

GAZZETTA  UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Lunedì, 28 giugno 2004

SI PUBBLICA
IL LUNEDÌ E IL GIOVEDÌ

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 0685081

UNIONE EUROPEA

S O M M A R I O

REGOLAMENTI

Decisione n. 845/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che modifica la decisione n. 163/2001/CE relativa alla realizzazione di un programma di formazione per professionisti nell'industria del programma audiovisivo europeo (media-formazione) (2001-2005) Pag. 5

Decisione n. 846/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che modifica la decisione 2000/821/CE del Consiglio relativa alla realizzazione di un programma per incoraggiare lo sviluppo, la distribuzione e la promozione dei lavori audiovisivi europei (media plus - sviluppo, distribuzione e promozione) (2001-2005) » 7

Regolamento n. 847/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo alla negoziazione e all'applicazione di accordi in materia di servizi aerei stipulati dagli stati membri con i paesi terzi » 9

Decisione n. 848/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che istituisce un programma d'azione comunitario per la promozione delle organizzazioni attive a livello europeo nel settore della parità tra donne e uomini » 17

Publicati nel n. L 157 del 30 aprile 2004

Regolamento n. 849/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che modifica il regolamento n. 2320/2002 che istituisce norme comuni per la sicurezza dell'aviazione civile » 28

Regolamento n. 850/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo agli inquinanti organici persistenti e che modifica la direttiva 79/117/CEE » 33

Publicati nel n. L 158 del 30 aprile 2004

| | | |
|--|------|----|
| <u>Regolamento n. 851/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, con il quale si crea un Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie</u> | Pag. | 65 |
|--|------|----|

Publicato nel n. L 142 del 30 aprile 2004

| | | |
|--|---|----|
| <u>Regolamento n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari</u> | » | 76 |
|--|---|----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento 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</u> | » | 115 |
|---|---|-----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento 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</u> | » | 231 |
|---|---|-----|

Publicati nel n. L 139 del 30 aprile 2004

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento n. 855/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che modifica il regolamento n. 3069/95 che istituisce un programma di osservazione della Comunità europea applicabile ai pescherecci comunitari che operano nella zona di regolamentazione dell'organizzazione della pesca nell'Atlantico nord-occidentale (NAFO)</u> | » | 321 |
|---|---|-----|

| | | |
|--|---|-----|
| <u>Regolamento (CE, Euratom) n. 856/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce a decorrere dal 1° maggio 2004 i coefficienti correttivi per i trasferimenti e le pensioni dei funzionari e altri agenti delle Comunità europee</u> | » | 323 |
|--|---|-----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento (CE, Euratom) n. 857/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce a decorrere dal 1° maggio 2004 i coefficienti correttivi applicabili nei nuovi Stati membri alle retribuzioni dei funzionari e degli altri agenti delle Comunità europee</u> | » | 325 |
|---|---|-----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento (CE, Euratom) n. 858/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che determina le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità previste all'articolo 56 <i>quater</i> dello statuto per taluni lavori di carattere gravoso</u> | » | 326 |
|---|---|-----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento n. 859/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, recante modifica del regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 495/77 che determina le categorie di beneficiari, le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità che possono essere concesse ai funzionari regolarmente sottoposti a permanenze</u> | » | 330 |
|---|---|-----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento (CE, Euratom) n. 860/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, recante modifica del regolamento (CECA, CEE, Euratom) n. 300/76 che determina le categorie di beneficiari, le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità che possono essere concesse ai funzionari che esercitano le loro funzioni nel contesto di un servizio continuo o a turni</u> ... | » | 331 |
|---|---|-----|

| | | |
|---|---|-----|
| <u>Regolamento (CE, Euratom) n. 861/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che adegua il regolamento n. 685/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio nel settore dei trasporti in seguito all'adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia</u> | » | 332 |
|---|---|-----|

