

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/624 DELLA COMMISSIONE

dell'8 febbraio 2019

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

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

considerando quanto segue:

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

⁽¹⁾ GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.

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

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

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

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

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

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

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

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

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

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

Tali norme specifiche comprendono:

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

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

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

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

⁽⁷⁾ Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1).

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

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

Articolo 3

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

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

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

Articolo 4

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

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

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

Articolo 5

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

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

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

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

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

Articolo 6

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

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

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

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

Articolo 7

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

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

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

- vi) l'efficacia delle procedure basate sui principi HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo);
- vii) i rapporti di audit;
- viii) l'archivio delle relazioni dell'autorità competente sulle ispezioni ante mortem e post mortem.

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

Articolo 8

Esecuzione delle ispezioni post mortem da parte del veterinario ufficiale

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

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

Articolo 9

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

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

Articolo 10

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

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

Articolo 11

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

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

Tali controlli ufficiali verificano la conformità:

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

Articolo 12

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

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

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

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

Articolo 13

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esso si applica a decorrere dal 14 dicembre 2019.

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

Fatto a Bruxelles, l'8 febbraio 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO I

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

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

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

ALLEGATO II

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

CAPITOLO I

VETERINARI UFFICIALI

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

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

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

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

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

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

CAPITOLO II

ASSISTENTI UFFICIALI

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

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

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

CAPITOLO III

PERSONALE DESIGNATO DALLE AUTORITÀ COMPETENTI

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

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