

DIRETTIVA 91/43/CEE

G.U.C.E. N. L 268 del 24/09/91

Direttiva del Consiglio del 22 luglio 1991 che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca.

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA EUROPEE,

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

viste le proposte della Commissione,

visti i pareri del Parlamento europeo,

visti i pareri del Comitato economico e sociale,

considerando che, in vista della realizzazione del mercato interno e in particolare per garantire un armonioso funzionamento dell'organizzazione comune del mercato nel settore dei prodotti della pesca, istituita dal regolamento (CEE) n. 3796/81, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2886/89, è necessario che la commercializzazione dei pesci e dei prodotti ittici non sia più ostacolata da divergenti normative sanitarie in vigore negli Stati membri; che si potrà così realizzare una maggiore armonizzazione della produzione e della commercializzazione e assicurare pari condizioni di concorrenza, garantendo nel contempo al consumatore prodotti di qualità;

considerando che il Parlamento europeo, nella sua risoluzione legislativa del 17 marzo 1989, ha chiesto alla Commissione di elaborare proposte globali sull'igiene della produzione e della commercializzazione dei prodotti della pesca, che contengano anche soluzioni per il problema dei nematodi;

considerando che i prodotti della pesca appena catturati sono, in linea di massima, indenni da contaminazioni ad opera di microrganismi; che possono essere tuttavia successivamente soggetti a contaminazione e decomposizione se vengono manipolati e trasformati in maniera non igienica;

considerando che occorre stabilire le norme essenziali a garanzia di una corretta igiene durante la manipolazione dei

prodotti della pesca freschi o trasformati in tutte le fasi della produzione, della conservazione e del trasporto;

considerando che è opportuno applicare, per analogia, alcune norme di commercializzazione che sono state fissate in applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3796/81 per determinare i requisiti sanitari di questi prodotti;

considerando che spetta anzitutto all'industria ittica accertare che i prodotti della pesca siano conformi alle norme sanitarie della presente direttiva;

considerando che le autorità competenti degli Stati membri devono verificare, per mezzo di ispezioni e controlli, che i produttori e i fabbricanti rispettino le norme sanitarie suddette;

considerando che si devono istituire misure comunitarie di controllo per garantire l'applicazione uniforme in tutti gli Stati membri delle

disposizioni della presente direttiva;
considerando che, per garantire un funzionamento armonioso del mercato unico, le misure adottate devono applicarsi nello stesso modo agli scambi del mercato nazionale e agli scambi intracomunitari;
considerando che, nell'ambito degli scambi intracomunitari, si applicano ai prodotti della pesca le norme stabilite dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno, modificata dalla direttiva 90/675/CEE;
considerando che i prodotti della pesca provenienti da paesi terzi e destinati alla commercializzazione nella Comunità non devono fruire di un regime più favorevole di quello in vigore nella Comunità; che è pertanto opportuno istituire una procedura comunitaria per il controllo delle condizioni di produzione e di commercializzazione nei paesi terzi affinché possa applicarsi un regime comune d'importazione fondato su condizioni equivalenti;
considerando che le importazioni in questione sono sottoposte alle norme di controllo ed alle misure di salvaguardia che formano oggetto della direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità;
considerando che, per tener conto di situazioni particolari, conviene concedere deroghe ad alcuni stabilimenti in attività anteriormente al 1o gennaio 1993 per consentire loro di adeguarsi alla totalità delle condizioni previste dalla presente direttiva;
considerando che è opportuno affidare alla Commissione il compito di prendere alcune misure di applicazione della presente direttiva; che occorre istituire a tale scopo procedure di stretta ed efficace collaborazione tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente;
considerando che le disposizioni fondamentali stabilite dalla presente direttiva potranno essere ulteriormente precisate,
HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I - Disposizioni generali

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva si intende per:

- 1) prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova e lattime, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici oggetto di altri atti comunitari;
- 2) prodotti dell'acquacoltura: tutti i prodotti della pesca nati ed allevati in condizioni controllate dall'uomo fino al momento della loro

commercializzazione come prodotti alimentari. Si considerano tuttavia prodotti dell'acquacoltura anche i pesci o crostacei d'acqua dolce o di

mare catturati giovani nel loro ambiente naturale ed allevati in cattività fino a quando abbiano raggiunto la taglia commerciale richiesta per il consumo umano. I pesci ed i crostacei di taglia commerciale catturati nel loro ambiente naturale e conservati vivi per essere venduti più tardi non sono considerati prodotti dell'acquacoltura se vengono semplicemente conservati in vivai senza che venga fatto nulla per aumentarne la taglia o il peso;

3) refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;

4) prodotti freschi: i prodotti della pesca, interi o preparati, compresi i prodotti condizionati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione;

5) prodotti preparati: i prodotti della pesca sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura, la tritatura, ecc.;

6) prodotti trasformati: i prodotti della pesca che hanno subito un procedimento chimico o fisico, ad esempio cottura, affumicamento, salagione, essiccazione, marinatura, ecc., applicato ai prodotti refrigerati o congelati, associati o meno ad altri prodotti alimentari, oppure una combinazione di questi procedimenti;

7) conserva: il procedimento che consiste nel confezionare i prodotti in recipienti ermeticamente chiusi e nel sottoporli ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare, indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato;

8) prodotti congelati: i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18 °C, previa stabilizzazione termica;

9) confezionamento: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;

10) lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;

11) partita: il quantitativo di prodotti della pesca destinato ad uno o più acquirenti nel paese destinatario ed inoltrato con un solo mezzo di trasporto;

12) mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia e negli aeromobili, nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;

13) autorità competente: l'autorità centrale d'uno Stato membro competente per effettuare i controlli veterinari, o qualsiasi autorità cui essa ha delegato tale competenza;

14) stabilimento: ogni locale in cui dei prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, confezionati o immagazzinati. Gli impianti collettivi per le aste e i mercati all'ingrosso in cui si effettuano soltanto l'esposizione e la vendita all'ingrosso non sono considerati stabilimenti;

15) commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di

immissione sul mercato nella Comunità, ad esclusione della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al

minuto o al consumatore, che devono essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali per il controllo del commercio al minuto;

16) importazione: l'introduzione nel territorio della Comunità di prodotti della pesca provenienti da paesi terzi;

17) acqua di mare pulita: l'acqua marina o salmastra che non presenta contaminazioni microbiologiche, sostanze nocive e/o plancton marino tossico in quantità tali da incidere sui requisiti sanitari dei prodotti della pesca, da utilizzare alle condizioni stabilite dalla presente direttiva;

18) nave officina: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti ad una o più delle seguenti operazioni seguite da un confezionamento: sfilettatura, affettatura, pelatura, tritatura, congelazione o trasformazione.

Non sono considerati navi officina:

- i pescherecci che praticano soltanto la cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo,
- i pescherecci che provvedono soltanto al congelamento a bordo.