| | | |
|--|---|-----|
| <u>Regolamento (CE, Euratom) n. 862/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che adegua il regolamento n. 2888/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio nel settore dei trasporti in seguito all'adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia</u> | » | 334 |
|--|---|-----|

| | |
|---|----------|
| <u>Regolamento n. 863/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che adegua il regolamento n. 2327/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio nel settore dei trasporti in seguito all'adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia</u> | Pag. 338 |
| <u>Regolamento n. 864/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, che modifica il regolamento n. 1782/2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, tenendo conto dell'adesione all'Unione europea della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia</u> | » 340 |
| <u>Regolamento n. 865/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento n. 827/68</u> | » 357 |
| <u>Regolamento n. 866/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ad un regime ai sensi dell'articolo 2 del protocollo n. 10 dell'atto di adesione</u> | » 371 |
| <u>Regolamento n. 867/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, recante modifica del regolamento n. 2287/2003 che stabilisce, per il 2004, le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate per alcuni stock o gruppi di stock ittici, applicabili nelle acque comunitarie e, per le navi comunitarie, in altre acque dove sono imposti limiti di cattura</u> | » 377 |

Pubblicati nel n. L 206 del 9 giugno 2004

DIRETTIVE

| | |
|---|----------|
| <u>Direttiva 2004/38/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativa al diritto dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari di circolare e di soggiornare liberamente nel territorio degli Stati membri, che modifica il regolamento n. 1612/68 ed abroga le direttive 64/221/CEE, 68/360/CEE, 72/194/CEE, 73/148/CEE, 75/34/CEE, 75/35/CEE, 90/364/CEE, 90/365/CEE e 93/96/CEE</u> | Pag. 394 |
| <i>Pubblicata nel n. L 158 del 30 aprile 2004</i> | |
| <u>Direttiva 2004/40/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sulle prescrizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (campi elettromagnetici) (Diciottesima direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE)</u> | » 426 |
| <i>Pubblicata nel n. L 159 del 30 aprile 2004</i> | |
| <u>Direttiva 2004/49/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativa alla sicurezza delle ferrovie comunitarie e recante modifica della direttiva 95/18/CE del Consiglio relativa alle licenze delle imprese ferroviarie e della direttiva 2001/14/CE relativa alla ripartizione della capacità di infrastruttura ferroviaria, all'imposizione dei diritti per l'utilizzo dell'infrastruttura ferroviaria e alla certificazione di sicurezza (Direttiva sulla sicurezza delle ferrovie)</u> | » 446 |
| <i>Pubblicata nel n. L 164 del 30 aprile 2004</i> | |
| <u>Direttiva 2004/69/CE della Commissione, del 27 aprile 2004, che modifica la direttiva 2000/12/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la definizione di «banche multilaterali di sviluppo»</u> | » 499 |

Pubblicata nel n. L 125 del 28 aprile 2004

| | | |
|--|------|-----|
| <u>Direttiva 2004/70/CE della Commissione, del 28 aprile 2004, che modifica la direttiva 2000/29/CE del Consiglio concernente le misure di protezione contro l'introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunità ...</u> | Pag. | 500 |
| <u>Direttiva 2004/71/CE della Commissione, del 28 aprile 2004, che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio con l'iscrizione della sostanza attiva pseudomonas chlororaphis</u> | » | 507 |
| Corte di giustizia: | | |
| <u>Modifica del regolamento di procedura della Corte di giustizia delle Comunità europee</u> | » | 510 |
| <u>Modifica del regolamento di procedura del Tribunale di primo grado delle Comunità europee</u> | » | 511 |

Pubbligate nel n. L 127 del 29 aprile 2004

RETTIFICHE

| | | |
|--|------|-----|
| <u>Rettifica del regolamento n. 772/2004 della Commissione, del 27 aprile 2004, relativo all'applicazione dell'articolo 81, paragrafo 3, del trattato CE a categorie di accordi di trasferimento di tecnologia (G U L 123 del 27.4.2004)</u> | Pag. | 512 |
|--|------|-----|

Pubblicata nel n. L 127 del 29 aprile 2004

AVVERTENZA

Le indicazioni contenute nelle note dei provvedimenti qui pubblicati si riferiscono alla «Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee».

