utilizzate per prelevare i prodotti della pesca dal loro ambiente naturale, o per manipolarli o trasformarli dopo averli prelevati, e le navi reefer siano conformi ai requisiti strutturali e ai requisiti relativi alle attrezzature di cui alla parte I; e»;

ii) nella parte I.A, è aggiunto il seguente punto 5:

«5. Le navi devono essere progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive. Le stive, le cisterne o i contenitori utilizzati per conservare, raffreddare o congelare i prodotti della pesca non protetti, compresi quelli destinati alla produzione di mangimi, non possono essere utilizzati per scopi diversi dalla conservazione, dal raffreddamento o dal congelamento di tali prodotti, come pure il ghiaccio o la salamoia utilizzati per tali scopi. Nel caso delle navi reefer, le disposizioni applicabili ai prodotti della pesca non protetti si applicano a tutti i prodotti trasportati.»;

iii) nella parte I.C, i punti 1 e 2 sono sostituiti dai seguenti:

«1. disporre di attrezzature per il congelamento con una capacità sufficiente a congelare il più rapidamente possibile in un processo continuo e con un periodo di sosta termica il più breve possibile, in modo da raggiungere una temperatura al centro non superiore a -18°C ;

2. disporre di attrezzature per la refrigerazione con una capacità sufficiente a mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio a una temperatura non superiore a -18°C . Le stive di magazzinaggio non devono essere utilizzate per il congelamento tranne qualora soddisfino le condizioni di cui al punto 1 e devono essere dotate di un dispositivo di registrazione della temperatura posto in un luogo dove sia facilmente leggibile. Il sensore di temperatura del lettore deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata.»;

iv) nella parte I, è aggiunta la seguente parte E:

«E. Requisiti applicabili alle navi reefer

Le navi reefer che trasportano e/o conservano prodotti della pesca congelati sfusi devono disporre di attrezzature conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla parte C, punto 2, per quanto riguarda la loro capacità di mantenere la temperatura.»;

- v) nella parte II, il punto 6 è sostituito dal seguente:
- «6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme di igiene, appena possibile dopo la cattura e i prodotti della pesca devono essere lavati immediatamente. I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica devono essere rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti della pesca destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano devono essere refrigerati o conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.»;
- vi) nella parte II, il punto 7 è sostituito dal seguente:
- «7. Qualora si pratichi il congelamento in salamoia di pesci interi destinati alla fabbricazione di conserve, occorre raggiungere una temperatura non superiore a -9°C per tali prodotti della pesca. Anche qualora siano poi congelati ad una temperatura di -18°C , i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a una temperatura non superiore a -9°C devono essere destinati alla fabbricazione di conserve. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.»;
- b) il capitolo III è così modificato:
- i) nella parte A, il punto 4 è sostituito dal seguente:
- «4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto ghiaccio devono assicurare che l'acqua di fusione sia evacuata e non rimanga a contatto con prodotti della pesca.»;
- ii) la parte B è sostituita dalla seguente:
- «B. REQUISITI PER I PRODOTTI CONGELATI
- Gli stabilimenti a terra che congelano o conservano prodotti della pesca congelati devono disporre di attrezzature, adeguate all'attività svolta, conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla sezione VIII, capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2.»;
- 7) alla sezione XI, sono aggiunti i seguenti punti 7 e 8:
- «7. I requisiti di cui ai punti 1, 3, 4 e 6 si applicano anche a tutte le altre lumache della famiglia *Helicidae*, *Hygromiidae* o *Sphincterochilidae* se destinate al consumo umano.
8. I requisiti di cui ai punti da 1 a 5 si applicano anche alle cosce di rane del genere *Pelophylax* della famiglia *Ranidae* e dei generi *Fejervarya*, *Limnonectes* e *Hoplobatrachus* della famiglia *Dicroglossidae* se destinate al consumo umano.»;
- 8) alla sezione XII, capitolo II, il punto 5 è soppresso.
-