Articolo 3

1. I prodotti della pesca catturati nel loro ambiente naturale sono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

a) sono stati:

i) catturati e eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati, a bordo delle navi conformemente a norme igieniche che dovranno essere stabilite dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione. La Commissione presenterà anteriormente al 1o ottobre 1992 proposte a tale scopo;

ii)

eventualmente manipolati in navi officina riconosciute in conformità dell'articolo 7, rispettando le norme del capitolo I dell'allegato.

La cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo deve rispettare le disposizioni stabilite nell'allegato, capitolo III, punto I, paragrafo 5 e nel capitolo IV, punto IV, paragrafo 7, lettera a). Queste navi sono oggetto di una registrazione specifica da parte delle autorità competenti;

b)

durante e dopo le operazioni di sbarco sono stati manipolati nell'osservanza del capitolo II dell'allegato;

c)

sono stati manipolati e, se del caso, confezionati, preparati, trasformati, congelati, scongelati o immagazzinati in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 7, nell'osservanza dei capitoli III e IV dell'allegato.

L'autorità competente può autorizzare, in deroga al capitolo II, punto 2 dell'allegato, il travaso all'attracco dei prodotti freschi della pesca in recipienti destinati alla spedizione immediata in uno stabilimento riconosciuto o in un impianto per le aste o in un mercato all'ingrosso registrati per esservi controllati;

d)

sono stati sottoposti ad un controllo sanitario, nell'osservanza del capitolo V dell'allegato;

e)

sono stati confezionati nel modo appropriato, nell'osservanza del capitolo VI dell'allegato;

f)

sono muniti di un contrassegno di identificazione nell'osservanza del capitolo VII dell'allegato;

g)

sono stati immagazzinati e trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, nell'osservanza del capitolo VIII dell'allegato.

2. Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.

3. I prodotti dell'acquacoltura vengono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

a)

la macellazione deve essere effettuata in condizioni igieniche appropriate; i prodotti dell'acquacoltura non devono essere insudiciati da terra, fanghiglia o feci; se non vengono trasformati subito dopo la macellazione, devono essere conservati refrigerati;

b)

devono inoltre soddisfare i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da c) a g).

4. a) La commercializzazione di molluschi bivalvi vivi avviene nell'osservanza della direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi.

b)

In caso di trasformazione, i molluschi bivalvi devono soddisfare, oltre ai requisiti di cui alla lettera a), i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da c) a g).

Articolo 4

I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere tenuti costantemente nelle condizioni più idonee alla sopravvivenza.

Articolo 5

Non possono essere commercializzati i seguenti prodotti:

- pesci velenosi delle famiglie Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;

- prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli).

Norme particolareggiate sulle specie oggetto del presente articolo e sui metodi di analisi saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 6

1. Gli Stati membri provvedono a che le persone responsabili per lo

stabilimento prendano tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca, siano osservate le disposizioni della presente direttiva.

A tal fine dette persone procedono ad autocontrolli basati sui seguenti principi:

- identificazione dei punti critici nel loro stabilimento, in funzione dei procedimenti di fabbricazione utilizzati;
- definizione ed attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici;
- prelievo di campioni per analisi in un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente, ai fini di controllo dei metodi di pulizia e disinfezione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite

dalla presente direttiva;

- conservazione di una registrazione scritta o registrata in maniera indelebile dei punti precedenti, in vista della loro presentazione all'autorità competente. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati durante un periodo di almeno due anni.

2. Se i risultati degli autocontrolli o qualsiasi informazione di cui dispongono le persone responsabili di cui al paragrafo 1 evidenziano o fanno sospettare l'esistenza di un rischio sanitario, vengono prese sotto controllo ufficiale le misure appropriate, fatte salve le misure di cui all'articolo 3, paragrafo 1, quarto comma della direttiva 89/662/CEE.

3. Le modalità di applicazione del paragrafo 1, secondo comma sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 7

1. L'autorità competente procede al riconoscimento degli stabilimenti dopo averne accertato la conformità alle disposizioni della presente direttiva per quanto concerne la natura delle attività che essi esercitano. Il riconoscimento deve essere rinnovato se uno stabilimento inizia ad esercitare attività diverse da quelle per le quali esso è stato riconosciuto.

L'autorità competente prende le opportune misure se le condizioni richieste non sono più soddisfatte. A tal fine essa tiene segnatamente conto delle risultanze di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'articolo 8.

L'autorità competente procede alla registrazione degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso non soggetti a riconoscimento, dopo averne accertata la conformità alle disposizioni della presente direttiva.

2. Tuttavia, alla condizione espressa che i prodotti provenienti dalle navi officina e dagli impianti collettivi per le aste e dai mercati all'ingrosso soddisfino le norme d'igiene fissate dalla presente direttiva, gli Stati membri possono, per i requisiti in materia di attrezzature e di strutture previsti ai capitoli da I a IV dell'allegato, concedere alle navi officina e agli impianti collettivi per le aste o ai mercati all'ingrosso un termine supplementare, fino al 31 dicembre 1995, per conformarsi ai requisiti per il riconoscimento previsti al capitolo IX. Potranno ottenere siffatte deroghe soltanto le navi officina e gli impianti collettivi per le aste o i mercati all'ingrosso che esercitano la loro attività al 31 dicembre 1991 e che avranno presentato all'autorità nazionale competente, anteriormente al 1o luglio 1992, una richiesta debitamente motivata a tale scopo. Questa

domanda deve essere corredata da un piano e da un programma di lavoro che precisino i termini entro i quali le navi officina e gli impianti collettivi per le aste o i mercati all'ingrosso potranno conformarsi a detti requisiti. Qualora venga richiesto un contributo finanziario comunitario, potranno essere accettati soltanto i progetti conformi ai requisiti della presente direttiva.

3. L'autorità competente redige un elenco degli stabilimenti da essa riconosciuti, ai quali attribuisce un numero di riconoscimento ufficiale. L'elenco degli stabilimenti riconosciuti e ogni ulteriore modifica sono comunicati da ciascuno Stato membro alla Commissione. La Commissione comunica queste informazioni agli altri Stati membri.

4. Gli stabilimenti vengono regolarmente ispezionati e controllati sotto la responsabilità dell'autorità competente, che deve avere libero accesso a tutte le parti degli stabilimenti per accertare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

Qualora dalle ispezioni e dai controlli risulti che le disposizioni della presente direttiva non vengono osservate, l'autorità competente adotta i

provvedimenti opportuni.

5. I paragrafi 1, 3 e 4 si applicano anche alle navi officina.

6. I paragrafi 3 e 4 si applicano anche ai mercati all'ingrosso e agli impianti collettivi per le aste.

Articolo 8

1. Laddove sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva, esperti della Commissione possono effettuare controlli sul posto in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri. Essi possono verificare in particolare se gli stabilimenti sono effettivamente conformi alle disposizioni della presente direttiva. Lo Stato membro nel cui territorio viene effettuato un controllo presta agli esperti l'assistenza necessaria per l'adempimento della loro missione. La Commissione comunica agli Stati membri l'esito dei controlli.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 9

1. Si applicano le norme fissate dalla direttiva 89/662/CEE per quanto riguarda i prodotti della pesca destinati al consumo umano, in particolare per quanto attiene all'organizzazione dei controlli da parte dello Stato membro destinatario e ai conseguenti provvedimenti, nonché alle misure di salvaguardia da applicare.

