

Edizione
in lingua italiana

Legislazione

Sommario

I Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità

- ★ Regolamento (CEE) n. 4283/88 del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativo alla soppressione di talune formalità all'uscita all'atto dell'attraversamento delle frontiere interne della Comunità — banalizzazione dei valichi di frontiera 1

II Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità

Consiglio

88/657/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 14 dicembre 1988, che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modifica le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE 3

88/658/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 14 dicembre 1988, che modifica la direttiva 77/99/CEE relativa ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne 15

88/659/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 19 dicembre 1988, che modifica le direttive 73/132/CEE, 76/630/CEE e 82/177/CEE relative alle indagini statistiche sul patrimonio zootecnico comunitario, in seguito all'istituzione della nomenclatura combinata 34

88/660/CEE:

- ★ Direttiva del Consiglio, del 19 dicembre 1988, che modifica la direttiva 80/215/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carni 35

(segue)

2

Con la presente pubblicazione si chiude la serie L dell'anno 1988.

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola ed hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

Spedizione in abbonamento postale gruppo I / 70% — Milano.

88/661/CEE:	
★ Direttiva del Consiglio, del 19 dicembre 1988, relativa alle norme zootecniche applicabili agli animali riproduttori della specie suina	36
88/662/CEE:	
★ Decisione del Consiglio, del 21 dicembre 1988, concernente l'applicazione a titolo provvisorio dell'accordo internazionale del 1987 sulla gomma naturale	39
88/663/CEE:	
★ Direttiva del Consiglio, del 21 dicembre 1988, che modifica la direttiva 74/651/CEE relativa alle franchigie fiscali applicabili all'importazione delle merci oggetto di piccole spedizioni a carattere non commerciale all'interno della Comunità	40
88/664/CEE:	
★ Direttiva del Consiglio, del 21 dicembre 1988, recante nona modifica della direttiva 69/169/CEE relativa all'armonizzazione delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative riguardanti la franchigia dalle imposte sulla cifra d'affari e dalle altre imposizioni indirette interne riscosse all'importazione nel traffico internazionale di viaggiatori	41
88/665/CEE:	
★ Direttiva del Consiglio, del 21 dicembre 1988, recante modifica di varie direttive per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto concerne la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale degli attestati e dei certificati ivi previsti	42
88/666/CEE:	
★ Decisione del Consiglio, del 21 dicembre 1988, relativa all'applicazione provvisoria del verbale concordato che modifica l'accordo sul commercio dei prodotti tessili tra la Comunità economica europea e Hong Kong	44
Agreed Minute	45
88/667/CEE:	
★ Direttiva del Consiglio, del 21 dicembre 1988, recante quarta modifica della direttiva 76/768/CEE concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai prodotti cosmetici	46

I

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

REGOLAMENTO (CEE) N. 4283/88 DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

relativo alla soppressione di talune formalità all'uscita all'atto dell'attraversamento delle frontiere interne della Comunità — banalizzazione dei valichi di frontiera

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

in cooperazione con il Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che all'atto dell'attraversamento delle frontiere interne della Comunità gli interessati sono tenuti ad espletare formalità di transito sia all'uscita dallo Stato membro che lasciano che all'entrata in quello nel cui territorio entrano; che tali formalità e tali controlli sono in genere dello stesso tipo e ripetitivi; che questa situazione costituisce una perdita di tempo e spese di sosta forzata non trascurabili;

considerando che nel corso del Consiglio europeo svoltosi a Milano il 28 e 29 giugno 1985 la Commissione ha presentato un libro bianco sul completamento del mercato interno della Comunità e ne ha stabilito la realizzazione entro il 1992; che il Consiglio europeo ha sottoscritto tale obiettivo;

considerando che il predetto libro bianco, ribadendo un'idea già espressa nelle conclusioni del Consiglio europeo di Fontainebleau, svoltosi il 25 e 26 giugno 1984, ha previsto, in particolare, come fase intermedia, l'introduzione di qualche altra misura per la semplificazione delle formalità alle frontiere interne della Comunità grazie alla banalizzazione dei valichi di frontiera per evitare di effettuare gli stessi controlli da una parte e dall'altra della medesima frontiera; che è quindi necessario un solo intervento amministrativo; che a questo proposito si ravvisa l'opportunità di un'unica sosta presso l'ufficio di entrata dello Stato membro nel quale

l'interessato intende recarsi; che questa prassi è già stata adottata nel quadro del regime di transito comunitario e del regime di transito TIR e che è pertanto opportuno estenderla ai regimi del carnet ATA, del carnet comunitario di circolazione e del formulario NATO n. 302;

considerando che occorre garantire l'applicazione uniforme delle disposizioni del presente regolamento; che all'uopo è necessario istituire un comitato,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce le formalità e i controlli richiesti per le merci che attraversano una frontiera interna delle Comunità, accompagnate dal carnet ATA, dal carnet comunitario di circolazione o dal formulario 302 previsto nella convenzione tra gli Stati parti del trattato dell'Atlantico del nord sullo stato giuridico delle loro forze armate, firmata a Londra il 19 giugno 1951.
2. Ai sensi del presente regolamento si intende per:
 - «frontiera interna»: la frontiera terrestre comune a due Stati membri;
 - «ufficio d'uscita»: l'ufficio doganale dal quale le merci lasciano il territorio di uno Stato membro, denominato anche «Stato membro di uscita»;
 - «ufficio d'entrata»: l'ufficio doganale dal quale le merci entrano nel territorio di uno Stato membro, denominato anche «Stato membro di entrata».

Articolo 2

1. Quando le merci di cui all'articolo 1, paragrafo 1, attraversano una frontiera interna, ai fini delle formalità e dei controlli da espletare all'ufficio di uscita per l'applicazione della procedura del carnet ATA o del carnet comunitario di circolazione o del formulario 302 esse devono essere presen-

⁽¹⁾ GU n. C 282 del 9. 11. 1986, pag. 13.

⁽²⁾ GU n. C 156 del 15. 6. 1987, pag. 25 e GU n. C 326 del 19. 12. 1988.

⁽³⁾ GU n. C 150 del 9. 6. 1987, pag. 15.

tate soltanto all'ufficio di entrata, a meno che l'ufficio di uscita non sia al tempo stesso ufficio di partenza.

2. I divieti o le restrizioni all'importazione, all'esportazione o al transito disposti dagli Stati membri sono applicabili a condizione che siano compatibili con i tre trattati che istituiscono le Comunità europee.

3. Oltre alle formalità che gli spettano come tale, l'ufficio di entrata espleta le formalità e i controlli spettanti all'ufficio di uscita e lo informa di ciò senza indugio.

Articolo 3

1. Le constatazioni effettuate dalle autorità dell'ufficio di entrata di uno Stato membro per l'applicazione del presente regolamento hanno, nello Stato membro che le merci hanno lasciato da ultimo, il medesimo valore probante delle constatazioni effettuate dalle autorità di tale Stato membro.

2. Le autorità competenti degli Stati membri si trasmettono, se necessario, le constatazioni, i documenti, le relazioni, i verbali e le informazioni inerenti alle merci di cui all'articolo 1, paragrafo 1.

Articolo 4

Le irregolarità constatate conformemente all'articolo 3, paragrafo 1 si considerano rilevate nello Stato membro che le merci hanno lasciato da ultimo.

Tuttavia, le constatazioni si considerano fatte nello Stato membro di entrata qualora l'irregolarità constatata costituisca solo una infrazione alle disposizioni legislative, rego-

lamentari ed amministrative vigenti in questo Stato membro oppure qualora sia constatata un'eccedenza in questo stesso Stato.

Senza pregiudizio dell'esercizio delle azioni penali, la riscossione dei dazi doganali ed altre imposte è effettuata conformemente alle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative dello Stato membro in cui si considera che siano state effettuate le constatazioni.

Articolo 5

Le disposizioni del presente regolamento non ostano agli accordi conclusi o da concludere tra due o più Stati membri nell'intento di ridurre o sopprimere le formalità all'atto dell'attraversamento delle frontiere comuni.

Articolo 6

Fatte salve le disposizioni del titolo IV del regolamento (CEE) n. 3/84 ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1227/88 ⁽²⁾, il comitato della circolazione delle merci, istituito dall'articolo 55 del regolamento (CEE) n. 222/87 ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1674/87 ⁽⁴⁾, può esaminare ogni problema relativo all'applicazione del presente regolamento sollevato dal suo presidente, di propria iniziativa o a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

Articolo 7

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

Esso è applicabile a decorrere dal 1° luglio 1989.

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

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio
Il Presidente
V. PAPANDEOU

⁽¹⁾ GU n. L 2 del 4. 1. 1984, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 118 del 6. 5. 1988, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. L 38 del 9. 2. 1977, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 157 del 17. 6. 1987, pag. 1.

II

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

CONSIGLIO

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 14 dicembre 1988

che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modifica le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE

(88/657/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che è opportuno fissare le disposizioni relative alla preparazione, all'imballaggio, al magazzinaggio e al trasporto delle carni macinate, delle carni in pezzi di meno di cento grammi e delle preparazioni di carni; che è altresì opportuno fissare i requisiti sanitari cui devono soddisfare tali carni;

considerando che la direttiva 64/433/CEE ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 88/288/CEE ⁽⁵⁾, e la direttiva 71/118/CEE ⁽⁶⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3805/87 ⁽⁷⁾, hanno armonizzato le norme sanitarie per quanto riguarda gli scambi intracomunitari di carni fresche e gli scambi di carni fresche di volatili da cortile;

considerando che la direttiva 77/99/CEE ⁽⁸⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3805/87, ha armonizzato

le norme sanitarie per quanto riguarda gli scambi intracomunitari dei prodotti a base di carne;

considerando che è opportuno basarsi sulle direttive vigenti per fissare le norme relative alle carni destinate ad essere utilizzate come materia prima e al riconoscimento degli stabilimenti; che inoltre alcune disposizioni della direttiva 64/433/CEE concernenti gli scambi intracomunitari possono essere applicate agli scambi di carni macinate, di carni in pezzi di meno di cento grammi e di preparazioni di carni;

considerando che il funzionamento armonioso del mercato comune e in particolare delle organizzazioni comuni dei mercati non avrà gli effetti desiderati fintantoché il commercio intracomunitario sarà ostacolato dalla diversità tra le esigenze sanitarie degli Stati membri in materia di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e di preparazioni di carni;

considerando che il carattere particolarmente fragile di questi prodotti ha condotto gli Stati membri ad adottare una normativa nazionale che disciplina la composizione, nonché le norme di produzione di questi prodotti e che l'esistenza di queste normative nazionali divergenti applicabili all'insieme della loro produzione comporterebbe il mantenimento dei controlli alle frontiere;

considerando che è pertanto necessario, per eliminare queste disparità, procedere ad un ravvicinamento delle disposizioni degli Stati membri in materia di produzione di questi prodotti;

considerando che, nel quadro degli obiettivi della realizzazione del mercato interno, conviene prevedere fin da ora il principio di un'estensione delle norme armonizzate a tutta la produzione comunitaria; che tale estensione deve tuttavia dipendere dalle norme che saranno stabilite per le carni in applicazione dell'articolo 5 della direttiva 88/409/CEE del Consiglio, del 15 giugno 1988, che stabilisce le norme

⁽¹⁾ GU n. C 18 del 23. 1. 1988, pag. 8.

⁽²⁾ GU n. C 290 del 14. 11. 1988, pag. 49.

⁽³⁾ GU n. C 134 del 24. 5. 1988, pag. 8.

⁽⁴⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.

⁽⁵⁾ GU n. L 124 del 18. 5. 1988, pag. 28.

⁽⁶⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.

⁽⁷⁾ GU n. L 357 del 19. 12. 1987, pag. 1.

⁽⁸⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85.

sanitarie applicabili alle carni riservate al mercato nazionale e i livelli del contributo da riscuotere conformemente alla direttiva 85/73/CEE per l'ispezione di dette carni ⁽¹⁾;

considerando che per armonizzare le norme applicabili alle importazioni di carni in pezzi di meno di cento grammi occorre modificare la direttiva 72/462/CEE ⁽²⁾ che disciplina le importazioni di carni fresche, modificata da ultimo dalla direttiva 88/289/CEE ⁽³⁾, per rendere loro applicabili taluni requisiti particolari;

considerando che, per garantire una buona informazione dei consumatori, occorre derogare alle norme stabilite dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE ⁽⁵⁾;

considerando che è stato accertato che tutti gli Stati membri hanno una normativa nazionale che disciplina la composizione dei prodotti oggetto della presente direttiva e che limita gli additivi che possono essere impiegati per la fabbricazione dei medesimi; che l'esistenza di norme differenti in materia può essere contraria agli imperativi del mercato interno; che è dunque opportuno fissare limiti massimi per tali norme e che conviene rinviare ad una decisione da prendere nel quadro della Comunità la fissazione di regole comuni che disciplinino gli additivi che possono essere impiegati nei prodotti in questione;

considerando che è opportuno lasciare alla Commissione il compito di adottare alcune misure d'applicazione della presente direttiva; che, a tal fine, è opportuno prevedere procedure che instaurino una stretta ed efficace cooperazione tra la Commissione e gli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce i requisiti cui devono rispondere la produzione e gli scambi intracomunitari di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e di preparazioni di carni destinate al consumo umano diretto o all'industria.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva:

- 1) sono applicabili, nella misura del necessario, le definizioni di cui all'articolo 2 della direttiva 64/433/CEE, all'articolo 2 della direttiva 72/462/CEE e agli articoli 1 e 2 della direttiva 71/118/CEE;

⁽¹⁾ GU n. L 194 del 22. 7. 1988, pag. 28.

⁽²⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28.

⁽³⁾ GU n. L 124 del 18. 5. 1988, pag. 31.

⁽⁴⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 144 del 29. 5. 1986, pag. 38.

2) si intendono per:

- a) carni macinate: le preparazioni ottenute sminuzzando in frammenti carni fresche ai sensi della direttiva 64/433/CEE.

Deve essere considerata «carne macinata» anche la carne passata al mulino elicoidale;

- b) carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi: le carni fresche ai sensi della direttiva 64/433/CEE sezionate in pezzi di peso inferiore a cento grammi;

- c) preparazioni di carni: preparazioni ottenute totalmente o parzialmente dalle carni fresche, dalle carni macinate o dalle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, che siano state:

— o sottoposte a un trattamento diverso da quello definito all'articolo 2, lettere a) e d) della direttiva 77/99/CEE;

— o preparate aggiungendo prodotti alimentari, condimenti o additivi;

— oppure sottoposte ad una combinazione dei procedimenti precedenti.

La preparazione deve essere tale da non recare detrimento alla struttura cellulare della carne e non deve contenere frammenti ossei nel prodotto finito.

Tuttavia non sono considerate preparazioni di carni le carni macinate o le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi che sono state trattate soltanto a freddo;

- d) condimenti: il sale destinato al consumo umano, la senape, le spezie e i loro estratti, le erbe aromatiche e i loro estratti;

- e) prodotto alimentare: qualsiasi prodotto di origine animale o vegetale riconosciuto idoneo per il consumo umano;

- f) laboratorio di fabbricazione: ogni laboratorio di sezionamento o stabilimento di produzione di carni macinate e di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi che risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I della presente direttiva, nonché ogni laboratorio di preparazioni di carne che risponda ai requisiti di cui all'allegato A, capitolo I della direttiva 77/99/CEE;

- g) unità di produzione autonoma: laboratorio di fabbricazione non situato nei locali né negli annessi di uno stabilimento riconosciuto conformemente alle direttive 64/433/CEE o 77/99/CEE e che risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I della presente direttiva;

- 3) non sono considerate carni macinate o carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o preparazioni di carni ai sensi della presente direttiva, ma prodotti a base di carne, i prodotti che hanno subito uno dei trattamenti di cui all'articolo 2, lettera d) della direttiva 77/99/CEE e che non presentano più le caratteristiche della carne fresca.

Articolo 3

1. Ciascuno Stato provvede affinché le carni e le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, punto 2) siano spedite dal

suo territorio verso quello di un altro Stato membro solo se rispondenti alle condizioni che seguono:

- a) devono essere state preparate con carni fresche:
 - i) conformi alla direttiva 64/433/CEE o alla direttiva 71/118/CEE o
 - ii) conformi alla direttiva 72/462/CEE e provenienti da un paese terzo, direttamente o tramite un altro Stato membro. Se si tratta di carni fresche di suini esse devono essere state sottoposte a un esame di ricerca di trichine, conformemente all'articolo 2 della direttiva 77/96/CEE ⁽¹⁾;
- b) devono essere state preparate in un laboratorio di preparazione che:
 - i) risponda ai requisiti dell'allegato I, capitolo I della presente direttiva, che si tratti di una unità di produzione autonoma o di un laboratorio situato nei locali o negli annessi di uno stabilimento già riconosciuto conformemente alle direttive 64/433/CEE o 77/99/CEE;
 - ii) abbia ottenuto un riconoscimento e figuri sull'elenco o sugli elenchi redatti conformemente all'articolo 7, paragrafo 1;
- c) devono essere state preparate, imballate e immagazzinate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitoli II, III e IV;
- d) devono essere state controllate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitoli V e VI;
- e) devono essere bollate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitolo VII;
- f) devono essere trasportate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitolo VIII;
- g) durante il trasporto verso il paese destinatario, devono essere accompagnate da un certificato sanitario che soddisfi ai requisiti del capitolo XII dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE, completato dalla seguente menzione:

«Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e le preparazioni di carni (a) designate sopra sono state ottenute nelle condizioni di produzione e di controllo previste dalla direttiva 88/657/CEE che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modificano le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE.