REGOLAMENTI

DECISIONE N. 845/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

che modifica la decisione n. 163/2001/CE relativa alla realizzazione
di un programma di formazione per professionisti
nell'industria del programma audiovisivo europeo
(MEDIA-formazione) (2001-2005)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, e in particolare l'articolo 150, paragrafo 4,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ¹,

visto il parere del Comitato delle regioni ²,

agendo in conformità della procedura di cui all'articolo 251 del trattato ³,

considerando quanto segue:

- (1) Il Parlamento europeo e il Consiglio, con decisione n. 163/2001/CE ⁴, hanno istituito il Programma MEDIA-formazione, che riguarda i professionisti dell'industria europea dei programmi audiovisivi, per il periodo 1° gennaio 2001 - 31 dicembre 2005.

¹ GU C 10 del 14.1.2004, pag. 8.

² GU C 23 del 27.1.2004, pag. 24.

³ Parere del Parlamento europeo del 12 febbraio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 26 aprile 2004.

⁴ GU L 26 del 27.1.2001, pag. 1. Decisione modificata dalla decisione n. /2004/CE (GU L del , pag.).

- (2) È essenziale garantire la continuità della politica comunitaria di appoggio al settore audiovisivo europeo considerati gli obiettivi perseguiti dalla Comunità in virtù dell'articolo 150 del trattato.
- (3) È altresì essenziale che la Commissione fornisca una relazione di valutazione completa e dettagliata sul Programma MEDIA-formazione entro il 31 dicembre 2005, in tempo perché l'autorità legislativa possa valutare la proposta di un nuovo Programma MEDIA-formazione, il cui avvio è previsto nel 2007, e perché l'autorità di bilancio possa valutare la necessità del nuovo contesto finanziario,

DECIDONO:

Articolo 1

La decisione n. 163/2001/CE è modificata come segue:

- 1) All'articolo 1, la data del 31 dicembre 2005 è sostituita da quella del 31 dicembre 2006.
- 2) All'articolo 4, paragrafo 5, l'importo di "52 milioni di EUR" fissato per la dotazione finanziaria è sostituito da quello di "59,4 milioni di EUR", in conformità della decisione n. .../2004/CE* del Parlamento europeo e del Consiglio al fine di adattare gli importi di riferimento per tener conto dell'allargamento dell'Unione europea.

Articolo 2

La presente decisione entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Fatto a Strasburgo, 29.4.2004

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

* Nota alla GU: inserire i riferimenti alla decisione come nella nota a pagina 2.

DECISIONE N. 846/2004/CE
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

che modifica la decisione 2000/821/CE del Consiglio
relativa alla realizzazione di un programma per incoraggiare lo sviluppo,
la distribuzione e la promozione dei lavori audiovisivi europei
(MEDIA Plus - Sviluppo, distribuzione e promozione) (2001-2005)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, e in particolare l'articolo 157 (3),

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ¹,

visto il parere del Comitato delle regioni ²,

agendo in conformità della procedura di cui all'articolo 251 del trattato ³,

considerando quanto segue:

- (1) Il Consiglio, con decisione 2000/821/CE ⁴ ha istituito il programma MEDIA Plus, destinato a incoraggiare lo sviluppo, la distribuzione e la promozione dei lavori audiovisivi europei, per il periodo 1° gennaio 2001 - 31 dicembre 2005.

¹ GU C 10 del 14.1.2004, pag. 8.

² GU C 23 del 27.1.2004, pag. 24.

³ Parere del Parlamento europeo del 12 febbraio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 26 aprile 2004.

⁴ GU L 336 del 30.12.2000, pag. 82.