2. La direttiva 89/662/CEE è così modificata:

a) nell'allegato A è aggiunto il seguente trattino:

"- Direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca (GU n. L 268 del 24. 9. 1991 pag. 15.)";

b) nell'allegato B è soppresso il seguente trattino:

"- prodotti della pesca destinati al consumo umano".

CAPITOLO II - Importazioni da paesi terzi

Articolo 10

Le disposizioni applicate alle importazioni di prodotti della pesca provenienti da paesi terzi devono essere almeno equivalenti a quelle che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti comunitari. I prodotti della pesca catturati nel loro ambiente naturale da un peschereccio battente bandiera di un paese terzo devono essere assoggettati ai controlli di cui all'articolo 18, paragrafo 3 della direttiva 90/675/CEE.

Articolo 11

1. Le condizioni particolari di importazione dei prodotti della pesca sono stabilite per ogni paese terzo o gruppo di paesi terzi secondo la procedura prevista all'articolo 15, in funzione della situazione sanitaria del paese terzo interessato.

2. Per consentire di stabilire le condizioni d'importazione e per controllare le condizioni di produzione, di magazzinaggio e di spedizione dei prodotti della pesca destinati alla Comunità, esperti della Commissione e degli Stati membri effettuano controlli in loco.

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

Questi controlli sono effettuati per conto della Comunità, la quale prende a suo carico le spese corrispondenti.

La frequenza e le modalità di detti controlli sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 15.

3. Per stabilire le condizioni d'importazione dei prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 si prendono in considerazione soprattutto:

a) la legislazione del paese terzo;

b)

l'organizzazione dell'autorità competente del paese terzo e dei suoi servizi ispettivi, i poteri attribuiti a tali servizi e la sorveglianza a cui sono sottoposti, nonché le possibilità di cui dispongono detti servizi per vigilare sull'effettiva osservanza della normativa nazionale vigente;

c)

le condizioni sanitarie di produzione, di magazzinaggio e di spedizione effettivamente applicate ai prodotti della pesca destinati alla Comunità;

d)

le garanzie che il paese terzo può fornire in merito al rispetto dei requisiti fissati al capitolo V dell'allegato.

4. Le condizioni d'importazione di cui al paragrafo 1 devono comprendere:

a)

le modalità per il rilascio del certificato sanitario che deve accompagnare le partite destinate alla Comunità;

b)

l'apposizione del bollo che consenta di identificare i prodotti della pesca, segnatamente mediante il numero di riconoscimento dello stabilimento di provenienza, salvo nel caso di prodotti della pesca congelati, sbarcati immediatamente per l'industria conserviera e accompagnati dal certificato di cui alla lettera a);

c)

un elenco di stabilimenti riconosciuti e, se del caso, di navi officina, di impianti collettivi per le aste o di mercati all'ingrosso registrati ed approvati dalla Commissione secondo la procedura prevista all'articolo 15. A tal scopo vengono redatti uno o più elenchi di stabilimenti, in base ad una comunicazione delle competenti autorità del paese terzo alla Commissione. Uno stabilimento può figurare in un elenco soltanto se è ufficialmente riconosciuto dall'autorità competente del paese terzo che esporta nella Comunità. Il riconoscimento è rilasciato se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- rispondenza a requisiti equivalenti a quelli prescritti dalla presente direttiva,
- sorveglianza dello stabilimento da parte di un servizio ufficiale di controllo del paese terzo.

5. Le condizioni di cui al paragrafo 4, lettere a) e b) possono essere modificate secondo la procedura prevista all'articolo 15.

L'elenco di cui al paragrafo 4, lettera c) può essere modificato dalla Commissione, in conformità delle norme stabilite dalla decisione 90/13/CEE della Commissione.

6. Per far fronte a situazioni particolari, e secondo la procedura prevista all'articolo 15, possono essere autorizzate importazioni in provenienza diretta da uno stabilimento o da una nave officina di un paese terzo allorché quest'ultimo non è in grado di fornire le garanzie previste al paragrafo 3 e sempre che questo stabilimento o questa nave officina abbiano ottenuto, previa ispezione effettuata conformemente al paragrafo 2, un'autorizzazione particolare. La decisione di riconoscimento stabilisce le condizioni specifiche d'importazione valide per i prodotti provenienti da tale stabilimento o nave officina.

7. In attesa che siano stabilite le condizioni d'importazione di cui al paragrafo 1, gli Stati membri applicano alle importazioni dei prodotti della pesca provenienti dai paesi terzi condizioni almeno equivalenti a quelle relative alla produzione e all'immissione sul mercato dei prodotti comunitari.

Articolo 12

1. Le norme ed i principi previsti dalla direttiva 90/675/CEE sono applicabili, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione ed il seguito da dare ai controlli che devono effettuare gli Stati membri e le misure di salvaguardia da attuare.

2. Senza pregiudizio dell'osservanza delle norme e dei principi di cui al paragrafo 1 del presente articolo ed in attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 ed all'articolo 30 della direttiva 90/675/CEE e all'articolo 11 della presente direttiva, le pertinenti modalità nazionali di applicazione dell'articolo 8, punti 1 e 2 di detta direttiva rimangono applicabili.

CAPITOLO III Disposizioni finali

Articolo 13

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

Articolo 14

La Commissione, previa consultazione degli Stati membri, presenta al Consiglio, anteriormente al 1o luglio 1992, una relazione concernente i requisiti minimi in materia di strutture e di attrezzature che debbono rispettare i piccoli stabilimenti che provvedono alla distribuzione sul mercato locale e sono situati in zone soggette a particolari vincoli di approvvigionamento, corredate di eventuali proposte sulle quali il Consiglio, deliberando secondo la procedura di voto dell'articolo 43 del trattato, si pronuncia anteriormente al 31 dicembre 1992.

Articolo 15

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, il comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE, è investito senza indugio della questione dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o a richiesta di uno Stato membro. 2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione della decisione che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni al comitato, viene attribuita ai voti dei rappresentanti degli Stati membri la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta

le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro tali misure.

Articolo 16

Per tener conto dell'eventuale assenza, al 1o gennaio 1993, di una decisione sulle modalità di applicazione della presente direttiva, si potranno adottare per un periodo di due anni le misure transitorie necessarie, secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 17

Le disposizioni della presente direttiva verranno riesaminate prima del 1o gennaio 1998 dal Consiglio che delibera su proposte della Commissione basate sull'esperienza acquisita.

Articolo 18

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1o gennaio 1993. Essi ne informano la

Commissione. Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 19

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 22 luglio 1991.