(a) Cancellare la voce inutile»;
- h) la denominazione «carni macinate magre» o «carni macinate», eventualmente associata al nome della specie animale da cui proviene la carne, va riservata ai prodotti destinati al consumatore finale che, oltre alle condizioni

generali previste all'allegato I al capitolo III, soddisfano le prescrizioni dell'allegato II, punto I.

2. Gli Stati membri si accertano che le carni macinate e le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e, nella misura in cui contengano tali carni, le preparazioni di carni destinate agli scambi intracomunitari, oltre ai requisiti generali di cui al paragrafo 1, rispettino le seguenti prescrizioni:
 - a) devono — fatto salvo l'articolo 4 — essere ottenute da carni fresche provenienti da animali da macello:
 - i) nel caso di carni congelate o surgelate senza osso, entro un periodo massimo di diciotto mesi per le carni bovine, di dodici mesi per le carni ovine e di sei mesi per le carni suine dopo la loro congelazione o surgelazione in un magazzino riconosciuto conformemente all'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE;
 - ii) nel caso di altre carni fresche, entro un periodo massimo di sei giorni dopo la macellazione degli animali da cui provengono; la rispondenza a questo requisito è garantita da un metodo di individuazione che sarà prescritto dall'autorità competente;
 - b) devono essere state sottoposte ad un trattamento a freddo entro un tempo massimo di un'ora dopo le operazioni di sezionamento in porzioni e di condizionamento, salvo il caso in cui si ricorra a procedimenti che richiedono l'abbassamento della temperatura interna delle carni nel corso delle loro preparazioni;
 - c) se sono destinate ad essere immesse sul mercato:
 - sotto forma refrigerata, in unità di condizionamento destinata al consumatore finale, devono essere ottenute esclusivamente a partire da carni di cui alla lettera a), punto ii) e portate ad una temperatura interna inferiore a + 2 °C entro un tempo massimo di un'ora,
 - sotto forma surgelata, in unità di condizionamento destinata al consumatore finale, devono essere state ottenute da carni di cui alla lettera a), punto ii) o, fatto salvo il divieto di cui all'articolo 6, paragrafo 1, primo comma, da carni di cui alla lettera a), punto i) e portate a una temperatura interna inferiore a - 18 °C entro un termine massimo di quattro ore,
 - sotto forma congelata, possono essere ottenute da carni di cui alla lettera a), punti i) e ii) e portate ad una temperatura interna inferiore a - 12 °C entro un termine non superiore a dodici ore. Tali carni non possono essere condizionate in condizionamenti destinati al consumatore finale;
 - d) esse non devono aver subito trattamenti con raggi ionizzanti o ultravioletti;
 - e) per quanto concerne le preparazioni di carne, i condimenti non possono superare il 3 % del prodotto finito se incorporati allo stato secco e il 10 % se incorporati in uno stato differente.

⁽¹⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.

Articolo 4

Gli Stati membri provvedono affinché — fatto salvo l'articolo 6 — le seguenti carni non siano spedite dal loro territorio verso quello di un altro Stato membro:

- a) le carni di solipedi, macinate o in pezzi di peso inferiore a cento grammi;
- b) le carni macinate contenenti frattaglie;
- c) le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o le preparazioni di carni ottenute da o con carni separate meccanicamente;
- d) le carni macinate di pollame.

Articolo 5

1. I paesi destinatari possono concedere, rispettando le disposizioni generali del trattato, a uno o più paesi speditori autorizzazioni generali o limitate a casi determinati in base alle quali possono essere introdotte nel loro territorio:

- i) carni o preparazioni di cui all'articolo 2, punto 2, non conformi alle norme dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera h) e paragrafo 2, lettera a), punto i) e lettera c) o alle norme previste al capitolo VI dell'allegato I;
- ii) carni o preparazioni di cui all'articolo 4.

La spedizione di tali carni o preparazioni può essere effettuata soltanto in conformità dell'articolo 3.

2. Qualora un paese destinatario conceda un'autorizzazione conformemente al paragrafo 1, esso ne informa la Commissione e gli altri Stati membri in sede di comitato veterinario permanente.

3. I paesi speditori prendono tutte le disposizioni necessarie per garantire che nel certificato sanitario di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g) sia indicato che è stato fatto uso di una delle possibilità previste al paragrafo 1 del presente articolo.

Articolo 6

1. Gli Stati membri che vietano l'impiego di carni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), punto i), per la fabbricazione di preparazioni di carni surgelate in unità di condizionamento destinate al consumatore finale e che vietano il trasporto nel loro territorio di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o di preparazioni di carne che non siano state sottoposte a congelamento o surgelamento possono vietare o limitare l'introduzione nel loro territorio di dette carni o preparazioni provenienti dagli altri Stati membri.

Lo Stato membro che intende avvalersi di tale possibilità ne informa in anticipo la Commissione e gli altri Stati membri in sede di comitato veterinario permanente.

2. Gli Stati membri che autorizzano nel proprio territorio la produzione o la commercializzazione

- di carni macinate con condimenti o di preparazioni di carni entrambe ottenute da frattaglie,
- di carni macinate ottenute con o da carni fresche provenienti da solipedi domestici o carni fresche di pollame destinate all'industria di trasformazione,

non possono vietare o limitare l'introduzione nel loro territorio di carni macinate o di preparazioni di carni ottenute in condizioni analoghe in un altro Stato membro.

Nel caso di scambi di carni macinate o di preparazioni di carni di cui al primo comma, vanno osservate le condizioni della presente direttiva.

La spedizione di queste carni macinate e preparazioni di carne può essere effettuata soltanto conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 e, qualora si tratti di carni che comprendono carni fresche di pollame, esse devono soddisfare i requisiti della direttiva 71/118/CEE.

Ai fini del presente articolo, si applica *mutatis mutandis* l'articolo 6, paragrafi 2 e 3 della direttiva 64/433/CEE.

3. Il Consiglio, che delibera su proposta della Commissione, deciderà entro il 31 dicembre 1991 le condizioni di estensione dei requisiti della presente direttiva ai prodotti di cui ai paragrafi precedenti, in particolare alla luce delle decisioni che dovranno essere prese in applicazione dell'articolo 13, paragrafo 2.

Articolo 7

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti che fabbricano i prodotti di cui all'articolo 2, punto 2, lettere a), b) e c). Esso comunica questo elenco agli altri Stati membri e alla Commissione, precisando se si tratta di laboratori di fabbricazione o di unità di produzione autonome.

Esso assegna a ciascun laboratorio un numero di riconoscimento che, nel primo caso, sarà quello dello stabilimento riconosciuto, accompagnato dalla menzione che esso è riconosciuto per la produzione delle carni e preparazioni definite all'articolo 2.

I laboratori così riconosciuti figurano in una colonna specifica dell'elenco degli stabilimenti di cui all'articolo 8 della direttiva 64/433/CEE o di quello di cui all'articolo 6 della direttiva 77/99/CEE o, qualora si tratti di una unità di produzione autonoma, in un elenco separato redatto seguendo gli stessi criteri.

2. Uno Stato membro fa figurare un laboratorio di fabbricazione o un'unità di produzione autonoma sull'elenco

di cui al paragrafo 1 soltanto se ha accertato che detto stabilimento soddisfa le condizioni della presente direttiva. Se tali condizioni cessano di essere soddisfatte, lo Stato membro revoca l'indicazione specifica.

3. Lo Stato membro considerato tiene conto delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato conformemente all'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE. Gli altri Stati membri e la Commissione sono informati della revoca dell'indicazione specifica di cui al paragrafo 1.

Articolo 8

1. Gli Stati membri provvedono affinché i laboratori di fabbricazione e le unità di produzione autonome siano sottoposti ad un controllo ufficiale che consenta di accertare l'osservanza delle disposizioni in materia d'igiene di produzione.

Qualora il controllo o i controlli di cui al primo comma e al paragrafo 2 consentano di accertare l'inosservanza delle prescrizioni in materia di igiene, il veterinario ufficiale adotta gli opportuni provvedimenti.

2. Gli Stati membri provvedono affinché le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, le carni macinate e le preparazioni di carni siano sottoposte ad un controllo microbiologico da effettuare a cura degli stabilimenti sotto la supervisione, il controllo e la responsabilità del veterinario ufficiale, per accertare che le suddette carni rispondano ai requisiti della presente direttiva.

3. Gli Stati membri provvedono affinché vengano effettuati controlli microbiologici periodici per la ricerca dei germi aerobi mesofili, delle salmonelle, degli stafilococchi, dei colibacilli e degli anaerobi solfito-riduttori secondo le prescrizioni fissate nel capitolo VI dell'allegato I.

4. Gli Stati membri vigilano affinché le norme e i metodi di interpretazione riportati nell'allegato II, punto II della presente direttiva siano applicati all'insieme della loro produzione di carni e preparazioni definite all'articolo 2, punto 2, ad eccezione di quelle preparate sul momento a richiesta dell'acquirente e di quelle ottenute negli stabilimenti ove ha luogo la vendita diretta al consumatore senza trasporto né preimballaggio.

Gli Stati membri sono tuttavia autorizzati a differire questa applicazione fino all'attuazione delle decisioni previste dall'articolo 13. Essi ne informano la Commissione e gli altri Stati membri in sede di comitato veterinario permanente.

Gli Stati membri che non fanno uso della possibilità offerta al secondo comma possono subordinare l'introduzione sul loro territorio di carni e preparazioni di carni definite all'articolo 2, punto 2 alla garanzia che esse provengono da stabilimenti conformi alle norme previste dall'allegato II.

5. I controlli microbiologici devono essere effettuati in base a metodi scientificamente riconosciuti e comprovati in

pratica, in particolare quelli definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati secondo le norme d'interpretazione previste nell'allegato II.

In caso di contestazioni negli scambi gli Stati membri riconoscono come metodi di riferimento i metodi ISO.

6. Ai fini dei controlli delle aziende produttrici, la Commissione, previo parere del comitato veterinario permanente, elabora un codice generale d'igiene che precisa le condizioni igieniche generali da rispettare nei laboratori di fabbricazione e nelle unità di produzione autonome, in particolare le condizioni di manutenzione dei locali. La Commissione provvederà alla pubblicazione di tale codice.

7. Se sussiste un fondato sospetto di inosservanza delle prescrizioni della presente direttiva, il veterinario ufficiale procede ai controlli necessari e, se il sospetto trova conferma, prende le opportune misure ed in particolare propone alle autorità competenti di revocare il riconoscimento.

Articolo 9

L'ispezione e il controllo degli stabilimenti di cui all'articolo 7 ai fini della presente direttiva sono effettuati conformemente all'articolo 8, paragrafo 2 della direttiva 64/433/CEE, all'articolo 6, paragrafo 2 della direttiva 77/99/CEE e all'articolo 2 della direttiva 88/409/CEE.

Articolo 10

1. L'articolo 8, paragrafo 3 della direttiva 64/433/CEE è applicabile, mutatis mutandis, in casi di controversia relativa al rispetto, in uno stabilimento riconosciuto, delle condizioni previste dalla presente direttiva.

2. L'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE è applicabile, mutatis mutandis, ai controlli in loco necessari all'applicazione uniforme della presente direttiva negli stabilimenti di cui all'articolo 7.

3. Gli articoli 10 e 11 della direttiva 64/433/CEE sono applicabili, mutatis mutandis, agli scambi di carni di cui all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva.

Articolo 11

1. La direttiva 64/433/CEE è modificata come segue:
- a) il testo dell'articolo 5, lettera b) è sostituito dal testo seguente:
 - «b) carni separate meccanicamente»;

- b) l'articolo 5, lettera l) è soppresso;
- c) il testo dell'articolo 6, paragrafo 1, punto iii) è sostituito dal testo seguente:
- «iii) le carni fresche di cui all'articolo 5, lettera b) e lettere da i) a k)».

2. La direttiva 71/118/CEE è modificata come segue:

- a) all'articolo 3, paragrafo 3 è aggiunto il comma seguente:

«Sono escluse dagli scambi intracomunitari le carni fresche di pollame tritate o spezzettate in modo analogo.»;

- b) l'articolo 15 bis è abrogato.

3. Il testo dell'articolo 18, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE è sostituito dal testo seguente:

«2. In deroga all'articolo 20, lettere j) e k), gli Stati membri possono permettere le importazioni nel loro territorio di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi ai sensi dell'articolo 2, punto 2, lettera b) della direttiva 88/657/CEE ⁽¹⁾, dei muscoli masseteri e di cervello, a condizione che soddisfino i requisiti dell'articolo 17, paragrafo 2 e del paragrafo 1, lettera b), iii), iv) e v) del presente articolo e, per quanto riguarda le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, le condizioni della direttiva 88/657/CEE.

⁽¹⁾ GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3.»

Articolo 12

Gli scambi di carni e preparazioni di carni di cui all'articolo 2, punto 2 sono soggetti alle norme di polizia sanitaria che disciplinano gli scambi di carni fresche di cui alla direttiva 72/461/CEE.

Articolo 13

1. Gli Stati membri provvedono affinché, al più tardi alla data da stabilire per l'attuazione delle decisioni previste all'articolo 5, paragrafo 1 della direttiva 88/409/CEE, tutte le carni e le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, punto 2 prodotte nel loro territorio per esservi commercializzate, con riserva del secondo comma del presente paragrafo, soddisfino i requisiti della presente direttiva, fatte salve deroghe, in particolare all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), che il Consiglio deciderà prima del 1° gennaio 1992, in combinazione con la decisione di cui al paragrafo 2.

Il primo comma non è tuttavia applicabile alle carni e alle preparazioni di carni di cui all'articolo 4, quelle preparate sul momento a richiesta dell'acquirente e quelle ottenute negli stabilimenti ove ha luogo la vendita diretta al consumatore senza trasporto né preimballaggio.

2. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, adotta prima del 1° gennaio 1992 le norme minime cui è tenuto uno stabilimento che intenda limitare la produzione al solo mercato locale e riesaminerà in questa occasione l'articolo 6.

Articolo 14

Gli allegati della presente direttiva possono essere modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare per adeguarli all'evoluzione tecnologica.

Anteriormente al 1° gennaio 1991 il Consiglio procede ad un riesame delle indicazioni relative alle norme microbiologiche dell'allegato II, punto II, alla luce di una relazione della Commissione basata su conclusioni scientifiche e corredata, se del caso, da proposte, sulle quali il Consiglio delibererà secondo la procedura prevista al primo comma.

Articolo 15

In attesa dell'elaborazione, nell'ambito della legislazione comunitaria sugli additivi, dell'elenco dei prodotti alimentari, a cui possono essere aggiunti gli additivi il cui impiego è autorizzato e della determinazione delle condizioni di detta aggiunta e, se del caso, di una limitazione quanto alla finalità tecnologica della loro utilizzazione, le regolamentazioni nazionali nonché gli accordi bilaterali che esistono alla data della messa in applicazione della presente direttiva, e che limitano l'utilizzazione di additivi nei prodotti oggetto della presente direttiva rimangono applicabili nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, a condizione che siano applicati indistintamente alla produzione nazionale ed agli scambi.

Articolo 16

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi il 1° gennaio 1992. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 17

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 14 dicembre 1988.

Per il Consiglio
Il Presidente
Y. POTTAKIS

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI SPECIALI DI RICONOSCIMENTO NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DELLE
CARNI DEFINITE ALL'ARTICOLO 2, PUNTO 2

1. Indipendentemente dalle condizioni generali stabilite rispettivamente nell'allegato I, punti da 1 a 12 e 14, 15 e 16 della direttiva 64/433/CEE e nell'allegato A, capitolo I della direttiva 77/99/CEE, i laboratori di fabbricazione o le unità autonome di produzione definiti all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva devono comprendere almeno:
 - a) un locale separato dalla sala di sezionamento per le operazioni di macinazione e condizionamento e per l'aggiunta di altri prodotti alimentari, dotato di un termometro, o di un teletermometro, con dispositivo di registrazione.
Tuttavia l'autorità competente può autorizzare la macinazione delle carni nel laboratorio di sezionamento, sempreché la macinazione sia effettuata in un locale separato; è esclusa l'aggiunta di condimenti e di altri prodotti alimentari;
 - b) un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XI, punto 62 della direttiva 64/433/CEE;
 - c) un locale per il magazzino di condimenti e di altri prodotti alimentari integri e pronti per l'utilizzazione;
 - d) impianti frigoriferi che consentano il rispetto delle temperature previste dalla presente direttiva.Gli stabilimenti di produzione delle preparazioni di carni devono inoltre soddisfare i requisiti pertinenti del capitolo I dell'allegato B della direttiva 77/99/CEE.
2. Le regole previste al capitolo IV dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE sono applicabili per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli stabilimenti.
In caso di preparazione manuale il personale adibito alla produzione di carni macinate deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale e guanti di tipo chirurgico.

CAPITOLO II

CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DELLE CARNI IN PEZZI DI MENO DI CENTO GRAMMI

3. Le carni sono esaminate prima del sezionamento. Tutte le parti insudiciate o sospette vengono tolte ed eliminate prima di procedere al sezionamento delle carni.
4. Le carni in pezzi di meno di cento grammi non possono essere ottenute con resti di sezionamento e di mondatura né con frattaglie.
Tuttavia, ai fini della presente direttiva, devono essere considerate carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi le parti di frattaglie ottenute in soddisfacenti condizioni igieniche.
5. Se le operazioni effettuate fra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo I, punto 1, lettera a) e il momento in cui il prodotto finito è sottoposto al processo di refrigerazione, di surgelazione o di congelazione sono eseguite al massimo entro un'ora, la temperatura all'interno della carne deve essere al massimo di + 7 °C e la temperatura dei locali di produzione di + 12 °C al massimo. L'autorità competente può autorizzare un tempo superiore per casi singoli, quando l'aggiunta di condimenti o di prodotti alimentari sia giustificata da motivi tecnologici, purché le norme igieniche non siano pregiudicate da questa deroga.
Se dette operazioni durano più di un'ora o più del tempo autorizzato dalla competente autorità, in conformità del precedente comma, la carne fresca può essere utilizzata solo dopo che la temperatura all'interno di tale carne è stata portata a + 4 °C al massimo.
6. Immediatamente dopo la produzione, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi devono essere condizionate e imballate in modo igienico e immagazzinate ad una temperatura non superiore a + 2 °C per le carni refrigerate e non superiore a - 18 °C per le carni surgelate o a - 12 °C per le carni congelate.