- (2) È essenziale garantire la continuità della politica comunitaria di appoggio al settore audiovisivo europeo considerati gli obiettivi perseguiti dalla Comunità in virtù dell'articolo 157 del Trattato.
- (3) È altresì essenziale che la Commissione fornisca una relazione di valutazione completa e dettagliata sul programma MEDIA Plus entro il 31 dicembre 2005, in tempo, perché l'autorità legislativa possa valutare la proposta di un nuovo programma MEDIA Plus il cui avvio è previsto per il 2007, e perché l'autorità di bilancio possa valutare la necessità del nuovo contesto finanziario,

DECIDONO:

Articolo 1

La decisione 2000/821/CE è modificata come segue:

- 1) All'articolo 1, paragrafo 1, la data del "31 dicembre 2005" è sostituita da quella del "31 dicembre 2006".
- 2) All'articolo 5, paragrafo 2, l'importo di riferimento di "350 milioni di euro" è sostituito da quello di "453,6 milioni di euro" comprendente l'adeguamento effettuato, in seguito alla revisione delle prospettive finanziarie, per tener conto dell'allargamento.

Articolo 2

La presente decisione entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Fatto a Strasburgo, addì 29.4.2004.

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

REGOLAMENTO (CE) N. 847/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

relativo alla negoziazione e all'applicazione
di accordi in materia di servizi aerei
stipulati dagli Stati membri con i paesi terzi

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 80, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione ,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ¹,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ²,

considerando quanto segue:

- (1) Le relazioni aeronautiche internazionali tra gli Stati membri e i paesi terzi sono state tradizionalmente disciplinate da accordi bilaterali sui servizi aerei conclusi dagli Stati membri con paesi terzi, dai loro allegati e da altre intese bilaterali o multilaterali correlate.
- (2) A seguito delle sentenze pronunciate dalla Corte di giustizia delle Comunità europee nelle cause C-466/98, C-467/98, C-468/98, C-469/98, C-471/98, C-472/98, C-475/98 e C-476/98, la Comunità ha competenza esclusiva quanto riguarda vari aspetti di tali accordi.

¹ GU C 234 del 30.9.2003, pag. 21.

² Parere del Parlamento europeo del 2 settembre 2003 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale), posizione comune del Consiglio del 5 dicembre 2003 (GU C 54 E del 2.3.2004, pag. 33), posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 14 aprile 2004.

- (3) La Corte ha anche chiarito il diritto dei vettori aerei comunitari di beneficiare del diritto di stabilimento all'interno della Comunità, compreso il diritto ad un accesso non discriminatorio al mercato.
- (4) Qualora risulti che l'oggetto di un determinato accordo rientra in parte nella competenza della Comunità e in parte in quella di uno dei suoi Stati membri, è essenziale assicurare una stretta cooperazione tra gli Stati membri e le istituzioni comunitarie sia durante il processo di negoziazione e conclusione di tali accordi sia in sede di attuazione degli impegni assunti con tali accordi. L'obbligo di cooperazione scaturisce dall'esigenza della rappresentanza unitaria della Comunità a livello internazionale. Le istituzioni della Comunità e gli Stati membri dovrebbero intraprendere tutte le iniziative necessarie per garantire la migliore cooperazione possibile sotto questo profilo.
- (5) La procedura di cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione istituita dal presente regolamento dovrebbe lasciare impregiudicata la ripartizione delle competenze tra la Comunità e gli Stati membri, conformemente al diritto comunitario, quale interpretato dalla Corte di giustizia.
- (6) Tutti gli accordi bilaterali in vigore tra gli Stati membri e i paesi terzi che contengono disposizioni in contrasto con il diritto comunitario dovrebbero essere modificati o sostituiti da nuovi accordi interamente compatibili con il diritto comunitario.
- (7) Senza pregiudizio delle disposizioni del trattato, in particolare dell'articolo 300, gli Stati membri hanno facoltà di apportare modifiche agli accordi vigenti e di prendere le opportune disposizioni per assicurarne l'attuazione fino al momento in cui entri in vigore un accordo concluso dalla Comunità.
- (8) È essenziale assicurare che lo Stato membro che conduce negoziati tenga conto del diritto comunitario, degli interessi della Comunità in senso lato e dei negoziati in corso da parte della Comunità.