ALLEGATO

CAPITOLO I DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLE NAVI OFFICINA

I. Requisiti in materia di costruzione e di attrezzature

1. Le navi officina devono disporre almeno

a) di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata e suddivisa in reparti di dimensioni sufficienti, in modo da poter separare una serie di carichi. La zona di raccolta ed i suoi elementi smontabili devono essere facili da pulire. Essa deve essere progettata in modo da proteggere i prodotti dall'azione del sole o delle intemperie nonché da qualunque fonte di insudiciamento o di contaminazione;

b)

di un sistema di convogliamento dei prodotti della pesca dalla zona di raccolta verso i reparti di lavoro conforme alle norme d'igiene;

c)

di reparti di lavoro di dimensioni sufficienti a consentire di realizzare le preparazioni e trasformazioni dei prodotti della pesca in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti;

d)

di reparti destinati alla conservazione dei prodotti finiti di dimensioni sufficienti, progettati in modo da poter essere facilmente puliti. Se a bordo funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, una stiva separata deve essere destinata al magazzinaggio di tali sottoprodotti;

e)

di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di confezionamento, separato dai locali adibiti alla preparazione ed alla trasformazione dei prodotti; f)

di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in un recipiente a tenuta stagna riservato a tal fine, i rifiuti e prodotti della pesca non idonei al consumo umano. Se tali rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere disinfettati, devono essere previsti locali separati adibiti a tal fine;

g)

di un impianto che consenta l'approvvigionamento di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, o di acqua di mare pulita sotto pressione. La bocca di pompaggio dell'acqua di mare deve essere situata in modo che la qualità dell'acqua pompata non possa essere

alterata dal rigetto in mare delle acque reflue, dei rifiuti e dell'acqua di raffreddamento dei motori;

h)

di un adeguato numero di spogliatoi, lavabi e latrine, queste ultime senza accesso diretto ai locali in cui sono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia nonché di asciugamani, che soddisfino le esigenze in materia di igiene; i rubinetti dei lavabi non devono poter essere azionati a mano.

2. Nei reparti in cui si procede alla preparazione e alla trasformazione o congelazione/surgelazione dei prodotti della pesca sono necessari:

a) un pavimento che sia nel contempo antiscivolo e facile da pulire e da disinfettare, dotato di dispositivi che agevolino l'evacuazione delle acque. Le strutture e gli apparecchi fissati al suolo devono essere muniti di ombrinali di dimensioni sufficienti ad impedire che vengano ostruiti con residui di pesce e ad agevolare lo scolo delle acque;

b)

pareti e soffitto facili da pulire, in particolare per quanto riguarda le tubature e i canali o condotti elettrici che li attraversano;

c)

circuiti idraulici disposti o protetti in modo da evitare che un'eventuale fuga d'olio contaminino i prodotti della pesca;

d)

un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;

e)

un'illuminazione sufficiente;

f)

dispositivi per la pulizia e la disinfezione degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;

g)

dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani i cui rubinetti non devono essere azionati a mano, forniti di asciugamani da usarsi una sola volta.

3. I dispositivi e gli utensili di lavoro come ad esempio tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori, macchine per l'eviscerazione, la sfilettatura, ecc. devono essere realizzati in materiali resistenti alla corrosione dell'acqua di mare, facili da pulire e da disinfettare ed essere in buono stato di manutenzione.

4. Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre:

a)

di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la

temperatura in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura conforme alle disposizioni della presente direttiva;

b)

di installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio ad una temperatura conforme alle disposizioni della presente direttiva. Le stive di magazzinaggio devono essere munite di un termografo facilmente leggibile.

II. Norme igieniche per la manipolazione e la conservazione dei prodotti

della pesca a bordo

1. A bordo della nave officina deve esservi una persona qualificata, responsabile dell'applicazione delle buone pratiche di fabbricazione dei prodotti della pesca. Essa deve essere investita dell'autorità necessaria a far rispettare le disposizioni stabilite dalla presente direttiva. Inoltre, tiene a disposizione degli agenti addetti al controllo il programma d'ispezione e di verifica dei punti critici applicato a bordo, un registro nel quale sono annotate le sue osservazioni nonché le registrazioni termiche eventualmente richieste.
2. Le norme igieniche generali applicabili ai locali e alle attrezzature sono quelle stabilite al capitolo III, punto II, parte A del presente allegato.
3. Le norme igieniche generali applicabili al personale sono quelle stabilite al capitolo III, punto II, parte B del presente allegato.
4. Le operazioni di decapitazione, eviscerazione e sfilettatura devono essere realizzate in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo IV, punti I.2, I.3 e I.4 del presente allegato.
5. Le operazioni di trasformazione dei prodotti della pesca effettuate a bordo devono essere realizzate in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo IV, punti III, IV e V del presente allegato.
6. Il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti della pesca a bordo devono essere realizzati in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo VI del presente allegato.
7. La conservazione dei prodotti della pesca a bordo deve essere effettuata in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo VIII, punti 1 e 2 del presente allegato.

CAPITOLO II NORME APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco devono essere costruite con materiale facile da pulire e devono essere in buono stato di manutenzione e di pulizia.
2. Occorre evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco; si deve, in particolare, provvedere a che:
 - lo scarico e lo sbarco siano effettuati rapidamente;
 - i prodotti della pesca siano posti immediatamente in un ambiente protetto alla temperatura appropriata in funzione della natura del prodotto e, se del caso, posti sotto il ghiaccio nei mezzi di trasporto, nei locali di magazzino o di vendita o in uno stabilimento;
 - non vengano utilizzate attrezzature né si ricorra a manipolazioni che possano deteriorare le parti commestibili dei prodotti della pesca.
3. Le parti di impianti collettivi per le aste e di mercati all'ingrosso in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono:
 - a) essere coperte e avere pareti facili da pulire;
 - b) avere un pavimento in materiale impermeabile, facile da lavare e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e avere un dispositivo per l'evacuazione igienica delle acque reflue;
 - c) essere provviste di installazioni sanitarie con un numero sufficiente di lavabi e latrine a sciacquone. I lavabi devono essere forniti di

dispositivi

per la pulizia delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta;

d) essere sufficientemente illuminate per agevolare l'esame dei prodotti della pesca di cui al capitolo V;

e) non essere utilizzate ad altri fini durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca; non devono circolarvi veicoli emittenti gas di scarico che possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca, né accedervi animali indesiderabili;

f) essere regolarmente pulite, almeno dopo ogni vendita; ogni qualvolta vengono utilizzate, le casse devono essere pulite e sciacquate all'interno ed all'esterno con acqua potabile o con acqua di mare pulita; se necessario, occorre procedere ad una disinfezione;

g) essere provviste di cartelli ben visibili con divieto di fumare, sputare, bere e mangiare;

h) poter essere chiuse e mantenute chiuse qualora l'autorità competente lo ritenga necessario;

i) disporre di un impianto di approvvigionamento d'acqua che soddisfi le condizioni del capitolo III, punto I.7 del presente allegato;

j) disporre di speciali contenitori a tenuta stagna, in materiale resistente alla corrosione, per collocarvi i prodotti della pesca non destinati al consumo umano;

k) qualora non dispongano di propri locali in loco o nelle immediate vicinanze, disporre, in funzione dei quantitativi esposti per la vendita, di un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso dell'autorità competente, e del materiale necessario all'esercizio dei controlli.