CAPITOLO III

CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE

7. Le carni sono esaminate prima della macinazione. Tutte le parti insudciate o sospette sono tolte ed eliminate prima di procedere alla macinazione delle carni.
8. Le carni macinate non possono essere ottenute con resti di sezionamento o di mondatura.
In particolare esse non possono essere preparate con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: carne di testa, gambe disossate, punte di sezionamento della nuca e dell'incollatura, zone di iniezione, diaframma e parte centrale della muscolatura del ventre e rimasugli di carne raschiati dagli ossi. Esse non devono contenere frammenti ossei.
Le norme previste al punto 5 per le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi si applicano mutatis mutandis alla produzione di carni macinate.
9. Immediatamente dopo la produzione le carni macinate debbono essere condizionate e imballate in modo igienico e immagazzinate alle temperature previste all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c).

CAPITOLO IV

PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DI PREPARAZIONI DI CARNI

10. Indipendentemente dalle condizioni generali di cui al capitolo I e a seconda del tipo di produzione in questione:
 - a) la produzione di preparazione di carni deve effettuarsi a temperatura controllata. Non appena terminata la produzione, le preparazioni di carni devono essere immediatamente portate alla temperatura di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c);
 - b) le preparazioni a base di carni macinate, di cui all'articolo 2, punto 2, lettera c), possono essere spedite solamente se soddisfano alle seguenti condizioni;
 - essere state congelate alla velocità di congelamento di 1 cm/ora,
 - essere condizionate in unità di spedizione,Le preparazioni devono essere immesse in commercio entro un termine massimo di sei mesi;
 - c) le preparazioni di carne diverse da quelle di cui alla lettera b) e destinate alla vendita diretta al consumatore finale devono essere condizionate in porzioni commerciali indivisibili;
 - d) è vietato il ricongelamento delle preparazioni di carni.

CAPITOLO V

CONTROLLI

11. Gli stabilimenti di produzione delle carni e delle preparazioni definite all'articolo 2, punto 2 sono soggetti a un controllo del servizio ufficiale. Il veterinario ufficiale deve essere presente allorché si procede alla lavorazione delle carni o delle preparazioni di cui all'articolo 2.
Per effettuare questo controllo il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari posti sotto la sua autorità e responsabilità.
Le modalità relative a tale assistenza sono determinate, per quanto necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 19 della direttiva 77/99/CEE.
I dettagli relativi alla qualifica professionale degli ausiliari di cui al presente punto, nonché le attività che dovranno svolgere, saranno fissati dal Consiglio che delibera su proposta della Commissione.
12. Il controllo del veterinario ufficiale comporta i seguenti compiti:
 - controllo delle entrate di carni fresche;
 - controllo delle uscite delle carni definite all'articolo 2, punto 2;
 - controllo dell'igiene dei locali, degli impianti e delle apparecchiature;
 - esecuzione dei prelievi, in particolare di quelli necessari agli esami microbiologici di cui al capitolo VI.

CAPITOLO VI

ESAMI MICROBIOLOGICI

13. La preparazione delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni deve essere controllata mediante esami microbiologici quotidiani effettuati nello stabilimento di produzione o in un laboratorio riconosciuto.

A tal fine, il responsabile dell'azienda, il proprietario o il suo rappresentante devono far effettuare un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, in particolare mediante controlli microbiologici.

Questi controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, a seconda del tipo di produzione in questione, sui prodotti.

Egli deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di informare l'autorità competente o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il nome del laboratorio di controllo.

L'autorità competente procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti al primo comma. Essa può, in funzione di queste analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al responsabile che provvede ad ovviare alle carenze constatate onde migliorare le condizioni di igiene.

14. Il campione prelevato per l'analisi dev'essere costituito da cinque unità di cento grammi ciascuna. In caso di produzione di carni macinate in porzioni destinate al consumatore finale, il campione deve essere prelevato dai prodotti condizionati. I campioni devono essere rappresentativi della produzione giornaliera.
15. I campioni devono — in funzione del tipo di produzione in questione — essere esaminati ogni giorno per i germi aerobici mesofili e le salmonelle e ogni settimana per gli stafilococchi, i colibacilli e gli anaerobi solfito-riduttori.

Tuttavia,

- qualora per un periodo di tre mesi risultino rispettate le norme previste per le salmonelle, l'autorità competente può autorizzare un esame settimanale;
- qualora si tratti di prodotti destinati ad essere immessi nel mercato come congelati o surgelati, l'autorità competente può rinunciare alla ricerca degli stafilococchi.

16. Secondo il tipo di carne utilizzata, al momento dei controlli per sondaggio effettuati dal laboratorio di fabbricazione o dall'unità di produzione autonoma, la produzione di carni e preparazioni di cui all'articolo 2, punto 2 deve essere conforme alle norme dell'allegato II, punto II.

17. Il risultato dei controlli microbiologici deve essere a disposizione del veterinario ufficiale.

Lo stabilimento informa quest'ultimo quando sono raggiunte le norme stabilite nell'allegato II, punto II. Il veterinario ufficiale prende le opportune misure.

Se alla scadenza di un periodo di quindici giorni dal prelievo dei campioni la produzione di un laboratorio di fabbricazione o di una unità di produzione autonoma continua a non rispettare le norme prescritte, i prodotti di tali stabilimenti debbono essere esclusi dagli scambi intracomunitari e, sin dall'applicazione delle norme conformemente all'articolo 8, paragrafo 4, primo comma, dagli scambi nazionali.

CAPITOLO VII

BOLLATURA E ETICHETTATURA

18. Le carni e preparazioni di carni definite all'articolo 2, punto 2 devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito rispettivamente nell'allegato I, capitolo X della direttiva 64/433/CEE e nell'allegato A, capitolo VIII della direttiva 77/99/CEE.

Le carni e preparazioni di carni definite all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva, preparate negli stabilimenti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) della presente direttiva, devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito all'allegato A, capitolo VIII della direttiva 77/99/CEE.

19. Il produttore deve far figurare, ai fini del controllo, sul condizionamento delle carni macinate e delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, nonché delle preparazioni di carni, in modo visibile e leggibile, nella misura in cui non siano richieste dalla direttiva 79/112/CEE, le seguenti indicazioni:
- qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute e in caso di mescolanza la percentuale di ogni specie,
 - la data di preparazione,
 - l'elenco dei condimenti ed eventualmente quello degli altri prodotti alimentari,
 - l'indicazione: «Tasso di grasso contenuto nel prodotto finale inferiore a . . .»,
 - l'indicazione: «Rapporto collagene/proteine di carne inferiore a . . .».
20. Fatti salvi i punti 18 e 19, se le carni definite all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva sono condizionate in porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore, una riproduzione a stampa del bollo di cui al punto 18 deve figurare sul condizionamento o sull'etichetta applicata al medesimo. Il bollo deve recare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Le dimensioni previste dalle direttive 64/433/CEE e 77/99/CEE non si applicano alla bollatura di cui al presente punto purché le indicazioni previste restino leggibili.

CAPITOLO VIII

TRASPORTO

21. Le carni definite all'articolo 2, punto 2 devono essere spedite in modo che durante il trasporto siano protette dai fattori che possono contaminarle o avere su di esse un effetto nocivo, tenuto conto della durata, delle condizioni e dei mezzi di trasporto. In particolare, i mezzi utilizzati per il trasporto delle carni definite all'articolo 2, punto 2 devono essere attrezzati in modo da garantire che non siano superate le temperature indicate nella presente direttiva e, per gli scambi intracomunitari a lunga distanza, essere muniti di un termometro con dispositivo di registrazione atto a garantire il rispetto di questa prescrizione.

ALLEGATO II

NORME DI COMPOSIZIONE E NORME MICROBIOLOGICHE

I. NORME DI COMPOSIZIONE

	Percentuale di grassi	Rapporto collagene/ proteine di carne
— Carni macinate magre	≤ 7 %	≤ 12
— Carni macinate di puro manzo	≤ 20 %	≤ 15
— Carni macinate contenenti maiale	≤ 30 %	≤ 18
— Carni macinate di altre specie	≤ 25 %	≤ 15

II. NORME MICROBIOLOGICHE

I laboratori di fabbricazione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, conformemente al capitolo VI dell'allegato I e secondo i metodi di interpretazione che seguono, le carni macinate e le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi destinate ad essere commercializzate tal quali come componenti di preparazioni in carne soddisfino le seguenti norme.

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Germi aerobici mesofili n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
Escherichia coli (Colibacilli) n = 5 c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Anaerobi solfito riduttori n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Stafilococchi n = 5 c = 1	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonelle n = 5 c = 0	assenza in 25 g	

⁽¹⁾ M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

⁽²⁾ m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

⁽³⁾ Numero di unità componenti il campione.

⁽⁴⁾ Numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M.

I risultati delle analisi microbiologiche vanno interpretati secondo:

A. Un piano a tre categorie di contaminazione per i germi aerobici mesofili, colibacilli coli, anaerobi solfito-riduttori e stafilococchi, vale a dire:

- una categoria inferiore o uguale al requisito m,
- una categoria compresa tra il requisito m e la soglia M,
- una categoria superiore alla soglia M.

1. La qualità della partita è ritenuta

- a) soddisfacente quando tutti i valori riscontrati sono inferiori o pari a 3 m in ambiente solido o a 10 m in ambiente liquido;
- b) accettabile quando i valori riscontrati sono compresi tra:
 - i) 3 m e 10 m (= M) in ambiente solido,
 - ii) 10 m e 30 M (= M) in ambiente liquidoe inoltre c/n è inferiore o pari a $2/5$ con il piano $n = 5$ e $c = 2$ o qualsiasi altro piano di efficacia equivalente o superiore da riconoscere da parte del Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

2. La qualità della partita è ritenuta insoddisfacente

- in tutti i casi in cui si riscontrano valori superiori a M;
- qualora c/n sia superiore a 2,5.

Tuttavia il superamento di quest'ultima soglia per i microrganismi aerobi e + 30 °C, posto che tutti gli altri requisiti siano rispettati, deve essere oggetto di una interpretazione complementare, in particolare per i prodotti crudi.

Comunque, il prodotto deve essere ritenuto tossico o corrotto quando la contaminazione raggiunge il valore microbico limite S fissato in genere a $m \cdot 10^3$.

Per lo stafilococco aureo, tale valore S non deve mai superare $5 \cdot 10^4$.

Le tolleranze che dipendono dalle tecniche di analisi non si possono applicare ai valori di M e di S.

B. Un piano a due categoria per le salmonelle, senza alcuna tolleranza, che corrispondono alle espressioni:

- «Assenza in»: il risultato è ritenuto soddisfacente;
- «Presenza in»: il risultato è ritenuto insoddisfacente.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 14 dicembre 1988

che modifica la direttiva 77/99/CEE relativa ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne

(88/658/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾

considerando che in seguito all'adozione, da parte del Consiglio, della direttiva 83/90/CEE, del 7 febbraio 1983, che modifica la direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche ⁽⁴⁾, è opportuno modificare la direttiva 77/99/CEE ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3805/87 ⁽⁶⁾, al fine di armonizzare le norme applicabili alle carni e ai prodotti a base di carne;

considerando che occorre modificare la direttiva 77/99/CEE anche per tener conto dell'evoluzione scientifica e tecnica;

considerando che conviene stabilire norme per i piatti cucinati nella cui composizione entrano prodotti a base di carne;

considerando che taluni prodotti a base di carne devono rimanere esclusi dal campo di applicazione della direttiva;

considerando che pare necessario prevedere norme d'igiene per i contenitori;

considerando che i prodotti a base di carne destinati alla consegna diretta al consumatore debbono essere etichettati in conformità con la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità ⁽⁷⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE ⁽⁸⁾;

considerando che le procedure per l'ispezione, il riconoscimento e la revoca del riconoscimento degli stabilimenti, nonché la procedura da seguire in caso di disaccordo tra Stati membri, devono essere adattate affinché siano armonizzate con le norme di altre direttive adottate nel campo veterinario;

considerando che le norme relative ai controlli devono tener conto delle esigenze imperative del mercato interno;

considerando che è stato constatato che tutti gli Stati membri hanno una normativa nazionale che disciplina la composizione dei prodotti a base di carne e che limita gli additivi che possono essere impiegati per la fabbricazione di prodotti a base di carne; che l'esistenza di norme differenti in materia può essere contraria agli imperativi del mercato interno; che conviene pertanto prevedere una procedura che consenta di armonizzare queste norme relative alla composizione e che conviene rinviare ad una futura decisione nel quadro delle Comunità la fissazione di norme comuni che disciplinino l'impiego degli additivi per i prodotti a base di carne;

considerando che le temperature da rispettare durante il sezionamento e il confezionamento dei prodotti a base di carne sono stabiliti nell'allegato A della presente direttiva; che pertanto il riferimento ad una procedura volta a stabilire queste temperature può essere soppresso;

considerando che le disposizioni in materia di polizia sanitaria sono state adottate con la direttiva 80/215/CEE del Consiglio, del 22 gennaio 1980, relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carni ⁽⁹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/491/CEE ⁽¹⁰⁾,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Il testo degli articoli da 1 a 17 della direttiva 77/99/CEE è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 1

La presente direttiva fissa prescrizioni sanitarie relative ai prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari.

⁽¹⁾ GU n. C 349 del 31. 12. 1985, pag. 43.

⁽²⁾ GU n. C 46 del 23. 2. 1987, pag. 127.

⁽³⁾ GU n. C 189 del 28. 7. 1986, pag. 35.

⁽⁴⁾ GU n. L 59 del 5. 3. 1983, pag. 10.

⁽⁵⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85.

⁽⁶⁾ GU n. L 357 del 19. 12. 1987, pag. 1.

⁽⁷⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁸⁾ GU n. L 144 del 29. 5. 1986, pag. 38.

⁽⁹⁾ GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4.

⁽¹⁰⁾ GU n. L 279 del 2. 10. 1987, pag. 27.

Fatte salve le misure di divieto da adottare in applicazione della direttiva 80/215/CEE ⁽¹⁾, la presente direttiva non si applica ai prodotti a base di carne:

- a) contenuti nei bagagli personali dei viaggiatori, a condizione che non vengano successivamente utilizzati per fini commerciali;
- b) oggetto di piccole spedizioni destinate a privati nella misura in cui si tratti di importazioni prive di carattere commerciale;
- c) che si trovano sui mezzi di trasporto in servizio commerciale fra gli Stati membri, per l'alimentazione del personale e dei passeggeri.

⁽¹⁾ GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4.

Articolo 2

Ai sensi della presente direttiva si intendono per:

- a) prodotti a base di carne: i prodotti lavorati a partire da carne o con carne che è stata sottoposta ad un trattamento per cui la superficie di taglio a cuore permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

Tuttavia non sono considerati prodotti a base di carne:

- i) le carni che sono state trattate soltanto con freddo, le quali restano disciplinate dalle norme della direttiva 64/433/CEE,
- ii) i prodotti non rispondenti alla definizione del primo comma; questi prodotti sono disciplinati dalla direttiva 88/657/CEE del Consiglio, del 14 dicembre 1988, che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modifica le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE ⁽²⁾.

⁽²⁾ GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3.

Inoltre non rientrano nel settore di applicazione della presente direttiva:

- i) gli estratti di carne, i consommé di carne, i brodi di carne e le salse di carne nonché i prodotti analoghi, senza frammenti di carne;
 - ii) le ossa intere, frantumate o macinate, i peptoni di carne, le gelatine animali, le farine di carni, le cotenne in polvere, il plasma sanguigno, il sangue essiccato, il plasma sanguigno essiccato, le proteine cellulari, gli estratti di ossa e i prodotti analoghi;
 - iii) i grassi fusi provenienti dai tessuti animali;
 - iv) gli stomaci, le vesciche e le budella, puliti e lavati, salati o essiccati;
- b) i) carni: le carni di cui:
- all'articolo 1 della direttiva 64/433/CEE,
 - all'articolo 1 della direttiva 71/118/CEE,
 - all'articolo 1 della direttiva 72/461/CEE,

- all'articolo 2 della direttiva 72/462/CEE,
- all'articolo 2 della direttiva 88/657/CEE;

- ii) carni fresche: le carni fresche di cui rispettivamente all'articolo 1 delle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/461/CEE e all'articolo 2 della direttiva 72/462/CEE nonché le carni che rispondono alle prescrizioni della direttiva 88/657/CEE;
- c) preparazioni di carne: preparazioni conformi alle condizioni dell'articolo 3 della direttiva 88/657/CEE;
- d) trattamento: il riscaldamento, la salatura in superficie, la salatura in profondità o l'essiccazione delle carni fresche, associate o no ad altre derrate alimentari, oppure la combinazione di questi procedimenti;
- e) riscaldamento: l'utilizzazione del calore secco o umido;
- f) salatura in superficie: l'utilizzazione di sali;
- g) salatura in profondità: la diffusione di sali nella massa del prodotto;
- h) stagionatura: trattamento delle carni crude salate, applicato in condizioni climatiche tali da provocare, nel corso di una riduzione lenta e graduale dell'umidità, l'evoluzione dei processi di fermentazione o enzimatici naturali comportanti nel tempo modifiche che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e ne garantiscono la conservazione e la salubrità in condizioni normali a temperature ambiente;
- i) essiccazione: la riduzione naturale o artificiale dell'umidità;
- j) piatti cucinati: prodotti a base di carne corrispondenti a preparazioni culinarie, cotte o precotte, per la cui conservazione non sono impiegati additivi di conservazione, condizionati;
- k) paese spedite: lo Stato membro dal quale i prodotti a base di carne sono spediti in un altro Stato membro;
- l) paese destinatario: lo Stato membro cui sono spediti i prodotti a base di carne provenienti da un altro Stato membro;
- m) partita: il quantitativo di prodotto a base di carne scortato dallo stesso certificato sanitario;
- n) confezionamento: l'operazione destinata a realizzare la protezione di un prodotto a base di carne mediante un primo involucre o un primo contenitore posti a diretto contatto con il prodotto, nonché il primo involucre o il primo contenitore stesso;
- o) imballaggio: l'operazione consistente nel porre in un contenitore uno o più prodotti a base di carne confezionati o no, nonché il contenitore stesso;

- p) contenitore ermeticamente chiuso: contenitore destinato a proteggere il contenuto contro l'introduzione di microrganismi durante e dopo il trattamento mediante calore e impenetrabile all'aria.

Articolo 3

1. Ogni Stato membro vigila affinché siano spediti dal suo territorio verso il territorio di un altro Stato membro unicamente i prodotti a base di carne che rispondono alle seguenti condizioni generali, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 3:

- 1) devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto e ispezionato in conformità dell'articolo 7;
- 2) devono essere stati preparati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato A e, se sono immagazzinati in un magazzino frigorifero distinto dallo stabilimento, tale magazzino dev'essere riconosciuto e ispezionato conformemente all'articolo 8 della direttiva 64/433/CEE;
- 3) devono essere stati preparati:
 - a) con carni fresche, definite all'articolo 2, lettera b), punto ii), fermo restando che tali carni possono provenire:
 - i) conformemente alle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE, dallo Stato membro nel quale si effettua la preparazione o da qualsiasi altro Stato membro. Le carni suine riconosciute trichinate non devono essere utilizzate per la fabbricazione di prodotti a base di carne;
 - ii) conformemente all'articolo 5 bis della direttiva 72/461/CEE, dallo Stato membro nel quale la preparazione è effettuata;
 - iii) conformemente alla direttiva 72/462/CEE, da un paese terzo, direttamente o tramite un altro Stato membro;
 - iv) conformemente all'articolo 15 della direttiva 71/118/CEE, da un paese terzo, purché:
 - i prodotti ottenuti da tali carni soddisfino alle esigenze della presente direttiva;
 - tali prodotti non siano sottoposti alla bollatura sanitaria di cui all'allegato A, capitolo VI;
 - gli scambi intracomunitari di tali prodotti continuino ad essere sottoposti alle disposizioni nazionali di ogni Stato membro;
 - b) con le carni di cui all'articolo 5, lettera a) della direttiva 64/433/CEE;
- 4) devono essere stati preparati con carni fresche rispondenti ai requisiti dell'allegato A, capitolo III;
- 5) devono essere stati sottoposti, conformemente all'allegato A, capitolo IV, a un controllo da parte dell'autorità competente e, qualora si tratti di un

contenitore ermeticamente chiuso, effettuato conformemente alle prescrizioni che saranno fissate, secondo le procedure previste all'articolo 18, entro il 31 marzo 1990;

- 6) devono soddisfare alle condizioni di cui all'articolo 4;
- 7) quando si ha confezionamento o imballaggio, devono essere confezionati e imballati conformemente all'allegato A, capitolo V;
- 8) devono essere muniti di bollo sanitario, conformemente all'allegato A, capitolo VI;
- 9) devono essere accompagnati, nel trasporto verso il paese destinatario, da un certificato sanitario, conformemente all'allegato A, capitolo VII. Questa prescrizione non è applicabile ai prodotti a base di carne in contenitori ermeticamente chiusi che hanno subito un trattamento di cui all'allegato B, capitolo II, punto 1, lettera a), primo trattino se il bollo sanitario è applicato ad essi in modo indelebile, conformemente alle prescrizioni da stabilire secondo la procedura prevista all'articolo 18;
- 10) devono essere immagazzinati e trasportati verso il paese destinatario in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente all'allegato A, capitolo VIII.

2. I prodotti a base di carne non possono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti, a meno che ciò sia giustificato da motivi di ordine medico e che sul prodotto e sul certificato sanitario sia chiaramente indicata tale operazione.

3. Gli Stati membri vigilano affinché, oltre ai requisiti generali di cui ai paragrafi 1 e 2, i prodotti a base di carne rispondano alle seguenti condizioni:

- a) devono essere stati preparati mediante riscaldamento, salatura in profondità o essiccazione; tali procedimenti possono essere combinati con l'affumicatura o la stagionatura, se del caso in condizioni microclimatiche particolari, ed associati, in particolare, a taluni additivi tecnologici di salatura in profondità, nell'osservanza dell'articolo 13. Essi possono anche essere associati ad altri prodotti alimentari e a condimenti;
- b) possono essere ottenuti con un prodotto a base di carne o una preparazione di carne.

Articolo 4

Per i prodotti a base di carne che non possono essere conservati a temperatura ambiente, il produttore deve indicare ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato e la durata per cui è garantita la sua conservazione.

Articolo 5

Gli articoli 3 e 4 non si applicano ai prodotti a base di carne che vengono importati con l'autorizzazione del

paese destinatario per usi diversi dal consumo umano; in tal caso, il paese destinatario controlla che tali prodotti non vengano impiegati per scopi diversi da quelli per cui sono stati inviati in tale paese.

Articolo 6

Gli Stati membri assicurano che gli scambi intracomunitari di piatti cucinati siano disciplinati dalle disposizioni previste per i prodotti a base di carne e che questi piatti soddisfino inoltre le prescrizioni dell'allegato B, capitolo III.

Articolo 7

1. Ciascuno Stato membro stabilisce un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti, dotati di un numero di riconoscimento veterinario. Esso comunica tale elenco agli altri Stati membri e alla Commissione.

Uno Stato membro riconosce uno stabilimento solo se esso soddisfa ai requisiti della presente direttiva. Lo Stato membro revoca il riconoscimento se le condizioni di quest'ultimo non sono più rispettate.

Lo Stato membro in questione tiene conto delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 8. Gli Stati membri e la Commissione vengono informati del ritiro del riconoscimento.

2. Le ispezioni e la sorveglianza degli stabilimenti riconosciuti devono essere effettuate dall'autorità competente.

L'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per garantire l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

3. Uno Stato membro, qualora ritenga, segnatamente in seguito ad una delle ispezioni di cui all'articolo 12, paragrafi 1 e 2, che le disposizioni per il riconoscimento non siano o non siano più rispettate in uno stabilimento ubicato in un altro Stato membro, ne informa la competente autorità centrale di tale Stato. Quest'ultima prende tutte le misure necessarie e comunica alla competente autorità centrale del primo Stato membro le decisioni prese con le relative motivazioni.

Qualora nutra il timore che tali misure non vengano prese o non siano sufficienti, il primo Stato membro esamina, insieme allo Stato membro interessato, i mezzi per ovviare alla situazione, se del caso con una visita in loco.

Gli Stati membri interessati informano la Commissione sulle controversie e sulle soluzioni adottate.

Se tali Stati membri in questione non possono raggiungere un accordo, uno di essi ne investe entro un termine ragionevole la Commissione, che incarica uno o più

esperti veterinari di esprimere un parere. Tenuto conto di tale parere o del parere espresso ai sensi dell'articolo 8, gli Stati membri possono essere autorizzati, secondo la procedura prevista all'articolo 18, a rifiutare provvisoriamente l'introduzione nel proprio territorio di prodotti a base di carne provenienti da tale stabilimento. L'autorizzazione può essere revocata, tenuto conto di un nuovo parere elaborato da uno o più esperti veterinari, secondo la procedura prevista all'articolo 18.

Gli esperti veterinari devono avere la cittadinanza di uno Stato membro diverso da quelli in causa.

Le modalità generali d'applicazione del presente paragrafo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 18.

Articolo 8

L'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE si applica, mutatis mutandis, agli stabilimenti di cui all'articolo 7.

Articolo 9

In deroga alle condizioni stabilite nell'articolo 3, può essere deciso, conformemente alla procedura prevista all'articolo 18, che talune disposizioni della presente direttiva non siano applicabili ad alcuni prodotti che contengono altre derrate alimentari e in cui la percentuale di carne, di prodotti a base di carne o di preparazione di carne è minima.

Tali deroghe possono riguardare esclusivamente:

- a) i requisiti di riconoscimento degli stabilimenti previsti dall'allegato A, capitolo I e dall'allegato B, capitolo I;
- b) le condizioni di ispezione previste nell'allegato A, capitolo IV;
- c) le condizioni relative alla bollatura sanitaria e al certificato sanitario di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punti 8) e 9);

Nel concedere le deroghe previste dal presente articolo, si tiene conto sia della natura che della composizione del prodotto.

Nonostante le disposizioni del presente articolo, gli Stati membri vigilano affinché tutti i prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari siano prodotti sani, preparati con carni fresche, prodotti a base di carne o di prodotti di cui alle direttive 88/657/CEE.

Articolo 10

Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione da presentare anteriormente al 1° luglio 1990, stabilisce le disposizioni applicabili ai prodotti di cui all'articolo 2, lettera a), terzo comma.

Articolo 11

Gli Stati membri curano che i prodotti a base di carne siano sottoposti ad un controllo da effettuarsi dagli stabilimenti di cui all'articolo 7 sotto il controllo periodico del servizio ufficiale, per accertare che tali prodotti rispondano ai requisiti della presente direttiva.

Articolo 12

1. Fatti salvi gli articoli 7 e 8, un paese destinatario può verificare che ogni spedizione di prodotti a base di carne, esclusi i prodotti a base di carne di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto 9, seconda frase, sia accompagnata dal certificato sanitario conforme all'allegato A, capitolo VII.

2. Qualora esistano seri motivi di presumere irregolarità, il paese destinatario può procedere in modo non discriminatorio a controlli per verificare che siano rispettati i requisiti previsti dalla presente direttiva.

3. I controlli si effettuano normalmente nel luogo di destinazione delle merci o in qualsiasi altro luogo appropriato, purché la scelta di tale luogo causi il minor numero possibile di inconvenienti all'inoltro delle merci.

I controlli di cui ai paragrafi 1 e 2 non possono provocare, nell'inoltro o nell'immissione sul mercato delle merci, ritardi indebiti che potrebbero compromettere la qualità dei prodotti a base di carne.

4. Sel nel corso di un controllo effettuato in base al paragrafo 2 si constata che i prodotti a base di carne non soddisfano alle disposizioni della presente direttiva, l'autorità competente del paese destinatario può lasciare allo speditore, al destinatario o al loro mandatario la scelta tra il rinvio della merce o il suo impiego per altri scopi, purché non vi si frappongano considerazioni di carattere sanitario, o, nel caso contrario, la distruzione della spedizione. Vanno adottate in ogni caso misure di sicurezza per prevenire l'impiego inadeguato di tali prodotti a base di carne.

5. a) Le decisioni prese dall'autorità competente vengono comunicate allo speditore o al suo mandatario con l'indicazione dei motivi. Su richiesta di questi ultimi, i motivi di dette decisioni sono loro comunicate immediatamente, per iscritto, con l'indicazione delle possibilità di appello previste dalla vigente legislazione e delle forme e dei termini in cui tali appelli devono essere presentati.

b) Se le decisioni di cui alla lettera a) sono fondate sulla diagnosi di una malattia contagiosa o infettiva o di un'alterazione tale da costituire un pericolo per la salute umana, esse sono immediatamente comunicate alla competente autorità

centrale dello Stato membro dove ha avuto luogo la produzione e alla Commissione.

c) In seguito a tale comunicazione, possono essere prese opportune misure secondo la procedura prevista all'articolo 18, intese in particolare a coordinare le misure adottate in altri Stati membri per i prodotti a base di carne in causa.

Articolo 13

In attesa dell'elaborazione, nell'ambito della legislazione comunitaria sugli additivi, dell'elenco dei prodotti alimentari, a cui possono essere aggiunti gli additivi il cui impiego è autorizzato e della determinazione delle condizioni di detta aggiunta e, se del caso, di una limitazione quanto alla finalità tecnologica della loro utilizzazione, le regolamentazioni nazionali nonché gli accordi bilaterali che esistono alla data della messa in applicazione della presente direttiva e che limitano l'utilizzazione di additivi nei prodotti oggetto della presente direttiva rimangono applicabili nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, a condizione che siano applicati indistintamente alla produzione nazionale ed agli scambi.

Fino a che detto elenco sarà redatto rimangono in vigore le regolamentazioni nazionali e gli accordi bilaterali che disciplinano l'impiego di additivi per i prodotti oggetto della presente direttiva, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato e della vigente normativa comunitaria in materia di additivi.

Articolo 14

Gli allegati sono modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

Articolo 15

Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, prende anteriormente al 1° gennaio 1991 una decisione concernente l'incorporazione di amido di proteine di origine animale o vegetale nei prodotti a base di carne, nonché le percentuali massime da autorizzarsi dal punto di vista tecnologico.

Fino all'adozione di detta decisione rimangono applicabili, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato e, in particolare, a condizione che siano indistintamente applicate ai prodotti nazionali ed ai prodotti importati, le vigenti regolamentazioni nazionali che limitano l'impiego delle sostanze suddette, nonché gli accordi bilaterali conclusi alla data della notifica della presente direttiva e relativi a tale incorporazione, senza pregiudizio, tuttavia, delle iniziative per il loro ravvicinamento secondo una procedura comunitaria.

Gli Stati membri che autorizzano tale incorporazione assicurano che dell'incorporazione e dei prodotti incorporati di cui al primo comma sia fatta menzione sull'eti-

chetta, conformemente alle prescrizioni della direttiva 79/112/CEE.

Gli Stati membri che autorizzano l'incorporazione di proteine di origine vegetale come sostituto della carne devono assicurare che l'etichetta non comporti nessuna menzione che possa indurre l'utilizzatore a ritenere che il prodotto a base di carne sia ottenuto a partire da carne o con carne.

Articolo 16

1. La presente direttiva non pregiudica le possibilità di ricorso previste dalla legislazione vigente negli Stati membri contro le decisioni delle autorità competenti di cui alla presente direttiva.

2. Ciascuno Stato membro accorda agli speditori, i cui prodotti a base di carne non possono essere messi in circolazione, conformemente all'articolo 12, paragrafo 4, il diritto di ottenere il parere di un esperto. Ciascuno Stato membro provvede affinché gli esperti possano stabilire se le condizioni dell'articolo 12, paragrafo 4 siano state soddisfatte, prima che le autorità competenti adottino ogni ulteriore misura, quale la distruzione dei prodotti a base di carne stessi.

L'esperto deve avere la cittadinanza di uno degli Stati membri diverso dal paese speditore o dal paese destinatario.

Su proposta degli Stati membri, la Commissione fissa l'elenco degli esperti che potranno essere incaricati di fornire tali pareri. Essa determina, previa consultazione degli Stati membri, le modalità generali d'applicazione, in particolare per quanto riguarda la procedura da seguire nell'elaborazione di detti pareri.

Articolo 17

1. Fino all'attuazione delle disposizioni comunitarie relative alle importazioni di prodotti a base di carne provenienti dai paesi terzi, gli Stati membri applicano a dette importazioni disposizioni che non devono essere più favorevoli di quelle che regolano gli scambi intracomunitari. A tale scopo le importazioni devono provenire da uno stabilimento che rispetti almeno i requisiti di cui agli allegati A e B.

Per assicurare l'applicazione uniforme di queste disposizioni, esperti veterinari degli Stati membri e della Commissione effettuano controlli in loco.

Gli esperti degli Stati membri incaricati di questi controlli sono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

Questi controlli sono effettuati per conto della Comunità, la quale assume le spese degli stessi.

Tuttavia gli Stati membri sono autorizzati a continuare le ispezioni previste dalle disposizioni nazionali per gli stabilimenti dei paesi terzi di prodotti a base di carne, i quali non abbiano subito una ispezione secondo la procedura comunitaria.

Viene elaborato, secondo la procedura prevista all'articolo 18, un elenco degli stabilimenti che soddisfano i requisiti previsti negli allegati A e B.

2. I certificati d'igiene e di salubrità che accompagnano i prodotti al momento della loro importazione, nonché la forma e la natura della bollatura sanitaria di cui sono oggetto i prodotti, devono corrispondere ad un modello da determinare secondo la procedura prevista all'articolo 18.»

Articolo 2

Gli allegati A e B della direttiva 77/99/CEE sono sostituiti dagli allegati A, B e C della presente direttiva.

Articolo 3

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° luglio 1990 e, per quanto riguarda l'osservanza delle disposizioni relative alle carni e preparazioni di cui alla direttiva 88/657/CEE, entro il 1° gennaio 1992. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Tuttavia la Repubblica ellenica dispone di un termine supplementare fino al 31 dicembre 1992 per conformarsi all'eccezione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto 9) della direttiva 77/99/CEE.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 14 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

Y. POTTAKIS

ALLEGATO A

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno, fatte salve le condizioni specifiche di cui all'allegato B:

1. per i locali nei quali le carni fresche o i prodotti a base di carne vengono ricavati, trattati o immagazzinati o nei quali vengono immagazzinate le preparazioni di carni:
 - a) un pavimento di materiali impermeabili, facili da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori.