4. Una volta sbarcati o eventualmente dopo la prima vendita, i prodotti della pesca devono essere immediatamente inoltrati al luogo di destinazione, nelle condizioni stabilite dal capitolo VIII del presente allegato.

5. Tuttavia, se non sono soddisfatte le condizioni fissate al punto 4, i mercati in cui i prodotti della pesca sono eventualmente depositati, prima di essere esposti per la vendita o dopo la vendita e in attesa di essere inoltrati al luogo di destinazione, devono disporre di depositi isotermici di capacità sufficiente, conformi ai requisiti di cui al capitolo III, punto I.3 del presente allegato. In questo caso, i prodotti della pesca devono essere conservati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

6. Le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II - eccettuato il punto B.1.a) del presente allegato - si applicano mutatis mutandis ai mercati in cui i prodotti della pesca sono esposti per la vendita o depositati.

7. I mercati all'ingrosso in cui sono esposti alla vendita o depositati i prodotti della pesca sono soggetti alle stesse disposizioni previste nel presente capitolo, ai punti 3 e 5 e alle disposizioni del capitolo III, punti I.4, I.10 e I.11 del presente allegato.

Le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II del presente allegato si applicano mutatis mutandis ai mercati all'ingrosso.

CAPITOLO III REQUISITI GENERALI DEGLI STABILIMENTI A TERRA

I. Requisiti generali in materia di locali e attrezzature

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1) reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione del prodotto e da separare nettamente il settore pulito da quello insudiciato;

2) nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti considerati:

a) un pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;

b) pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili;

c) un soffitto facile da pulire;

d) porte in materiale inalterabile, facili da pulire;

e) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;

f) un'illuminazione sufficiente;

g) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani; nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono essere azionati a mano; tali dispositivi devono essere forniti di asciugamani da usare una sola volta;

h) dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti; 3) nei depositi isotermici in cui sono conservati prodotti della pesca:

- quanto disposto al punto 2, lettere a), b), c), d) e f);

- se del caso, un impianto frigorifero sufficientemente potente da garantire il mantenimento dei prodotti nelle condizioni termiche previste dalla presente direttiva;

4) dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);

5) dispositivi e utensili di lavoro (ad esempio, tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori e coltelli) in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare;

6) contenitori speciali a perfetta tenuta, in materiale resistente alla corrosione, per collocarvi i prodotti non destinati al consumo umano e un locale adibito al deposito di questi contenitori, qualora essi non siano scaricati almeno alla fine di ogni giorno di lavoro;

7) un impianto che fornisca acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE o, se del caso, acqua di mare pulita o depurata mediante un sistema appropriato, sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato un impianto di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti frigoriferi a condizione che le condutture all'uopo installate non

consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere ben distinte da quelle utilizzate per l'acqua potabile o per l'acqua di mare pulita;

8) un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme igieniche;

9) un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciacquone, queste ultime

senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta; i rubinetti dei lavabi non devono essere azionati a mano;

10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispezione, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;

11) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente;

12) negli stabilimenti in cui sono tenuti animali vivi, ad esempio crostacei e pesci, un impianto che garantisca le migliori condizioni di sopravvivenza, alimentato con acqua di qualità tale da non trasmettere agli animali sostanze o organismi nocivi.

II. Norme igieniche generali

A. Norme igieniche generali per locali e attrezzature

1. I pavimenti, le pareti, i soffitti e i tramezzi, nonché le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni dei prodotti.

II. A.

2. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente distrutti nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possano essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.

3. I reparti di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti della pesca. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione

- simultanea o in momenti diversi - di altri prodotti alimentari, previa autorizzazione dell'autorità competente.

4. L'uso di acqua potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE o di acqua di mare pulita è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti.

5. I detersivi, i disinfettanti e sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature e sui prodotti.

B. Norme igieniche generali per il personale

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:
 - a) esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione di prodotti della pesca soggetti a contaminazione;
 - b) il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione dei prodotti della pesca deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro; le ferite alle mani devono essere coperte da una medicazione stagna;
 - c) è vietato fumare, sputare, bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione dei prodotti della pesca.
2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la lavorazione e la manipolazione dei prodotti della pesca alle persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che sono atte ad esercitare senza pericolo tali attività.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione dei prodotti della pesca sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta alla loro assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione o, per i paesi terzi, dalle garanzie particolari che saranno stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15.

CAPITOLO IV DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA NEGLI STABILIMENTI A TERRA

I. Disposizioni per i prodotti freschi

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati nello stabilimento, i prodotti refrigerati non confezionati devono essere conservati o esposti sotto il ghiaccio nel deposito isotermico dello stabilimento. Va reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario; il ghiaccio utilizzato, con o senza sale, deve essere fabbricato con acqua potabile o con acqua di mare pulita e immagazzinato in condizioni igieniche in contenitori appositi, che vengono conservati puliti e in buono stato di manutenzione. I prodotti freschi preconfezionati devono essere refrigerati per mezzo del ghiaccio o mediante raffreddamento meccanico che permetta di ottenere condizioni di temperatura analoghe.
2. Le operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione, qualora non siano state effettuate a bordo, devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.
3. Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance ed eseguite in un luogo diverso da quello in cui hanno luogo

la decapitazione e l'eviscerazione. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione; se devono essere venduti freschi, i filetti e le trance devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

4. Le viscere e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica sono separate e tenute distanti dai prodotti destinati al consumo umano.

5. I contenitori utilizzati per la distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca freschi devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti e, in particolare, da agevolare l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

6. In mancanza di dispositivi speciali per la loro evacuazione continua, i rifiuti devono essere posti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio e facili da pulire e da disinfettare. I rifiuti non devono accumularsi nei locali di lavoro. Essi devono essere rimossi e trasportati continuamente oppure ogni volta che i contenitori sono pieni e almeno al termine di ogni giornata di lavoro nei contenitori o nel locale separato di cui al capitolo III, punto I.6 del presente allegato. I recipienti, i contenitori e/o il locale riservati ai rifiuti devono essere accuratamente puliti e, se del caso, disinfettati dopo ogni utilizzazione. I rifiuti depositati non devono costituire una fonte di contaminazione per lo stabilimento o di disturbo per la zona circostante.

II. Disposizioni per i prodotti congelati

1. Gli impianti devono avere almeno:

a) installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura ai livelli fissati nella presente direttiva;

b) installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti nei locali di magazzinaggio ad una temperatura non superiore a quelle previste dalla presente direttiva, qualunque sia la temperatura esterna.