Tuttavia gli stabilimenti devono avere:

 - nel caso dei locali in cui sono immagazzinate carni, preparazioni di carne o prodotti a base di carne refrigerati, un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua;
 - nel caso dei locali in cui sono immagazzinati carni, prodotti a base di carne o preparazioni di carne congelati, pavimenti impermeabili ed imputrescibili;
 - b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui all'allegato B, capitolo I, punto 1, lettere a) e b);
 - c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte da entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio;
 - d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;
 - e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;
 - f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non modifichi i colori;
 - g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; in sua mancanza, la superficie interna della copertura del tetto deve soddisfare queste condizioni;
2. il più vicino possibile ai posti di lavoro:
 - a) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi di lavoro con acqua calda. I rubinetti non devono poter essere azionati a mano o con il braccio. Gli impianti per lavarsi le mani devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua miscelata in precedenza a temperatura adeguata, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da potersi usare soltanto una volta;
 - b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro con acqua che deve avere una temperatura minima di + 82 °C.

Il dispositivo per la pulizia e la disinfezione degli attrezzi di lavoro non è richiesto qualora tale pulizia avvenga in una macchina situata in un locale separato dai posti di lavoro;
3. adeguati dispositivi di protezione contro animali nocivi quali insetti, roditori;
4. a) dispositivi e utensili di lavoro, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori o seghe, in materiale resistente alla corrosione che non alterino le carni, i prodotti a base di carne o le preparazioni di carni e siano facilmente lavabili o disinfettabili. L'uso del legno è vietato;
- b) utensili ed apparecchiature di materiale resistente alla corrosione, conformi alle norme igieniche per:
 - la manipolazione delle carni, dei prodotti a base di carne e delle preparazioni di carne;
 - la sistemazione dei recipienti usati per detta carne e detti prodotti a base di carne o le preparazioni di carne in modo da impedire che le carni, i prodotti a base di carne, le preparazioni di carne o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

- c) attrezzature per manipolare in condizioni igieniche e proteggere le carni, i prodotti a base di carne e le preparazioni di carne durante le operazioni di carico e scarico;
- d) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali resistenti alla corrosione, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni sezionate, i prodotti a base di carne o le preparazioni di carne non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui tali carni, prodotti a base di carne o preparazioni di carne possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se essi non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro.

Allorché l'eliminazione di tali carni, prodotti a base di carne o prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche, dei prodotti a base di carne o delle preparazioni di carne;

- 5. un impianto di refrigerazione che consenta di mantenere costantemente la carne, i prodotti a base di carne o i prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE alla temperatura al centro prescritta dalle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE e dalla presente direttiva.

Tale impianto deve essere provvisto di un sistema di drenaggio che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione della carne, dei prodotti a base di carne o delle preparazioni di carne;

- 6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi della direttiva 80/778/CEE, sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche, i prodotti a base di carne o le preparazioni di carne. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle destinate all'acqua potabile;
- 7. un impianto che fornisca in quantità sufficiente acqua potabile calda, ai sensi della direttiva 80/778/CEE;
- 8. un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;
- 9. un locale sufficientemente attrezzato, che si possa chiudere a chiave, riservato all'uso esclusivo dell'autorità competente oppure, nei locali di deposito situati al di fuori dello stabilimento riconosciuto per la lavorazione di prodotti a base di carne o di preparazioni di carne, un luogo attrezzato e sistemato correttamente a disposizione di detta autorità;
- 10. attrezzature che permettano in qualsiasi momento di eseguire efficacemente i controlli previsti dalla presente direttiva;
- 11. un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, sprovvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone con tutte le garanzie di igiene. Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano o con il braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;
- 12. un luogo e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Tuttavia, questo locale e questi mezzi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto nei locali ufficialmente autorizzati.

CAPITOLO II

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DEGLI UTENSILI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

- 13. È richiesta una perfetta pulizia da parte del personale e per quanto concerne i locali, gli utensili e le attrezzature;
 - a) il personale deve in special modo indossare abiti da lavoro e copricapo puliti e, se necessario, coprinuca; il personale addetto alla preparazione o alla manipolazione delle carni fresche, dei prodotti a base di carne o delle preparazioni di carne e ad altri trattamenti deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la

giornata di lavoro e comunque ad ogni ripresa del lavoro; le persone che sono state a contatto con carni contaminate sono tenute a lavarsi immediatamente e in modo accurato mani e braccia con acqua calda e a disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

- b) gli animali non sono ammessi nello stabilimento; i roditori, gli insetti e altri parassiti devono essere sistematicamente eliminati;
- c) gli utensili e le attrezzature utilizzati per la lavorazione delle carni fresche, dei prodotti a base di carne e delle preparazioni di carne devono essere puliti e in buono stato di manutenzione; devono essere accuratamente puliti e disinfettati più volte nel corso della giornata di lavoro, al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati. Le macchine a produzione continua devono essere pulite almeno a lavorazione ultimata o in caso di dubbio sul loro stato di pulizia.

14. I locali, le attrezzature e gli utensili non possono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione di carne fresca, di prodotti a base di carne e di preparazioni di carne.

Tuttavia, essi possono essere adibiti alla lavorazione simultanea o in momenti differenti di altri prodotti alimentari previa autorizzazione dell'autorità competente purché si prendano tutte le misure atte ad evitare la contaminazione dei prodotti oggetto della presente direttiva nonché la loro alterazione.

15. Le carni fresche, i prodotti a base di carne, le preparazioni di carne e gli ingredienti, nonché i recipienti che li contengono, non devono:

- entrare in contatto diretto con il suolo,
- essere collocati o manipolati in condizioni che rischino di inquinarli o danneggiarli.

Bisogna provvedere affinché non vi sia alcun contatto tra le materie prime e i prodotti finiti.

16. Per tutti gli usi è obbligatoria l'utilizzazione di acqua potabile.

17. È vietato spargere segatura o prodotti simili sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito.

18. I detersivi, i disinfettanti e prodotti simili devono essere utilizzati in modo tale da evitare qualsiasi contatto con le apparecchiature, gli utensili, le carni fresche, i prodotti a base di carne e i prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE. Una volta usati detti prodotti, le apparecchiature e gli utensili devono essere sciacquati accuratamente con acqua potabile. I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere depositati nel luogo di cui all'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera g).

19. La lavorazione e la manipolazione delle carni fresche, dei prodotti a base di carne e dei prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

20. Ogni persona occupata nella lavorazione e nella manipolazione di carni fresche e di prodotti a base di carne deve comprovare, mediante presentazione di un certificato medico, che nulla osta all'esercizio di tale attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno a meno che, secondo la procedura prevista all'articolo 18, non venga riconosciuto un altro regime di controllo medico sanitario del personale, che offra le medesime garanzie.

21. In deroga al punto 4, lettera a), l'impiego di legno nei locali di affumicatura, di salatura in profondità, di stagionatura e di salamoia, di deposito dei prodotti a base di carne, nonché nel locale in cui si effettua la spedizione, è consentito qualora ciò sia indispensabile per ragioni di ordine tecnologico e sempreché non vi siano rischi di contaminazione per i prodotti. Introdurre palette di legno in tali locali è consentito solamente per il trasporto di prodotti a base di carne imballati ed unicamente per tale uso.

22. Le temperature nei locali o in una parte dei locali in cui vengono lavorate le carni fresche, i prodotti a base di carne e le preparazioni di carne devono consentire una produzione conforme alle norme igieniche; se del caso, questi locali o parti di essi devono essere provvisti di un impianto di climatizzazione.

Nei locali per il sezionamento e la salatura in profondità, quando sono utilizzati, deve essere mantenuta una temperatura massima di + 12 °C.

Nei locali per l'affettatura e il sezionamento e in quelli per il condizionamento di prodotti a base di carne destinati ad essere venduti preconfezionati deve essere mantenuta una temperatura massima di + 12 °C.

È possibile una deroga alla temperatura prevista al terzo comma, con l'accordo dell'autorità competente, qualora quest'ultima lo ritenga possibile per ragioni tecnologiche di preparazione, in particolare nel caso di locali per l'affettatura, in considerazione della temperatura dei prodotti a base di carne.

CAPITOLO III

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE CARNI FRESCHE DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

23. Le carni fresche che provengono da un macello, da un laboratorio di sezionamento, da un deposito frigorifero o da un altro stabilimento di trasformazione situati nel territorio del paese in cui si trova lo stabilimento in questione devono esservi trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, conformemente alle direttive di cui all'articolo 2, eccettuate le disposizioni relative al piombaggio.
24. Al più tardi il 31 dicembre 1992 e fermo restando il punto 26, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 2 non possono trovarsi negli stabilimenti autorizzati. Fino a tale data le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 2, lettera c) possono trovarsi negli stabilimenti autorizzati soltanto a condizione di esservi immagazzinate in luoghi separati; esse devono essere utilizzate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni.
- L'autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro, per verificare la scrupolosa osservanza delle suddette disposizioni.
- Le carni o carni fresche imballate devono essere immagazzinate in locali frigoriferi separati.
25. Le carni fresche destinate alla trasformazione devono essere depositate, subito dopo l'arrivo nello stabilimento e fino al momento della loro utilizzazione, conformemente alle direttive di cui all'articolo 2.
26. In deroga al punto 24 ed all'articolo 2, l'autorità competente può autorizzare negli stabilimenti la presenza di carni di specie animali diverse da quelle citate nelle direttive di cui all'articolo 2 per la lavorazione di prodotti a base di carne, purché siano ottenute conformemente alle norme nazionali e siano trasportate, trattate e conservate conformemente a quanto disposto nella presente direttiva. Gli scambi di tali prodotti sono soggetti alle condizioni di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto 3, lettera a), punto iv). I prodotti elaborati negli stabilimenti che beneficiano di questa autorizzazione e destinati agli scambi intracomunitari possono essere ottenuti soltanto sotto la sorveglianza del veterinario ufficiale e devono essere protetti da qualsiasi contaminazione e ricontaminazione.

CAPITOLO IV

CONTROLLO DELLA PRODUZIONE

27. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo effettuato dalla autorità competente. Quest'ultima deve essere avvisata per tempo, prima che abbia inizio la lavorazione dei prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari.
28. Il controllo dell'autorità competente comprende le azioni seguenti:
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale, di cui al capitolo II;
 - controllo del registro d'entrata e di uscita delle carni fresche e dei prodotti a base di carne e delle preparazioni di carne;
 - ispezione sanitaria delle carni fresche e delle preparazioni di carne che verranno utilizzate per la lavorazione di prodotti destinati agli scambi intracomunitari e, nel caso previsto all'articolo 3, paragrafo 3, lettera b), dei prodotti a base di carne;
 - controllo dell'efficacia del trattamento dei prodotti a base di carne;
 - ispezione dei prodotti a base di carne al momento della loro uscita dallo stabilimento;
 - esecuzione di qualsiasi prelievo necessario per effettuare esami di laboratorio;
 - compilazione e rilascio del certificato sanitario previsto al punto 40;
 - qualsiasi altro controllo ritenuto utile per l'osservanza della presente direttiva.
- I risultati dei vari controlli effettuati conformemente all'articolo 11 e all'allegato B, capitolo II e capitolo III, punto 2, lettera b) e all'articolo 12, a cura del produttore debbono essere conservati per due anni e presentati all'autorità competente ogniqualvolta questa lo richieda.
29. L'autorità competente deve controllare mediante apposite ispezioni se un prodotto a base di carne è stato elaborato con carne alla quale sono stati aggiunti altri prodotti alimentari, additivi alimentari o condimenti e inoltre se detto prodotto risponde ai criteri di produzione indicati dal produttore, in particolare se la composizione del prodotto corrisponde effettivamente alle menzioni che figurano nell'etichetta.

30. L'autorità competente deve in particolare vigilare affinché prodotti a base di carne e i prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE elaborati con le carni fresche di cui all'articolo 5, lettere da c) a h) della direttiva 64/433/CEE non formino oggetto di scambi intracomunitari.

CAPITOLO V

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

31. Il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati nei locali a tal fine previsti ed in condizioni igieniche soddisfacenti.
32. Il confezionamento e l'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche e in particolare devono essere:
- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti a base di carne,
 - tali da non trasmettere ai prodotti a base di carne sostanze nocive per la salute umana,
 - sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace dei prodotti a base di carne.
33. Il confezionamento non può essere riutilizzato per prodotti a base di carne, ad eccezione di taluni speciali contenitori di terracotta e di vetro che possono essere riutilizzati previa efficace pulitura e disinfezione.
34. La lavorazione dei prodotti a base di carne nonché le operazioni di confezionamento e d'imballaggio possono aver luogo nello stesso locale alle seguenti condizioni:
- a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;
 - b) immediatamente dopo la fabbricazione, il materiale di confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato; questo deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento ed essere immagazzinato in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;
 - c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare attraverso l'atmosfera con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche, i prodotti di cui alla direttiva 88/657/CEE o i prodotti a base di carne. Gli imballaggi non possono essere depositati sul pavimento;
 - d) l'allestimento degli imballaggi è effettuato in condizioni igieniche prima dell'introduzione nel locale; è ammessa una deroga a questa condizione nel caso in cui l'imballaggio viene confezionato automaticamente, purché non esista alcun rischio di contaminazione dei prodotti a base di carne;
 - e) gli imballaggi sono introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche e sono impiegati immediatamente. Essi non possono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche, dei prodotti a base di carne non confezionati;
 - f) immediatamente dopo l'imballaggio, i prodotti a base di carne devono essere trasferiti negli appositi locali di deposito.
35. Il produttore deve far figurare ai fini del controllo sul confezionamento o, nelle condizioni previste al punto 36, sull'etichetta dei prodotti a base di carne, in modo visibile e leggibile, le indicazioni seguenti, nella misura in cui non sono previste dalla direttiva 79/112/CEE:
- qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute e, in caso di mescolanza, la percentuale di ogni specie,
 - una menzione che consenta di identificare la partita,
 - per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di preparazione,
 - l'elenco dei condimenti ed eventualmente quello degli altri prodotti alimentari.

CAPITOLO VI

BOLLATURA ED ETICHETTATURA

36. I prodotti a base di carne devono essere sottoposti a bollatura sanitaria, la quale viene effettuata sotto la responsabilità dell'autorità competente, al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in un punto chiaramente visibile e in maniera perfettamente leggibile e indelebile e in caratteri facilmente

decifrabili. Il marchio sanitario può essere apposto sul prodotto stesso o sull'imballaggio, qualora il prodotto a base di carne sia provvisto di imballaggio individuale o su un'etichetta apposta a sua volta sull'imballaggio conformemente a quanto disposto al punto 39, lettera b). Tuttavia, qualora un prodotto a base di carne venga condizionato e imballato individualmente, è sufficiente che il marchio sia apposto sull'imballaggio.

37. Qualora i prodotti a base di carne provvisti di marchio sanitario conformemente a quanto disposto al punto 36 vengano successivamente imballati, il marchio sanitario deve essere apposto anche su tale imballaggio.
38. In deroga ai punti 36 e 37, l'apposizione del marchio sanitario sui prodotti a base di carne contenuti in unità di spedizione palettizzate, destinati ad essere successivamente elaborati o condizionati in uno stabilimento riconosciuto, non è necessaria a condizione che:
- sulla parte esterna delle unità contenenti i prodotti a base di carne venga apposto il marchio sanitario conformemente a quanto disposto al punto 39, lettera a);
 - lo stabilimento speditore tenga una registrazione separata dei quantitativi, dei tipi e dei luoghi di destinazione dei prodotti a base di carne spediti conformemente a quanto disposto al presente punto;
 - lo stabilimento ricevente tenga una registrazione separata dei quantitativi, dei tipi e della provenienza dei prodotti a base di carne ricevuti conformemente al presente punto;
 - il marchio sanitario sia distrutto all'atto dell'apertura di dette unità di spedizione, sotto la responsabilità dell'autorità competente;
 - sul lato esterno del grande imballaggio siano indicati chiaramente il luogo di destinazione e l'impiego previsto dei prodotti a base di carne, salvo quando l'imballaggio è trasparente.

Tuttavia, se un'unità di spedizioni di prodotti a base di carne è contenuta in un imballaggio esterno trasparente, il marchio sanitario sull'imballaggio esterno non è richiesto qualora tale marchio sui prodotti condizionati sia chiaramente visibile attraverso l'imballaggio esterno.

39. a) Il marchio sanitario deve recare le seguenti indicazioni, racchiuse in un contorno ovale:
- i) sia:
 - nella parte superiore:
l'iniziale o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire: B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK, seguito dal numero di riconoscimento dello stabilimento;
 - nella parte inferiore:
una delle sigle: CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EØF;
 - ii) sia:
 - nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere maiuscole,
 - al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento,
 - nella parte inferiore, una delle sigle CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EØF.
- b) Il marchio sanitario può essere apposto con un tampone ad inchiostro o a fuoco, sul prodotto, sul confezionamento o sull'imballaggio, oppure essere stampato o collocato su una etichetta. Se è apposto sull'imballaggio, deve essere distrutto all'apertura dell'imballaggio. La mancata distruzione del marchio può essere tollerata soltanto se l'imballaggio viene distrutto al momento dell'apertura. Per i contenitori ermeticamente chiusi il marchio deve essere applicato in maniera indelebile sul coperchio o sulla scatola.
- c) Il marchio sanitario può consistere anche in targhetta di materiale consistente fissata in modo da essere inamovibile, conforme a tutte le norme igieniche e contenente le indicazioni precisate alla lettera a).

CAPITOLO VII

CERTIFICATO SANITARIO

40. L'esemplare originale del certificato sanitario che, esclusi i prodotti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, punto 9, seconda frase, deve accompagnare i prodotti a base di carne durante il trasporto verso il paese destinatario deve essere rilasciato dall'autorità competente al momento della spedizione dei prodotti a base di carne.

Il certificato sanitario deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato C; deve essere redatto per lo meno nella lingua o nelle lingue ufficiali del paese destinatario e recare le informazioni previste. Esso deve consistere in un solo foglio.

CAPITOLO VIII

MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

41. I prodotti a base di carne devono essere immagazzinati nei locali previsti nell'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a) o in un magazzino frigorifero riconosciuto conformemente a quanto disposto dalla direttiva 64/433/CEE.
I prodotti a base di carne che possono essere conservati a temperatura ambiente possono essere immagazzinati in depositi che si trovano al di fuori di uno stabilimento riconosciuto per la lavorazione di prodotti a base di carne se detti depositi sono riconosciuti dall'autorità competente a condizioni equivalenti a quelle previste dalla presente direttiva.
42. I prodotti a base di carne per cui sono indicate determinate temperature di immagazzinaggio conformemente all'articolo 4 devono essere conservati a tali temperature.
43. I prodotti a base di carne devono essere spediti in modo che durante il trasporto siano efficacemente protetti contro possibili cause di danno o d'inquinamento, tenuto conto della durata e dei mezzi del trasporto, nonché delle condizioni atmosferiche.
44. I prodotti a base di carne devono essere trasportati in veicoli attrezzati in modo da assicurare, ove occorra, la protezione mediante il freddo, in particolare rispettando le temperature indicate conformemente all'articolo 4.

ALLEGATO B

CAPITOLO I

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI PER LA FABBRICAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. A prescindere dalle condizioni generali di cui all'allegato A, capitolo I, gli stabilimenti che fabbricano e confezionano prodotti a base di carne devono avere almeno:
 - a) fino al 31 dicembre 1992 al più tardi, locali adeguati sufficientemente vasti per il magazzinaggio separato:
 - i) a regime frigorifero:
 - delle carni fresche ai sensi dell'articolo 2, lettera b), punto ii), nonché delle preparazioni di carne ai sensi dell'articolo 2, lettera c),
 - delle carni e preparazioni di carne diverse da quelle di cui al primo trattino,
 - ii) a temperatura ambiente o, eventualmente, a regime frigorifero:
 - dei prodotti a base di carne rispondenti ai requisiti della presente direttiva;
 - di altri prodotti preparati in tutto o in parte con carni;
 - b) a decorrere dal 1° gennaio 1993 al più tardi, locali adeguati sufficientemente vasti per il magazzinaggio separato:
 - i) a regime frigorifero, delle carni fresche e delle preparazioni di carne;
 - ii) a temperatura ambiente o, eventualmente, a regime frigorifero:
 - dei prodotti a base di carne rispondenti ai requisiti della direttiva;
 - di altri prodotti preparati in tutto o in parte con carni fresche;
 - c) uno o più locali adeguati e sufficientemente vasti adibiti alla fabbricazione e al confezionamento;
 - d) un locale che si possa chiudere a chiave adibito al deposito di certi ingredienti, come gli additivi;
 - e) un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni previste in materia nell'allegato A, capitolo V, punto 34, e per la spedizione;
 - f) un locale per il deposito del materiale necessario per il condizionamento e per l'imballaggio;
 - g) un locale per pulire gli attrezzi e utensili amovibili quali recipienti e uncini e un locale o armadio per sistemare gli attrezzi e utensili necessari per la pulizia e la manutenzione.
2. Secondo il tipo del prodotto in questione, lo stabilimento deve avere:
 - a) un locale oppure, se non vi è alcun pericolo di contaminazione, un luogo per l'eliminazione dell'imballaggio;
 - b) un locale oppure, se non vi è alcun pericolo di contaminazione, un luogo per scongelare le carni fresche;
 - c) un locale per le operazioni di sezionamento;
 - d) un locale per riempire i recipienti prima che questi siano soggetti a un trattamento termico;
 - e) un locale:
 - per la cottura: le installazioni destinate al trattamento termico devono essere munite di un termometro o teletermometro a registrazione;
 - per la sterilizzazione: le autoclavi devono essere munite di un termometro e teletermometro a registrazione nonché di un termometro di controllo a lettura diretta; le autoclavi devono essere munite di un manometro;
 - f) un locale destinato alla fusione dei grassi;
 - g) un locale o un'installazione per l'affumicatura;
 - h) un locale per l'essiccazione e per la stagionatura;
 - i) un locale per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti dei budelli naturali;
 - j) un locale per la pulitura preliminare delle derrate necessarie all'elaborazione dei prodotti a base di carne;

- k) un locale per la salatura in profondità munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione atto a mantenere la temperatura prevista nell'allegato A, capitolo II, punto 22;
- l) un locale, se necessario, per la pulitura preliminare dei prodotti a base di carne destinati all'affettamento, al sezionamento e al confezionamento;
- m) un locale per l'affettatura o il sezionamento e per il confezionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati preconfezionati, munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione;
- n) un impianto che consenta di avviare igienicamente le scatole per conserve verso la sala di lavoro;
- o) un dispositivo per la pulizia efficace delle scatole e dei contenitori analoghi dopo il riempimento;
- p) un dispositivo per il lavaggio con acqua potabile, abbastanza calda per eliminare i grassi dai contenitori dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave;
- q) un locale adatto o un luogo appropriato per raffreddare e asciugare i recipienti dopo il trattamento termico;
- r) impianti per l'incubazione dei prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi e prelevati come campioni;
- s) apparecchiature apposite per verificare la tenuta dei recipienti e il loro stato di conservazione.

Tuttavia, se i dispositivi utilizzati non rischiano di presentare inconvenienti per le carni fresche o i prodotti a base di carne, le operazioni previste in locali separati di cui alle lettere e) ed f) possono essere svolte in un locale comune.

Le operazioni svolte nei locali di cui alle lettere c), d), e), g), ed m) possono essere eseguite nel locale previsto al punto 1, lettera c), purché gli impianti costituiscano un ciclo unico di produzione a catena, senza interruzione delle operazioni, e garantiscano l'osservanza delle altre esigenze della direttiva e non vi sia alcun pericolo di contaminazione delle carni fresche o dei prodotti a base di carne.

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIFICI PER I CONTENITORI ERMETICAMENTE CHIUSI

Gli stabilimenti per la lavorazione dei prodotti a base di carne in contenitori ermeticamente chiusi devono soddisfare ai seguenti requisiti oltre alle disposizioni generali:

1. l'autorità competente deve provvedere affinché, per quanto concerne i prodotti a base di carne in contenitori ermeticamente chiusi:
 - a) il responsabile dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante facciano controllare, mediante sondaggio, che:
 - si applichi, per i prodotti destinati ad essere immagazzinati a temperatura ambiente, un procedimento che consenta di ottenere un valore F_c uguale o superiore a 3,00 o, negli Stati membri in cui il ricorso a tale valore non è comune, un controllo del trattamento effettuato con una prova di incubazione di sette giorni a 37 °C o di dieci giorni a 35 °C;
 - si segua un procedimento termico rigoroso definito in funzione di importanti criteri quali la durata del riscaldamento, la temperatura, gli spostamenti durante il trattamento termico, il riempimento, ecc.;
 - i contenitori vuoti soddisfino alle norme di produzione;
 - si controlli la produzione giornaliera, ad intervalli precedentemente fissati, ai fini di garantire l'efficacia della chiusura;
 - si effettuino i necessari controlli e in particolare si utilizzino dispositivi di controllo per assicurarsi che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento adeguato;
 - si effettuino i controlli necessari per garantire che l'acqua di raffreddamento contenga un residuo di cloro dopo l'utilizzazione. Tuttavia gli Stati membri possono concedere una deroga all'ultimo requisito se l'acqua soddisfa alle condizioni della direttiva 80/778/CEE;
 - si eseguano prove d'incubazione su prodotti a base di carne in contenitori ermeticamente chiusi che hanno subito un trattamento mediante riscaldamento, in conformità del primo trattino;
 - si apponga sui recipienti un'indicazione che consenta di identificare i prodotti a base di carne che sono stati fabbricati contemporaneamente e nelle medesime condizioni;

- b) i prodotti contenuti in contenitori ermeticamente chiusi siano estratti dagli apparecchi di riscaldamento ad una temperatura sufficientemente elevata per garantire la rapida evaporazione dell'umidità e non vengano manipolati prima di essere completamente asciutti;
 - c) le scatole che presentano formazione di gas siano sottoposte ad un esame complementare;
 - d) i termometri di cui sono munite le apparecchiature per il trattamento termico siano verificati con l'aiuto di termometri tarati;
2. i contenitori devono:
- essere scartati se danneggiati o difettosi;
 - essere puliti accuratamente immediatamente prima del riempimento con il dispositivo di pulizia di cui al capitolo I, punto 2, lettera o); non è consentito l'uso di acqua stagnante;
 - se del caso essere messi a sgocciolare per un periodo di tempo sufficiente dopo la pulizia e prima del riempimento;
 - se del caso essere lavati, dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione, con il dispositivo di lavaggio con acqua potabile, eventualmente abbastanza calda per eliminare i grassi, di cui al capitolo I, punto 2, lettera p);
 - dopo il trattamento termico, essere sottoposti a raffreddamento in acqua che soddisfi i requisiti di cui al punto 1, lettera a), sesto trattino;
 - prima e dopo il trattamento termico, essere manipolati in modo tale da evitare qualsiasi danno o contaminazione;
3. gli Stati membri possono autorizzare l'aggiunta di determinate sostanze all'acqua delle autoclavi per evitare la corrosione delle scatole per conserve nonché per addolcire e disinfettare l'acqua. Un elenco di questi prodotti viene messo a punto secondo la procedura prevista all'articolo 18;
4. per il raffreddamento dei recipienti utilizzati per il trattamento termico gli Stati membri possono autorizzare l'uso di acqua in circolazione continua. Quest'acqua deve essere filtrata e trattata al cloro o sottoposta ad altro trattamento approvato secondo la procedura prevista all'articolo 18. Scopo di questo trattamento è di ottenere che l'acqua riciclata soddisfi le norme di cui all'allegato I, parte E della direttiva 80/778/CEE, in modo che quest'acqua non possa contaminare i prodotti e costituire un rischio per la salute umana.
- L'acqua in circolazione continua deve trovarsi in un circuito chiuso di modo che sia impossibile utilizzarla per altri fini;
5. sempreché non ci siano rischi di contaminazione, al termine di tutte le operazioni i pavimenti possono essere puliti con l'acqua utilizzata per raffreddare i recipienti o con l'acqua delle autoclavi.

CAPITOLO III

REQUISITI PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DI PIATTI CUCINATI

Indipendentemente dalle condizioni generali di cui all'allegato A, capitolo I e a seconda del tipo di produzione in questione:

1. a) se la fabbricazione dei piatti cucinati non è effettuata nel locale previsto a tale scopo al capitolo I, punto 1, lettera c), lo stabilimento deve disporre di un locale separato per la produzione dei piatti cucinati;
 - b) la produzione di piatti cucinati deve effettuarsi a temperatura controllata;
2. a) il responsabile dello stabilimento, il proprietario o il suo rappresentante devono far effettuare un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento, in particolare dei controlli microbiologici, conformemente al quarto comma.
- Questi controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, sui prodotti.
- Egli deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di informare l'autorità competente o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il nome del laboratorio di controllo.
- La natura, la frequenza e i metodi di campionamento e di esame batteriologico di questi controlli saranno precisati in un codice di buone pratiche in materia di igiene da elaborare secondo la procedura prevista all'articolo 18;

- b) l'autorità competente procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti alla lettera a). Essa può, in funzione di questa analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al responsabile che provvede ad ovviare alle carenze constatate onde migliorare le condizioni di igiene;

3. inoltre, i piatti cucinati che siano stati cotti e che siano destinati alla vendita diretta ai consumatori:
- devono essere confezionati immediatamente prima o dopo la cottura;
 - devono subire dopo le operazioni di cottura e di confezionamento un raffreddamento rapido in una sede isolata soddisfacente dal punto di vista igienico;
 - devono essere raffreddate per una durata inferiore o uguale a due ore tra la fine della cottura e il raggiungimento della temperatura di + 10 °C al centro;
 - devono, se del caso, essere congelati o surgelati immediatamente dopo il raffreddamento;
4. l'etichettatura dei piatti cucinati deve essere conforme alla direttiva 79/118/CEE. L'elenco degli ingredienti deve comprendere, per gli scopi della presente direttiva, la menzione delle specie animali incluse;
5. i piatti cucinati devono recare su uno dei lati esterni del condizionamento, oltre alle altre indicazioni già previste, la data di fabbricazione, iscritta molto chiaramente.

ALLEGATO C

CERTIFICATO SANITARIO PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE ⁽¹⁾ DESTINATI AD UNO STATO
MEMBRO DELLA CEEN. ⁽²⁾ ⁽³⁾

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Rif. ⁽²⁾:

I. Identificazione di prodotti a base di carne

Prodotti fabbricati con carni di:
(specie animale)Natura dei prodotti ⁽⁴⁾:

Natura dell'imballaggio:

Numero delle parti o delle unità dell'imballaggio:

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto ⁽⁵⁾:Durata di conservazione ⁽⁵⁾:

Peso netto:

II. Provenienza dei prodotti a base di carne

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello (degli) stabilimento(i) di trasformazione
riconosciuto(i) ⁽³⁾:

Se necessario:

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del (dei) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i) ⁽³⁾:
.....
.....

III. Destinazione dei prodotti a base di carne

I prodotti sono spediti

da:
(luogo di spedizione)a:
(paese di destinazione)con il seguente mezzo di trasporto ⁽⁶⁾ ⁽³⁾:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

⁽¹⁾ Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 77/99/CEE.⁽²⁾ Facoltativo.⁽³⁾ In caso di trasbordo in uno stabilimento o un deposito frigorifero riconosciuto, l'autorità competente deve completare il certificato (numero di registrazione, data, luogo, timbro e firma).⁽⁴⁾ Eventuale menzione di un'irradiazione ionizzante per motivi di ordine medico.⁽⁵⁾ Da completare in caso di indicazione conformemente all'articolo 4 della direttiva 77/99/CEE.⁽⁶⁾ Indicare, per i carri ferroviari e gli autocarri, i relativi numeri di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome della nave.

IV. Attestato sanitario

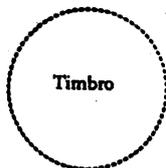
Il sottoscritto certifica:

- a) che i prodotti a base di carne di cui sopra sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne e in condizioni che rispondono alle norme previste dalla direttiva 77/99/CEE;
- b) i prodotti a base di carne sono/non sono ⁽¹⁾ stati trattati conformemente all'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a), primo trattino della direttiva 77/99/CEE;
- c) i prodotti, confezionamenti o imballaggi sono stati sottoposti ad una bollatura comprovante che tali prodotti provengono tutti da stabilimenti riconosciuti ⁽¹⁾;
- d) che i veicoli e attrezzi da trasporto, nonché le condizioni di carico della presente spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 77/99/CEE;
- e) che le carni suine fresche utilizzate sono state/non sono state ⁽¹⁾ sottoposte ad esame per l'individuazione della trichina.

Fatto a addì

(Luogo)

(Data)



Timbro

.....
(Firma)

(Cognome in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare la menzione superflua.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 19 dicembre 1988

che modifica le direttive 73/132/CEE, 76/630/CEE e 82/177/CEE relative alle indagini statistiche sul patrimonio zootecnico comunitario, in seguito all'istituzione della nomenclatura combinata

(88/659/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

visto l'atto di adesione della Spagna e del Portogallo,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

considerando che le direttive 73/132/CEE ⁽²⁾, 76/630/CEE ⁽³⁾ e 82/177/CEE ⁽⁴⁾, modificate da ultimo rispettivamente dalle direttive 86/80/CEE ⁽⁵⁾, 86/83/CEE ⁽⁶⁾ e 86/82/CEE ⁽⁷⁾, fanno riferimento alla tariffa doganale comune, che è stata abrogata ed integrata nella nomenclatura combinata istituita dal regolamento (CEE) n. 2658/87 ⁽⁸⁾; che è quindi necessario adattare i riferimenti in conformità,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 73/132/CEE è modificata come segue:

- 1) all'articolo 2, paragrafo 1, i termini «della voce 01.02 A della tariffa doganale comune» sono sostituiti da «del codice NC 0102, ad esclusione del codice NC 0102 90 90»;
- 2) all'articolo 8, i termini «del comitato della NIMEXE, secondo la procedura prevista all'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 1445/72 ⁽¹⁾» sono sostituiti da «del comitato della nomenclatura, secondo la procedura prevista all'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2658/87 ⁽¹⁾»;

la nota a piè di pagina è sostituita dalla nota seguente:

«⁽¹⁾ GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.»

Articolo 2

All'articolo 2 della direttiva 76/630/CEE, i termini «della sottovoce 01.03 A della tariffa doganale comune» sono sostituiti da «del codice NC 0103, ad esclusione dei codici NC 0103 91 90 e 0103 92 90».

Articolo 3

La direttiva 82/177/CEE è modificata come segue:

- 1) all'articolo 2, paragrafo 1, i termini «alle sottovoci 01.04 A I e 01.04 B I della tariffa doganale comune» sono sostituiti da «al codice NC 0104 10» ed i termini «alle sottovoci 01.04 A II e 01.04 B II della suddetta tariffa» sono sostituiti da «al codice NC 0104 20»;
- 2) all'articolo 8, i termini «del comitato della NIMEXE, secondo la procedura prevista all'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 1445/72 ⁽¹⁾» sono sostituiti da «del comitato della nomenclatura, secondo la procedura prevista all'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 2658/87 ⁽¹⁾».

La nota a piè di pagina è sostituita dalla nota seguente:

«⁽¹⁾ GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.»

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 19 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

Y. POTTAKIS

⁽¹⁾ Parere reso il 16 dicembre 1988 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽²⁾ GU n. L 153 del 9. 6. 1973, pag. 25.