Tuttavia, tenendo conto delle necessità tecniche legate al metodo di congelazione e di manutenzione di questi prodotti, per i pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve, temperature più elevate di quelle previste dalla presente direttiva, comunque non superiori a -9 °C, possono essere tollerate.

2. I prodotti freschi da congelare o surgelare devono soddisfare i requisiti previsti nel punto I del presente capitolo.

3. I locali di magazzinaggio devono essere muniti di un termografo facilmente leggibile. L'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona in cui la temperatura è la più elevata.

I grafici delle registrazioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità di controllo almeno per la durata di conservazione del prodotto.

III. Disposizioni per i prodotti decongelati

Gli stabilimenti che procedono alla decongelazione devono rispettare le condizioni seguenti:

1) i prodotti della pesca devono essere decongelati nel rispetto di condizioni igieniche appropriate. Occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

Durante la decongelazione, la temperatura dei prodotti non deve aumentare in misura eccessiva;

2) una volta decongelati, i prodotti devono essere manipolati rispettando le condizioni stabilite dalla presente direttiva; qualora vengano sottoposti ad operazioni di preparazione o di trasformazione, queste devono essere eseguite al più presto. Se sono immessi direttamente sul mercato, deve

figurare sull'imballaggio un'indicazione chiaramente visibile concernente lo stato scongelato del pesce, conformemente all'articolo 5, paragrafo 3 della 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, nonché la relativa pubblicità.

IV. Disposizioni per i prodotti trasformati

1. I prodotti freschi, congelati o scongelati da trasformare devono essere conformi ai requisiti di cui ai punti I o II del presente capitolo.

2. Gli eventuali trattamenti praticati, destinati a inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni o che costituiscono un elemento importante per garantire la conservazione del prodotto, devono essere scientificamente riconosciuti; se il trattamento viene praticato su prodotti di cui al capitolo I, punti 1.b) e 1.c) dell'allegato della direttiva 91/492/CEE, che non abbiano formato oggetto di una stabilizzazione o di una purificazione, esso deve essere approvato secondo la procedura prevista all'articolo 15 entro un termine di quattro mesi a decorrere dalla ricezione della richiesta di uno Stato membro.

Il responsabile dello stabilimento deve tenere un registro con i trattamenti praticati. Occorre, in funzione del tipo di trattamento applicato, registrare e controllare i tempi e la temperatura dei trattamenti termici, il tenore di sale, il pH, il tenore di acqua. I registri devono essere tenuti a disposizione dell'autorità competente per un periodo almeno uguale a quello di conservazione del prodotto.

3. I prodotti la cui conservazione è garantita soltanto per un periodo limitato successivo ad un trattamento quale la salagione, l'affumicamento, l'essiccazione o la marinatura devono recare, sull'imballaggio, una scritta chiaramente visibile nella quale devono figurare le condizioni di magazzinaggio, in conformità della direttiva 79/112/CEE.

Devono essere inoltre rispettate le disposizioni seguenti.

4. Conserve

Nel caso della fabbricazione di prodotti della pesca sottoposti a sterilizzazione in recipienti ermeticamente chiusi, occorre badare a che:

a) l'acqua utilizzata per la preparazione delle conserve sia potabile;

b) il trattamento termico sia conforme ad un corretto procedimento definito in base a criteri importanti quali il tempo di riscaldamento, la temperatura, il riempimento, la dimensione del recipiente, ecc., di cui va tenuta debita registrazione. Il trattamento deve essere in grado di distruggere o rendere inattivi gli organismi patogeni nonché le spore dei microrganismi patogeni. L'impianto di riscaldamento deve essere dotato di dispositivi di controllo per verificare che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento termico adeguato. A seguito del trattamento termico, i recipienti devono essere raffreddati con acqua potabile, salvo la presenza di eventuali additivi chimici utilizzati secondo buona tecnica industriale per contrastare la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori;

IV. 1. a)

c) il fabbricante esegua controlli supplementari per sondaggio per accertarsi che i prodotti trasformati abbiano subito un trattamento termico idoneo mediante:

- prove d'incubazione: l'incubazione dura sette giorni a 37 °C o 10 giorni a 35 °C o qualsiasi altra combinazione equivalente;

- l'esame microbiologico del contenuto e dei recipienti nel laboratorio dello stabilimento o in un altro laboratorio riconosciuto;

d) dalla produzione giornaliera vengano prelevati campioni ad intervalli prestabiliti per accertare l'efficacia dell'aggraffatura. Devono essere previste a tale scopo attrezzature idonee per l'esame di sezioni perpendicolari delle aggraffature dei recipienti chiusi;

e) vengano eseguiti controlli per accertare che i recipienti non siano danneggiati;

f) su tutti i recipienti sottoposti ad un trattamento termico in circostanze praticamente identiche venga apposto un contrassegno per identificare il lotto, conformemente alle disposizioni della direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

5. Affumicamento

Le operazioni di affumicatura devono essere realizzate in un locale separato o in un luogo particolare munito se necessario di un sistema di ventilazione atto ad evitare che i fumi e il calore della combustione si propaghino negli altri locali e luoghi in cui vengono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca.

a) I materiali utilizzati per la produzione di fumo per l'affumicamento del pesce devono essere immagazzinati in un luogo discosto dal reparto di fumigazione e utilizzati in modo da non contaminare i prodotti.

b) I materiali utilizzati per la produzione di fumo mediante combustione di legno dipinto, verniciato, incollato o trattato con conservanti devono essere vietati.

c) Una volta affumicati, i prodotti, prima di essere confezionati, devono essere rapidamente raffreddati alla temperatura richiesta per la loro conservazione.

6. Salagione

a) Le operazioni di salagione devono essere eseguite in luoghi diversi e sufficientemente discosti da quelli in cui si eseguono le altre operazioni.

b) Il sale utilizzato per la preparazione dei prodotti della pesca deve essere pulito e conservato in modo da evitare possibili contaminazioni. Non deve essere riutilizzato.

c) I recipienti di salatura devono essere costruiti in modo da proteggere i prodotti della pesca dalla contaminazione durante l'intero processo di salagione.

d) I recipienti e i reparti di salatura devono essere puliti prima di tale operazione.

7. Prodotti di crostacei e molluschi cotti

La cottura di crostacei e di molluschi deve essere effettuata come segue:

a) dopo ogni operazione di cottura si procede al raffreddamento rapido dei prodotti, utilizzando a tale scopo acqua potabile o acqua di mare pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione;

b) la sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli

addetti devono lavarsi accuratamente le mani e tutti i piani di lavoro devono essere puliti con cura; nel caso invece di operazioni meccaniche, le macchine devono essere pulite a intervalli frequenti e disinfettate dopo ogni giorno di lavoro.

Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere immediatamente congelati o refrigerati ad una temperatura che impedisca lo sviluppo di agenti patogeni e conservati in locali appositi;

c) il fabbricante deve effettuare regolarmente controlli microbiologici della sua produzione, rispettando le norme che saranno stabilite conformemente al capitolo V, punto 4 del presente allegato.