⁽³⁾ GU n. L 223 del 16. 8. 1976, pag. 4.

⁽⁴⁾ GU n. L 81 del 27. 3. 1982, pag. 35.

⁽⁵⁾ GU n. L 77 del 22. 3. 1986, pag. 27.

⁽⁶⁾ GU n. L 77 del 22. 3. 1986, pag. 31.

⁽⁷⁾ GU n. L 77 del 22. 3. 1986, pag. 30.

⁽⁸⁾ GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 19 dicembre 1988

che modifica la direttiva 80/215/CEE relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carni

(88/660/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che all'articolo 4, paragrafo 1 della direttiva 80/215/CEE ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/491/CEE ⁽⁵⁾, sono stati definiti i trattamenti atti a distruggere i germi delle malattie animali nei prodotti a base di carni, in modo da consentire, a determinate condizioni, gli scambi intracomunitari di tali prodotti;

considerando che l'esperienza acquisita, il progresso delle conoscenze scientifiche e lo sviluppo della tecnologia delle carni consentono ora di utilizzare un nuovo trattamento che offre le garanzie necessarie;

considerando che l'inclusione di questo trattamento tra quelli già autorizzati dovrebbe facilitare la libera circolazione nella Comunità, il che aumenterà il valore della produzione, evitando nel contempo il rischio di diffusione delle malattie;

considerando che è stato emesso un parere scientifico secondo cui si può rinunciare con tutta sicurezza al limite di peso di 5 chilogrammi applicato finora a questi prodotti a base di carni, a condizione che vengano mantenute e rispettate tutte le altre garanzie esistenti,

Articolo 1

L'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), punto ii) della direttiva 80/215/CEE è modificato come segue:

- 1) il secondo trattino è soppresso;
- 2) nell'ex quarto trattino, primo sottotratino anziché «la temperatura deve salire» leggesi «la temperatura interna deve salire».

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° aprile 1989. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 19 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

Y. POTTAKIS

⁽¹⁾ GU n. C 273 del 22. 10. 1988, pag. 9.

⁽²⁾ Parere reso il 16 dicembre 1988 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽³⁾ Parere reso il 14 dicembre 1988 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽⁴⁾ GU n. L 47 del 21. 2. 1980, pag. 4.

⁽⁵⁾ GU n. L 279 del 2. 10. 1987, pag. 27.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 19 dicembre 1988

relativa alle norme zootecniche applicabili agli animali riproduttori della specie suina

(88/661/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che l'allevamento e la produzione di animali della specie suina occupano un posto estremamente importante nell'agricoltura della Comunità; che essi possono costituire una fonte di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che occorre incoraggiare la produzione di animali della specie suina e che risultati soddisfacenti in questo settore dipendono in larga misura dall'utilizzazione di animali riproduttori di razza pura o di animali riproduttori ibridi;

considerando che, nel quadro delle rispettive politiche nazionali di allevamento, la maggioranza degli Stati membri ha finora cercato di incoraggiare la produzione di animali rispondenti a norme zootecniche ben determinate; che l'esistenza di disparità nell'attuazione di tali politiche può costituire un ostacolo agli scambi intracomunitari;

considerando che, per eliminare tali disparità e contribuire così all'incremento della produttività dell'agricoltura nel settore considerato, occorre liberalizzare progressivamente gli scambi intracomunitari di tutti i riproduttori; che la liberalizzazione totale degli scambi presuppone un'ulteriore armonizzazione complementare, specialmente per quanto concerne l'ammissione alla riproduzione e i criteri di iscrizione nei libri genealogici o nei registri;

considerando che gli Stati membri devono avere la possibilità di esigere la presentazione di certificati elaborati in conformità di una procedura comunitaria;

considerando che si devono adottare misure di applicazione; che, ai fini dell'attuazione delle misure previste, è opportuno prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del comitato zootecnico permanente istituito dal Consiglio con la decisione 77/505/CEE ⁽⁴⁾;

considerando che, nell'attesa delle decisioni comunitarie complementari, gli Stati membri possono, nel rispetto delle regole generali del trattato, mantenere le loro disposizioni nazionali;

considerando che è necessario disporre che le importazioni di suini riproduttori provenienti dai paesi terzi non possano essere effettuate a condizioni più favorevoli di quelle applicate nella Comunità;

considerando che, date le condizioni particolari esistenti in Spagna ed in Portogallo, occorre prevedere un periodo supplementare per l'attuazione della presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Definizioni

Articolo 1

Ai sensi della presente direttiva si intende per:

- a) *suino riproduttore di razza pura*: l'animale della specie suina i cui ascendenti di primo e secondo grado siano iscritti o registrati in un libro genealogico della stessa razza e che sia a sua volta iscritto oppure registrato e idoneo ad esservi iscritto;
- b) *suino ibrido riproduttore*: l'animale della specie suina:
 - 1) che provenga da un incrocio pianificato:
 - tra suini riproduttori di razza pura appartenenti a razze o linee diverse;
 - tra animali a loro volta risultanti da un incrocio tra razze o linee diverse;
 - ovvero tra animali appartenenti ad una razza pura e animali appartenenti all'una o all'altra delle predette categorie;
 - 2) che sia iscritto in un registro;
- c) *libro genealogico*: i libri, gli schedari o i supporti d'informazione:
 - tenuti da un'associazione di allevatori ufficialmente riconosciuta dallo Stato membro in cui l'associazione ha sede, o da un servizio ufficiale di tale Stato membro.

⁽¹⁾ GU n. C 44 del 21. 2. 1980, pag. 12.

⁽²⁾ GU n. C 147 del 16. 6. 1980, pag. 34.

⁽³⁾ GU n. C 182 del 21. 7. 1980, pag. 5.

⁽⁴⁾ GU n. L 206 del 12. 8. 1977, pag. 11.

Tuttavia gli Stati membri possono anche stabilire che il libro genealogico sia tenuto da un'organizzazione di allevamento ufficialmente riconosciuta dallo Stato membro in cui l'organizzazione ha sede;

- in cui siano iscritti o registrati suini riproduttori di razza pura di una razza specifica con indicazione degli ascendenti;

d) *registro*: i libri, gli schedari o i supporti d'informazione:

- tenuti da un'associazione di allevatori o da un'organizzazione di allevamento o un'impresa privata ufficialmente riconosciute dallo Stato membro in cui ha sede l'associazione, l'organizzazione o l'impresa oppure da un servizio ufficiale dello Stato membro in questione;
- in cui siano iscritti suini ibridi riproduttori con indicazione degli ascendenti.

CAPITOLO II

Norme per gli scambi intracomunitari di suini riproduttori di razza pura

Articolo 2

1. Gli Stati membri non possono vietare, limitare od ostacolare per motivi zootecnici:

- gli scambi intracomunitari di suini riproduttori di razza pura e del loro sperma, dei loro ovuli ed embrioni;
- l'istituzione di libri genealogici rispondenti alle condizioni fissate in applicazione dell'articolo 6;
- il riconoscimento ufficiale delle associazioni di allevatori o delle organizzazioni di allevamento indicate all'articolo 1, lettera c), che tengono o istituiscono libri genealogici in conformità dell'articolo 6.

2. Tuttavia, gli Stati membri possono mantenere in vigore le disposizioni nazionali conformi alle norme generali del trattato fino all'entrata in vigore delle decisioni comunitarie pertinenti di cui agli articoli 3, 5 e 6.

Articolo 3

Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta al più tardi il 31 dicembre 1990 le norme comunitarie in materia di ammissione alla riproduzione dei suini riproduttori di razza pura.

Articolo 4

1. Le associazioni di allevatori e/o le organizzazioni di allevamento indicate all'articolo 1, lettera c) ufficialmente riconosciute da uno Stato membro e/o il servizio ufficiale di uno Stato membro non possono opporsi all'iscrizione nei loro libri genealogici di suini riproduttori di razza pura provenienti da un altro Stato membro, se rispondono alle norme fissate in conformità dell'articolo 6.

2. Tuttavia, gli Stati membri possono prescrivere o ammettere che determinati suini riproduttori di razza pura spediti da un altro Stato membro che presentino caratteristiche specifiche tali da differenziarli dalla popolazione della stessa razza che si trova nello Stato membro di destinazione siano iscritti in una sezione separata del libro genealogico della razza cui appartengono.

Articolo 5

Gli Stati membri possono richiedere che i suini riproduttori di razza pura e il loro sperma, i loro ovuli ed embrioni siano accompagnati, nella loro commercializzazione, da certificati stabiliti in conformità dell'articolo 6.

Articolo 6

1. Secondo la procedura prevista all'articolo 11 sono stabiliti:

- i metodi di controllo del valore dei suini riproduttori di razza pura sul piano zootecnico e di determinazione delle loro qualità genetiche,
- i criteri di istituzione dei libri genealogici,
- i criteri di iscrizione nei libri genealogici,
- i criteri di riconoscimento e di controllo delle associazioni di allevatori e/o delle organizzazioni di allevamento, di cui all'articolo 1, lettera c), che tengono o istituiscono i libri genealogici,
- il certificato menzionato all'articolo 5.

2. Fino all'entrata in vigore delle disposizioni previste dal paragrafo 1, i controlli di cui al paragrafo 1, primo trattino, effettuati ufficialmente in ciascuno Stato membro, nonché i libri genealogici sono riconosciuti dagli altri Stati membri.

CAPITOLO III

Norme per gli scambi intracomunitari di suini ibridi riproduttori

Articolo 7

1. Gli Stati membri non possono vietare, limitare ovvero ostacolare per motivi zootecnici:

- gli scambi intracomunitari di suini ibridi riproduttori e del loro sperma, dei loro ovuli ed embrioni;
- l'istituzione di registri rispondenti alle condizioni fissate in applicazione dell'articolo 10;
- il riconoscimento ufficiale delle associazioni di allevatori e/o delle organizzazioni di allevamento e/o delle imprese private indicate all'articolo 1, lettera d) che tengono o istituiscono registri in conformità dell'articolo 10.

2. Tuttavia, gli Stati membri possono mantenere in vigore le disposizioni nazionali conformi alle norme generali del

trattato fino all'entrata in vigore delle decisioni comunitarie pertinenti di cui agli articoli 8, 9 e 10.

Articolo 8

Il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, adotta al più tardi il 31 dicembre 1990 le norme comunitarie in materia di ammissione alla riproduzione dei suini ibridi riproduttori.

Articolo 9

Gli Stati membri possono richiedere che i suini ibridi riproduttori e il loro sperma, i loro ovuli ed embrioni siano accompagnati, nella loro commercializzazione, da certificati stabiliti in conformità dell'articolo 10.

Articolo 10

1. Secondo la procedura prevista all'articolo 11 sono stabiliti:

- i metodi di controllo del valore dei suini ibridi riproduttori sul piano zootecnico e di determinazione delle loro qualità genetiche,
- i criteri di istituzione dei registri,
- i criteri di iscrizione nei registri,
- i criteri di riconoscimento e di controllo delle associazioni di allevatori e delle organizzazioni di allevamento e/o delle imprese private, di cui all'articolo 1, lettera d), che tengono o istituiscono registri,
- il certificato menzionato all'articolo 9.

2. Fino all'entrata in vigore delle disposizioni previste dal paragrafo 1, i controlli di cui al paragrafo 1, primo trattino, effettuati ufficialmente in ciascuno Stato membro, nonché i registri sono riconosciuti dagli altri Stati membri.

CAPITOLO IV

Disposizioni generali

Articolo 11

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato zootecnico permanente istituito con la decisione 77/505/CEE, in appresso denominato «comitato», è immediatamente consultato dal presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure entro un termine che il presidente può fissare in base all'urgenza dei problemi in esame. Esso si pronuncia alla maggioranza di cinquantaquattro voti.

4. La Commissione adotta le misure previste e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato.

Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare.

Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata. Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro tre mesi dalla data di presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione.

Articolo 12

Fino all'entrata in applicazione di una regolamentazione comunitaria in materia, le condizioni zootecniche applicabili alle importazioni di suini riproduttori di razza pura e ibridi di provenienza dai paesi terzi non possono essere più favorevoli di quelle che disciplinano gli scambi intracomunitari.

Articolo 13

Gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi il 1° gennaio 1990. Essi ne informano immediatamente la Commissione. Tuttavia, il Regno di Spagna e la Repubblica portoghese dispongono di un periodo supplementare di due anni per conformarsi alla presente direttiva, salvo che il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, decida una proroga di questa deroga.

Articolo 14

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 19 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

Y. POTTAKIS

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

concernente l'applicazione a titolo provvisorio dell'accordo internazionale del 1987 sulla gomma naturale

(88/662/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

DECIDE:

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 113 e 116,

vista la proposta della Commissione,

considerando che l'accordo internazionale del 1979 sulla gomma naturale è scaduto;

considerando che, in applicazione della decisione 88/107/CEE ⁽¹⁾ la Comunità ed i suoi Stati membri hanno firmato, il 18 dicembre 1987, l'accordo internazionale del 1987 sulla gomma naturale, in seguito denominato «accordo del 1987»;

considerando che è opportuno garantire l'entrata in vigore, a titolo provvisorio, dell'accordo del 1987 entro il 1° gennaio 1989; che, a tale scopo, è necessario che la Comunità ed i suoi Stati membri, conformemente alle proprie procedure interne richieste a tal fine e non appena abbiano espletate dette procedure, notificino al segretario generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite, la propria intenzione di applicare l'accordo del 1987 a titolo provvisorio,

Articolo 1

La Comunità ed i suoi Stati membri, non appena essi abbiano espletato le procedure interne richieste a tal fine, notificano al segretario generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite la propria intenzione di applicare, a titolo provvisorio, l'accordo internazionale del 1987 sulla gomma naturale, in conformità dell'articolo 59, paragrafo 1 ed all'articolo 60, paragrafo 2 dello stesso.

Articolo 2

Il presidente del Consiglio è autorizzato a designare la persona abilitata a depositare la notifica di applicazione a titolo provvisorio dell'accordo del 1987 da parte della Comunità.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. PAPANDREOU

(1) GU n. L 58 del 3. 3. 1988, pag. 18.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

che modifica la direttiva 74/651/CEE relativa alle franchigie fiscali applicabili all'importazione delle merci oggetto di piccole spedizioni a carattere non commerciale all'interno della Comunità

(88/663/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 99,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che l'articolo 1, paragrafo 4 della direttiva 74/651/CEE ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 85/349/CEE ⁽⁵⁾, prevede che, ogni due anni, e per la prima volta al massimo entro il 31 ottobre 1987, il Consiglio, deliberando secondo le procedure previste in materia dal trattato, proceda all'adattamento degli importi delle franchigie di cui al paragrafo 2, lettera d) ed al paragrafo 2 bis del suddetto articolo, in modo da mantenerne il loro valore reale;

considerando che, secondo l'inchiesta effettuata dalla Commissione, la media ponderata dell'aumento dell'indice dei prezzi negli Stati membri è dell'11,3% per il periodo dal 1° ottobre 1985 al 31 dicembre 1988;

considerando che è opportuno arrotondare le cifre che ne risultano;

considerando che, laddove l'adattamento della franchigia comunitaria comporti una modifica della stessa espressa in moneta nazionale inferiore al 5% o una sua riduzione, occorre consentire allo Stato membro in questione di conservare l'importo in moneta nazionale anteriore a tale modifica,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

L'articolo 1 della direttiva 74/651/CEE è modificato come segue:

a) nel paragrafo 2, lettera d), l'espressione «cento ECU» è sostituita da «centodieci ECU»,

b) nel paragrafo 2 bis, l'espressione «77 ECU» è sostituita da «ottantacinque ECU»,

c) è aggiunto il paragrafo seguente:

«5. Gli Stati membri possono mantenere l'importo delle franchigie in vigore se la conversione degli importi delle franchigie espresse in ecu risulta in una modifica della franchigia espressa in moneta inferiore al 5% o in una riduzione di detta franchigia.»

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le misure necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° luglio 1989.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni di diritto interno che essi adottano per l'applicazione della presente direttiva.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ GU n. C 5 del 9. 1. 1988, pag. 5 e GU n. C 272 del 21. 10. 1988, pag. 5.

⁽²⁾ GU n. C 235 del 12. 9. 1988, pag. 139.

⁽³⁾ GU n. C 80 del 28. 3. 1988, pag. 13.

⁽⁴⁾ GU n. L 354 del 30. 12. 1974, pag. 57.

⁽⁵⁾ GU n. L 183 del 16. 7. 1985, pag. 27.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

recante nona modifica della direttiva 69/169/CEE relativa all'armonizzazione delle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative riguardanti la franchigia dalle imposte sulla cifra d'affari e dalle altre imposizioni indirette interne riscosse all'importazione nel traffico internazionale di viaggiatori

(88/664/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 99,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando che l'articolo 2, paragrafo 6, e l'articolo 7 ter, paragrafo 4 della direttiva 69/169/CEE del Consiglio ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/198/CEE ⁽⁵⁾, prescrivono che ogni due anni e per la prima volta entro il 31 ottobre 1987 il Consiglio, deliberando secondo le procedure previste in materia dal trattato, procede all'adattamento degli importi delle franchigie di cui ai paragrafi 1 e 2 di detti articoli, in modo da mantenere il loro valore reale;

considerando che, secondo l'inchiesta effettuata dalla Commissione, la media ponderata dell'aumento dell'indice dei prezzi negli Stati membri è dell'11,3% per il periodo dal 1° ottobre 1985 al 31 dicembre 1988;

considerando che è opportuno arrotondare le cifre che ne risultano;

considerando che, qualora l'adeguamento della franchigia comunitaria comporti una modifica inferiore al 5% della franchigia espressa in moneta nazionale o una diminuzione di tale franchigia, occorre consentire allo Stato membro in questione di mantenere l'importo, in moneta nazionale, che precede tale modifica,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 69/169/CEE è modificata come segue:

1) All'articolo 2:

- a) nel paragrafo 1, l'espressione «trecentocinquanta ECU» è sostituita da «trecentonovanta ECU»,

- b) nel paragrafo 2, l'espressione «novanta ECU» è sostituita da «cento ECU».