8. Polpa di pesce

La polpa di pesce ottenuta mediante separazione meccanica delle lische deve essere elaborata nelle seguenti condizioni:

a) la spinatura deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura utilizzando materie prime prive di intestini; se vengono utilizzati pesci interi, occorre prima eviscerarli e lavarli;

b) le macchine utilizzate devono essere pulite ad intervalli frequenti e comunque almeno ogni due ore;

c) una volta elaborata, la polpa deve essere, al più presto possibile, congelata o incorporata in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.

V. Disposizioni relative ai parassiti

1. Durante la produzione e prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca e l'asportazione dei parassiti visibili.

I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano. Le modalità del controllo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva, su proposta della Commissione che sarà presentata anteriormente al 1o ottobre 1992.

2. I pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 destinati ad essere consumati tal quali devono inoltre essere sottoposti ad un trattamento di congelazione a temperatura pari o inferiore a -20 °C all'interno del pesce per almeno 24 ore, trattamento che deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

3. I pesci e prodotti ittici seguenti sono soggetti alle condizioni di cui al punto 2:

a) i pesci che vanno consumati crudi o praticamente crudi, come le aringhe giovani (maatje);

b) le specie seguenti se devono essere sottoposte ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del pesce è inferiore a 60 °C:

- aringhe,

- sgombri,

- spratti,

- salmoni selvatici dell'Atlantico e del Pacifico;

c) le aringhe marinate e/o salate se il trattamento praticato non garantisce la

distruzione delle larve di nematodi.

L'elenco suddetto può essere modificato sulla scorta di dati scientifici,

secondo la procedura prevista dall'articolo 15 della presente direttiva. Secondo la stessa procedura sono fissati i criteri che consentono di definire i trattamenti considerati sufficienti o insufficienti per distruggere i nematodi.

4. I produttori devono accertare che i pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 o le materie prime destinate alla loro preparazione abbiano subito, prima di essere immessi al consumo, il trattamento di cui al punto 2.

5. I prodotti della pesca di cui al punto 3 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del fabbricante che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

CAPITOLO V CONTROLLO SANITARIO E SORVEGLIANZA DELLE DISPOSIZIONI DI PRODUZIONE

I. Sorveglianza generale

Le autorità competenti istituiscono un sistema di controllo e di sorveglianza per verificare se le disposizioni della presente direttiva vengono rispettate.

Tale sistema comprenderà in particolare:

- 1) un controllo dei pescherecci, fermo restando che tale controllo potrà essere effettuato al rientro in porto;
- 2) un controllo delle condizioni di sbarco e di prima vendita;
- 3) un'ispezione degli stabilimenti a intervalli regolari, in particolare per accertare:
 - a) il rispetto delle condizioni di riconoscimento;
 - b) la corretta manipolazione dei prodotti della pesca;
 - c) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili nonché l'igiene del personale;
 - d) la corretta applicazione dei bolli;
- 4) un controllo dei mercati all'ingrosso e degli impianti collettivi per le aste;
- 5) la verifica delle condizioni di conservazione e di trasporto.

II. Disposizioni specifiche

1. Controlli organolettici

Fatte salve le deroghe previste dal regolamento (CEE) n. 103/76 del Consiglio, del 19 gennaio 1976, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni pesci freschi o refrigerati, ogni lotto di prodotti della pesca deve essere presentato per verifica all'autorità competente al momento dello sbarco o anteriormente alla prima vendita per verificare se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale verifica consiste in un esame organolettico effettuato mediante campionatura.

I prodotti della pesca che rispettano, circa le condizioni di freschezza, le norme comuni di commercializzazione fissate in applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3796/81 sono considerati conformi ai requisiti organolettici richiesti per il rispetto della presente direttiva.

Per i prodotti della pesca che non sono oggetto di un'armonizzazione nell'ambito del regolamento (CEE) n. 3796/81, la Commissione può eventualmente fissare requisiti organolettici specifici secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.

L'esame organolettico è ripetuto dopo la prima vendita dei prodotti della

pesca se si è constatato che i requisiti del presente regolamento non sono rispettati o qualora lo si ritenga necessario. Dopo la prima vendita i

prodotti della pesca devono soddisfare almeno i requisiti minimi di freschezza stabiliti in applicazione del regolamento sopra citato.

Qualora dall'esame organolettico risulti che non sono idonei al consumo umano, saranno presi provvedimenti affinché i prodotti della pesca in questione vengano ritirati dal mercato e denaturati in modo da essere resi impropri al consumo umano.

Se l'esame organolettico fa sorgere dubbi sulla freschezza dei prodotti della pesca, si può ricorrere ai controlli chimici o microbiologici.

2. Controlli parassitologici

Prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per campionatura per la ricerca dei parassiti visibili.

I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano.

Le modalità del controllo sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.

3. Controlli chimici

A. Si prelevano campioni che vengono sottoposti ad esami di laboratorio per controllare i parametri seguenti:

a) ABVT (Azoto basico volatile totale) e TMA-N (trimetilamina-azoto):

I valori di questi parametri devono essere precisati per categorie di specie secondo la procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva.

b)

Istamina:

Si prelevano da ciascun lotto nove campioni, per i quali:

- il tenore medio non deve superare 100 ppm;

- due campioni possono avere un tenore superiore a 100 ppm ma inferiore a 200 ppm;

- nessun campione deve avere un tenore superiore a 200 ppm.

Questi valori limite si applicano unicamente ai pesci delle seguenti famiglie: Scombridae e Clupeidae. Tuttavia i pesci di queste famiglie che abbiano subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori di istamina più elevati che non possono tuttavia superare il doppio dei valori suddetti. Gli esami devono essere effettuati ricorrendo a metodi affidabili e scientificamente riconosciuti, quale, ad esempio, il metodo di cromatografia in fase liquida ad alto rendimento (HPLC).

B. Contaminanti presenti nell'ambiente acquatico

Fatta salva la regolamentazione comunitaria in materia di protezione e di gestione delle acque, soprattutto per quanto riguarda l'inquinamento dell'ambiente acquatico, i prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.

Gli Stati membri istituiscono un piano di sorveglianza per controllare il livello di contaminazione dei prodotti della pesca ad opera dei contaminanti. C.

Conformemente alla procedura di cui all'articolo 5 della presente direttiva,

sono adottati entro il
31 dicembre 1992:

- a) i metodi di analisi da utilizzare per il controllo dei criteri chimici, nonché i piani di campionamento,
- b) i livelli da rispettare per quanto riguarda i criteri chimici.

4. Controlli microbiologici

Ove sia necessario per la tutela della salute umana, dovranno essere fissati, conformemente alla procedura prevista all'articolo 15 della presente direttiva, criteri microbiologici comprendenti piani di campionamento e metodi di analisi.

La Commissione sottoporrà a tale scopo progetti per misure appropriate anteriormente al 1o ottobre 1992.

CAPITOLO VI CONFEZIONAMENTO

1. Le operazioni di confezionamento devono

essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti ed in modo da evitare che i prodotti della pesca vengano contaminati.

2. I materiali di confezionamento ed i prodotti che possono entrare in contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni e dei prodotti della pesca;
- tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

3. I materiali di confezionamento non possono essere riutilizzati ad eccezione di taluni contenitori speciali in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulitura e disinfezione, che possono essere riutilizzati una volta puliti e disinfettati. I materiali di confezionamento utilizzati per i prodotti freschi tenuti in ghiaccio devono essere concepiti in modo da permettere l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

4. Prima di essere utilizzati, i materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in un settore separato dal reparto di produzione e protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati.

CAPITOLO VII IDENTIFICAZIONE

Fatte salve le disposizioni della direttiva

79/112/CEE, il bollo o i documenti di accompagnamento devono permettere, ai fini di eventuali controlli, di risalire allo stabilimento che ha spedito le partite di prodotti della pesca. A tale scopo sulla confezione o sui documenti di accompagnamento devono figurare le seguenti indicazioni:

- il paese di spedizione;
- l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale o, nel caso, di registrazione separata degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, prevista all'articolo 7, paragrafo 1, terzo comma della presente direttiva, il numero di registrazione di tali impianti.

CAPITOLO VIII CONSERVAZIONE E TRASPORTO

1. Durante le fasi di deposito e di trasporto i prodotti della pesca vengono mantenuti alle temperature stabilite dalla presente direttiva, segnatamente:

- i prodotti della pesca freschi o scongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, alla temperatura del ghiaccio in fusione;
- i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve ad una temperatura stabile di -18 °C, o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3 °C al massimo, durante il trasporto;
- i prodotti trasformati, alle temperature indicate dal fabbricante, oppure qualora le circostanze lo esigano, fissate secondo la procedura prevista

all'articolo 15 della presente direttiva.

2. Allorché i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito di refrigerazione verso uno stabilimento autorizzato per essere scongelati fin dal loro arrivo al fine di essere preparati o trasformati e la distanza da percorrere è breve, ossia non supera 50 km o un'ora di tragitto, l'autorità competente può accordare una deroga alle condizioni di cui al punto 1, secondo trattino.

3. I prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.

4. I veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca devono essere costruiti e attrezzati in modo che durante tutto il trasporto possono essere rispettate le temperature stabilite dalla presente direttiva. Se per refrigerare i prodotti si utilizza il ghiaccio, occorre provvedere a che l'acqua di fusione del ghiaccio venga evacuata onde evitare che rimanga a contatto con i prodotti. Le superfici interne dei mezzi di trasporto devono essere rifinite in modo da non danneggiare i prodotti della pesca; esse devono essere inoltre lisce e facili da pulire e da disinfettare.

5. I mezzi di trasporto utilizzati per i prodotti della pesca non possono servire al trasporto di altri prodotti che possono danneggiarli o contaminarli, a meno che un'accurata pulizia e una successiva disinfezione non garantiscano che i prodotti della pesca non saranno contaminati.

6. È vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e che avrebbe dovuto essere disinfettato.

7. Le condizioni di trasporto di prodotti della pesca immessi vivi sul mercato non devono avere effetti negativi su tali prodotti.

CAPITOLO IX PUNTI DELL'ALLEGATO I CHE POSSONO FORMARE OGGETTO DI DEROGHE E CONDIZIONI EVENTUALMENTE APPLICABILI IN CASO DI DEROGA

Capitolo I, parte I dell'allegato

1. Punto 1 a)

a condizione che i prodotti siano al riparo dal sole, dalle intemperie e da qualsiasi fonte di insudiciamento o di contaminazione.

2. Punto 1 c)

a condizione che sia evitata una contaminazione dei prodotti.

3. Punto 1 d) prima frase

a condizione che i prodotti finiti siano conservati a bordo alle condizioni di temperatura richieste.

4. Punto 1 g) ultima frase

a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dalle acque reflue, dai rifiuti o dall'acqua di raffreddamento dei motori.

5. Punto 1 h)

a condizione che il personale che manipola i prodotti della pesca possa lavarsi le mani dopo essersi servito delle latrine.

6. Punto 2 a)

a condizione che i pavimenti siano puliti e disinfettati in modo adeguato.

7. Punti 2 b), c) e d)

8. Punto 2 g) per quanto concerne i rubinetti e gli asciugamani

9. Punto 3

a condizione che i dispositivi e gli utensili di lavoro siano mantenuti in buono stato.

Capitolo II dell'allegato

10. Punto 3 a)

a condizione che le pareti siano tenute pulite.

11. Punto 3 b)

a condizione che i pavimenti vengano puliti dopo ciascuna vendita.

12. Punto 3 c) prima frase

13. Punto 3 e): veicoli emittenti gas di scarico

a condizione che i prodotti contaminati dai gas di scarico siano ritirati dal mercato.

14. Punto 3 j)

a condizione che i prodotti non destinati al consumo umano non possano contaminare i prodotti della pesca o esservi mescolati.

15. Punto 3 k)

16. Punto 7

nella misura in cui questo punto si richiama al punto 3 dello stesso capitolo e al punto 10 del capitolo III, sezione I.

Capitolo III, parte I dell'allegato

17. Punto 1

a condizione che i prodotti finiti non possano essere contaminati dalle materie prime o dai rifiuti.

18. Punto 2 a)

a condizione che il pavimento sia debitamente pulito e disinfettato.

19. Punto 2 b)

a condizione che le pareti siano tenute pulite.

20. Punto 2 c)

a condizione che il soffitto non sia fonte di contaminazione.

21. Punto 2 d)

22. Punto 2 e)

a condizione che i prodotti non siano alterati o contaminati dai vapori.

23. Punto 2 g)

a condizione che il personale abbia a disposizione i mezzi necessari per lavarsi le mani.

24. Punto 3

25. Punto 5

per quanto riguarda i materiali resistenti alla corrosione, a condizione che

siano tenuti puliti i dispositivi e gli utensili di lavoro.

26. Punto 6

a condizione che i prodotti non possono essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

27. Punto 10

Capitolo IV dell'allegato

28. Parte I, punto 1

per quanto concerne l'obbligo di conservare i prodotti nel deposito isotermico dello stabilimento a condizione che i prodotti siano rimessi sotto ghiaccio, se necessario, per un periodo non superiore a dodici ore o che possano essere messi in un deposito isotermico non appartenente allo stabilimento ma situato in prossimità dello stesso.

29. Parte I, punto 6

per quanto concerne l'obbligo di porre i rifiuti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

30. Parte IV, punto 5, primo comma

a condizione che siano prese tutte le precauzioni atte ad evitare che i prodotti della pesca in fase di preparazione o conservati siano danneggiati dai fumi.

31. Parte IV, punto 6 a)

a condizione che i prodotti della pesca in fase di preparazione o di conservazione non siano danneggiati dalle operazioni di salatura.

Il testo di questo provvedimento non riveste carattere di ufficialità.