2) All'articolo 7 è aggiunto il paragrafo seguente:

- «5. Gli Stati membri possono mantenere delle franchigie in vigore se la conversione degli importi delle franchigie espresse in ecu, adottati in occasione dell'adeguamento di cui all'articolo 2, paragrafo 6 e all'articolo 7 ter, paragrafo 4 risulta in una modifica della franchigia espressa in moneta nazionale inferiore al 5% o in una diminuzione di tale franchigia.»

3) All'articolo 7 ter:

- a) nel paragrafo 1, lettera a), l'espressione «280 ECU» è sostituita da «trecentodieci ECU»,
 b) nel paragrafo 1, lettera b), l'espressione «77 ECU» è sostituita da «ottantacinque ECU»,
 c) nel paragrafo 2, l'espressione «77 ECU» è sostituita da «ottantacinque ECU».

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le misure necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° luglio 1989.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni di diritto interno che essi adottano per l'applicazione della presente direttiva.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ GU n. C 102 del 16. 4. 1988, pag. 4 e GU n. C 272 del 21. 10. 1988, pag. 6.

⁽²⁾ GU n. C 235 del 12. 9. 1988, pag. 138.

⁽³⁾ GU n. C 95 dell'11. 4. 1988, pag. 11.

⁽⁴⁾ GU n. L 133 del 4. 6. 1969, pag. 6.

⁽⁵⁾ GU n. L 78 del 20. 3. 1987, pag. 53.

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

recante modifica di varie direttive per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri per quanto concerne la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale degli attestati e dei certificati ivi previsti

(88/665/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione,

in cooperazione con il Parlamento europeo ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽²⁾,

considerando che varie direttive comunitarie fissano disposizioni generali concernenti in particolare le procedure di omologazione CEE, di esame CEE di tipo, di controllo CEE e di altre certificazioni CEE; che altre direttive particolari fanno riferimento a queste procedure;

considerando che, nel quadro delle procedure di omologazione CEE e di esame CEE di tipo, sono previste un'informazione reciproca fra Stati membri e/o organismi abilitati ed una notifica alla Commissione degli attestati rilasciati; che un estratto degli attestati deve essere pubblicato anche nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*;

considerando che l'esperienza acquisita ha dimostrato che la pubblicazione degli estratti dei certificati e degli attestati nella *Gazzetta ufficiale* non aumenta considerevolmente la trasparenza in questo campo, essendo già garantita in modo sufficiente con altri mezzi; che pertanto essa non è indispensabile e può essere abolita,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Le seguenti direttive sono modificate come segue:

1) Direttiva 71/316/CEE del Consiglio, del 26 luglio 1971, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati

⁽¹⁾ GU n. C 156 del 15. 6. 1987, pag. 190 e C 309 del 5. 12. 1988.

⁽²⁾ GU n. C 232 del 31. 8. 1987, pag. 7.

membri relative alle disposizioni comuni agli strumenti di misura ed ai metodi di controllo metrologico ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/355/CEE ⁽⁴⁾:

Nell'allegato I il punto 5.1 è soppresso e nel punto 5.3 il riferimento al punto 5.1 è soppresso.

2) Direttiva 76/767/CEE del Consiglio, del 27 luglio 1976, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle disposizioni comuni agli apparecchi a pressione ed ai metodi di controllo di questi apparecchi ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/354/CEE ⁽⁶⁾:

Nell'allegato I il punto 4.1 è soppresso e nel punto 4.3 il riferimento al punto 4.1 è soppresso.

3) Direttiva 79/196/CEE del Consiglio, del 6 febbraio 1979, riguardante il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere utilizzato in atmosfera esplosiva, per il quale si applicano taluni metodi di protezione ⁽⁷⁾, modificata dalla direttiva 84/47/CEE ⁽⁸⁾:

L'articolo 6, paragrafo 2 è soppresso e nell'articolo 7, paragrafo 1 il riferimento all'articolo 6 è soppresso.

4) Direttiva 84/528/CEE del Consiglio, del 17 settembre 1984, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle disposizioni comuni agli apparecchi di sollevamento e di movimentazione ⁽⁹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/354/CEE:

Nell'allegato I il punto 5.1 è soppresso e nel punto 5.3 il riferimento al punto 5.1 è soppresso.

5) Direttiva 84/530/CEE del Consiglio, del 17 settembre 1984, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle disposizioni comuni agli apparecchi funzionanti con combustibili gassosi, ai dispositivi di sicurezza e di regolazione del gas destinati a detti apparecchi ed ai metodi di controllo di questi ultimi ⁽¹⁰⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 87/354/CEE:

⁽³⁾ GU n. L 202 del 6. 9. 1971, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 192 dell'11. 7. 1987, pag. 46.

⁽⁵⁾ GU n. L 262 del 27. 9. 1976, pag. 153.

⁽⁶⁾ GU n. L 192 dell'11. 7. 1987, pag. 43.

⁽⁷⁾ GU n. L 43 del 20. 2. 1979, pag. 20.

⁽⁸⁾ GU n. L 31 del 2. 2. 1984, pag. 19.

⁽⁹⁾ GU n. L 300 del 19. 11. 1984, pag. 72.

⁽¹⁰⁾ GU n. L 300 del 19. 11. 1984, pag. 95.

Nell'allegato I il punto 5.1 è soppresso e nel punto 5.3 il riferimento al punto 5.1 è soppresso.

- 6) Direttiva 84/532/CEE del Consiglio del 17 settembre 1984, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle disposizioni comuni in materia di attrezzature e macchine per cantieri edili ⁽¹⁾, modificata da ultimo dall'atto di adesione della Spagna e del Portogallo:

Nell'allegato I il punto 4.1 è soppresso e nel punto 4.3 il riferimento al punto 4.1 è soppresso.

Articolo 2

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ GU n. L 300 del 19. 11. 1984, pag. 111.

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

relativa all'applicazione provvisoria del verbale concordato che modifica l'accordo sul commercio dei prodotti tessili tra la Comunità economica europea e Hong Kong

(88/666/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

DECIDE:

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 113,

vista la proposta della Commissione,

considerando che, in attesa che vengano espletate le procedure necessarie alla sua conclusione, l'accordo sul commercio dei prodotti tessili tra la Comunità economica europea e Hong Kong, siglato il 2 ottobre 1986, viene applicato provvisoriamente dal 1° gennaio 1987 conformemente, per quanto riguarda la Comunità, alla decisione 88/213/CEE ⁽¹⁾;

considerando che tale accordo prevede la possibilità di procedere ad adeguamenti quantitativi dei contingenti di determinate categorie onde tener conto dell'introduzione della Nomenclatura combinata;

considerando che, al termine delle consultazioni tra la Comunità e Hong Kong, il 29 luglio 1988 è stato siglato un verbale concordato che modifica i contingenti fissati nell'accordo per i prodotti delle categorie 7 e 78;

considerando che, in attesa che vengano espletate le procedure necessarie alla conclusione dell'accordo e del verbale concordato, è opportuno applicare quest'ultimo in via provvisoria, a decorrere dal 1° gennaio 1988, fatta salva l'applicazione provvisoria da parte di Hong Kong,

Articolo 1

In attesa che vengano espletate le procedure necessarie alla sua conclusione, il verbale concordato che modifica l'accordo sul commercio dei prodotti tessili tra la Comunità economica europea e Hong Kong è applicato in via provvisoria nella Comunità, a decorrere dal 1° gennaio 1988, fatta salva l'applicazione provvisoria reciproca da parte di Hong Kong.

Il testo del verbale concordato è accluso alla presente decisione.

Articolo 2

La Commissione è invitata a chiedere l'accordo del governo di Hong Kong circa l'applicazione provvisoria del verbale concordato di cui all'articolo 1 ed a comunicarlo al Consiglio.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. PAPANDREOU

⁽¹⁾ GU n. L 97 del 14. 4. 1988, pag. 1.

AGREED MINUTE

1. A delegation of the Hong Kong Government and a delegation of the European Community met in Brussels on 27 July 1988 for consultations on problems arising from the adoption, following introduction of the harmonized system, of the revised definitions of blouses, both knitted and woven, as set out in the explanatory notes to the combined nomenclature (CN) Chapters 61 and 62 concerning shirts, shirt-blouses and blouses for women or girls (category 7). The consultations were conducted in accordance with Article 14 (3) of the Agreement on Trade in Textile Products between Hong Kong and the Community initialled on 2 October 1986 in Brussels.

2. As a result of the consultations and having regard to the migration of woven tops with shoulder straps and woven tops without opening from category 78 to category 7, the two parties agreed to add the following quantities to the quantitative limits for category 7 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
1988	632
1989	637
1990	642
1991	647

and to deduct the following quantities from the quantitative limits for category 78 established in Annex II of the said Agreement:

<i>Year</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
1988	52
1989	52
1990	53
1991	53

3. It was further agreed that the regional shares for category 7 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988 will be increased in consequence of the additional quantity for category 7 referred to in paragraph 2 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Additional quantity '000 pieces</i>
D	417
F	61
I	1
BNL	19
UK	133
DEN	1

4. As regards the regional shares for category 78 for the year 1988 as indicated in the Annex to the Community's Note Verbale No 02728 dated 4 March 1988, it was agreed that they will be decreased in consequence of the quantities to be deducted from category 78 referred to in paragraph 1 above by the following quantities:

<i>Region</i>	<i>Quantity to be deducted Tonnes</i>
D	34
F	5
BNL	2
UK	11

Brussels, 28 July 1988.

*Delegation of
the Hong Kong Government*

*Delegation of the
European Economic Community*

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

recante quarta modifica della direttiva 76/768/CEE concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai prodotti cosmetici

(88/667/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,in cooperazione con il Parlamento europeo ⁽²⁾,visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,considerando che le successive modifiche degli allegati della direttiva 76/768/CEE ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 88/233/CEE ⁽⁵⁾, postulano un adeguamento delle disposizioni della direttiva stessa;

considerando che l'esperienza acquisita successivamente all'adozione della direttiva 76/768/CEE ha dimostrato come le disposizioni relative all'etichettatura debbano essere migliorate e come il termine previsto dall'articolo 12, paragrafo 2 sia insufficiente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 76/768/CEE è modificata come segue:

- 1) il testo dell'articolo 1, paragrafo 3 è sostituito dal testo seguente:

«3. Sono esclusi dal campo di applicazione della presente direttiva i prodotti cosmetici che contengono una delle sostanze elencate nell'allegato V. Riguardo a tali prodotti gli Stati membri adottano tutte le disposizioni che ritengono utili.»;

- 2) il testo dell'articolo 4, lettere c) e d) è sostituito dal testo seguente:

⁽¹⁾ GU n. C 86 dell'1. 4. 1987, pag. 3.

⁽²⁾ GU n. C 122 del 9. 5. 1988, pag. 80 e decisione del 14 dicembre 1988 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale).

⁽³⁾ GU n. C 319 del 30. 11. 1987, pag. 5.

⁽⁴⁾ GU n. L 262 del 27. 9. 1976, pag. 169.

⁽⁵⁾ GU n. L 105 del 26. 4. 1988, pag. 11.

«c) coloranti diversi da quelli elencati nella prima parte dell'allegato IV, ad eccezione dei prodotti cosmetici contenenti coloranti destinati esclusivamente a colorare le zone pilifere;

d) coloranti elencati nella prima parte dell'allegato IV, utilizzati al di fuori delle condizioni indicate, ad eccezione dei prodotti cosmetici contenenti coloranti destinati unicamente a colorare le zone pilifere.»;

- 3) il testo dell'articolo 5 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 5

Gli Stati membri ammettono l'immissione in commercio dei prodotti cosmetici che contengono:

- a) sostanze elencate nella seconda parte dell'allegato III, nei limiti stabiliti ed alle condizioni prescritte, fino alle date indicate nella colonna g) dell'allegato stesso;
- b) coloranti elencati nella seconda parte dell'allegato IV, nei limiti stabiliti ed alle condizioni prescritte, fino alle date indicate nell'allegato stesso;
- c) conservanti elencati nella seconda parte dell'allegato VI, nei limiti stabiliti ed alle condizioni prescritte, fino alle date indicate nella colonna f) dell'allegato stesso. Tuttavia alcune di queste sostanze possono essere utilizzate, a concentrazioni diverse, per fini specifici che vanno indicati nella presentazione del prodotto stesso;
- d) filtri UV elencati nella parte seconda dell'allegato VII, nei limiti stabiliti ed alle condizioni prescritte, fino alle date indicate nella colonna f) dell'allegato stesso.

Alle date suddette tali sostanze, coloranti, conservanti e filtri UV saranno:

- o definitivamente ammessi,
- o definitivamente vietati (allegato II),
- o mantenuti per un periodo determinato nella seconda parte degli allegati III, IV, VI e VII,

— o soppressi da tutti gli allegati, in funzione della valutazione delle informazioni scientifiche disponibili oppure perché non vengono più utilizzati.»;

4) il testo dell'articolo 6 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 6

1. Gli Stati membri adottano adeguate misure affinché i prodotti cosmetici possano essere immessi sul mercato soltanto se il recipiente e l'imballaggio portano le seguenti indicazioni, in caratteri indelebili, facilmente leggibili e visibili:

- a) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del responsabile dell'immissione sul mercato stabilito all'interno della Comunità. Tali indicazioni possono essere abbreviate, purché l'abbreviazione permetta, in linea di massima, di identificare l'impresa in questione. Per i prodotti fabbricati fuori della Comunità, gli Stati membri possono esigere l'indicazione del paese di origine;
- b) il contenuto nominale al momento della confezione, indicato in peso o in volume, fatta eccezione per gli imballaggi con un contenuto inferiore a 5 g o a 5 ml, i campioni gratuiti e le monodosi; per quanto riguarda gli imballaggi preconfezionati, che vengono solitamente commercializzati per insieme di pezzi e per i quali l'indicazione del peso o del volume non ha alcun rilievo, il contenuto può non essere indicato, purché sull'imballaggio venga menzionato il numero di pezzi. Questa indicazione non è necessaria qualora il numero di pezzi sia facile da determinare dall'esterno o qualora il prodotto venga solitamente commercializzato solo ad unità;
- c) la data di durata minima. La data di durata minima di un prodotto cosmetico è la data fino alla quale tale prodotto, opportunamente conservato, continua a soddisfare la sua funzione iniziale e rimane in particolare conforme all'articolo 2.

Essa è indicata con la dicitura: «Da usare preferibilmente entro . . .» seguita:

- dalla data stessa, oppure
- dall'indicazione del punto dell'etichetta su cui questa figura.

Se necessario, tale indicazione è completata precisando anche le condizioni la cui osservanza consente di garantire la durata indicata.

La data consiste nell'indicazione, chiara e nell'ordine, del mese e dell'anno. Per i prodotti cosmetici aventi una durata minima superiore a 30 mesi, l'indicazione della data di scadenza non è obbligatoria;

d) le precauzioni particolari per l'impiego e in particolare quelle indicate nella colonna «Modalità di impiego e avvertenze da indicare obbligatoriamente sull'etichetta» degli allegati III, IV, VI e VII che debbono figurare sul recipiente e sull'imballaggio, nonché le eventuali indicazioni concernenti precauzioni particolari da osservare per i prodotti cosmetici di uso professionale, in particolare quelli destinati ai parrucchieri. In caso di impossibilità pratica, queste indicazioni debbono figurare su un foglio di istruzioni allegato, della cui presenza si farà breve menzione al consumatore sul recipiente e sull'imballaggio;

e) il numero della partita di fabbricazione o il riferimento che permetta di identificarla. In caso di impossibilità pratica, dovuta alle modeste dimensioni dei cosmetici, questa indicazione deve figurare solamente sulla confezione.

2. Per i cosmetici non preconfezionati o per i cosmetici confezionati dal venditore su richiesta dell'acquirente o preconfezionati in vista della loro vendita immediata, gli Stati membri stabiliscono le modalità secondo cui vanno indicate le menzioni di cui al paragrafo 1.

3. Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni adeguate affinché in sede di etichettatura, di presentazione alla vendita e di pubblicità dei cosmetici non vengano impiegati diciture, denominazioni, marchi, immagini o altri segni, figurativi o meno, che attribuiscono ai prodotti stessi caratteristiche che non possiedono.»;

5) il testo dell'articolo 12, paragrafo 2 è sostituito dal testo seguente:

«2. La Commissione procede al più presto alla consultazione degli Stati membri interessati; essa esprime poi senza indugio il proprio parere e prende i provvedimenti del caso.»;

6) l'allegato III, seconda parte, diventa l'allegato IV, prima parte;

7) l'allegato IV, prima parte, diventa l'allegato III, seconda parte.

Articolo 2

1. Gli Stati membri prendono tutte le misure necessarie affinché, a decorrere dal 1° gennaio 1992, né i fabbricanti né gli importatori stabiliti nella Comunità possano immettere sul mercato prodotti la cui etichettatura non sia conforme alla presente direttiva.

2. Gli Stati membri prendono tutte le misure necessarie affinché i prodotti di cui al paragrafo 1 non possano più

essere venduti o ceduti al consumatore finale dopo il 31 dicembre 1993.

Articolo 3

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 31 dicembre 1989. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni di diritto interno da essi adottate nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 21 dicembre 1988.

Per il Consiglio

Il Presidente

V. PAPANDREOU