- (9) Se uno Stato membro intende associare vettori aerei al processo negoziale, tutti i vettori aerei stabiliti nel territorio dello Stato membro interessato dovrebbero ricevere parità di trattamento.
- (10) Lo stabilimento nel territorio di uno Stato membro implica l'esercizio effettivo e reale di un'attività di trasporto aereo mediante un'organizzazione stabile. La forma giuridica di tale stabilimento, si tratti di una succursale o di una filiale dotata di personalità giuridica, non dovrebbe essere il fattore determinante a questo riguardo. Quando un'impresa è stabilita nel territorio di diversi Stati membri, come definito nel trattato, essa dovrebbe assicurare, per evitare che il diritto nazionale venga eluso, che ognuno degli stabilimenti adempia agli obblighi che, conformemente al diritto comunitario, possono essere previsti dal diritto nazionale applicabile alle sue attività.
- (11) Per garantire che i diritti dei vettori aerei comunitari non siano oggetto di indebite restrizioni, negli accordi bilaterali in materia di servizi aerei non dovrebbe essere inserita nessuna nuova clausola che riduca il numero di vettori aerei comunitari che possono essere designati per fornire servizi in un determinato mercato.
- (12) Gli Stati membri dovrebbero istituire procedure trasparenti e non discriminatorie ai fini della distribuzione dei diritti di traffico fra i vari vettori aerei comunitari. Nell'applicare tali procedure gli Stati membri dovrebbero tenere debitamente conto della necessità di mantenere la continuità dei servizi aerei.
- (13) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹.
- (14) Qualsiasi Stato membro, adducendo a motivo la riservatezza delle disposizioni degli accordi bilaterali da esso negoziati, può chiedere alla Commissione di non comunicare agli altri Stati membri le informazioni ottenute.

¹ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

- (15) Il 2 dicembre 1987, a Londra, il Regno Unito e il Regno di Spagna hanno convenuto, con una dichiarazione comune dei Ministri degli affari esteri dei due paesi, accordi intesi a rafforzare la cooperazione sull'utilizzo dell'aeroporto di Gibilterra. Tali accordi devono ancora iniziare ad esercitare i loro effetti.
- (16) Poiché gli scopi del presente regolamento, segnatamente il coordinamento dei negoziati con paesi terzi intesi a concludere accordi in materia di servizi aerei, la necessità di garantire un approccio armonizzato nell'attuazione e nell'applicazione degli accordi e la verifica della loro conformità con il diritto comunitario, non possono essere sufficientemente realizzati dagli Stati membri e possono pertanto essere realizzati meglio a livello comunitario, a motivo dell'ambito di applicazione comunitario del presente regolamento, la Comunità può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato. Il presente regolamento si limita a quanto necessario per il conseguimento di tali scopi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Notifica alla Commissione

1. Uno Stato membro può, senza pregiudizio delle rispettive competenze della Comunità e dei suoi Stati membri, avviare negoziati con un paese terzo al fine di concludere un nuovo accordo in materia di servizi aerei o modificare un accordo vigente, i suoi allegati o qualsiasi altra intesa bilaterale o multilaterale, il cui oggetto rientri in parte nelle competenze della Comunità, purché:
- in tali negoziati siano incluse tutte le clausole tipo pertinenti, elaborate e sancite congiuntamente dagli Stati membri e dalla Commissione;
 - sia rispettata la procedura di notifica prevista nei paragrafi 2, 3 e 4.

La Commissione è, se del caso, invitata a partecipare a tali negoziati in qualità di osservatore.

2. Lo Stato membro che intende avviare siffatti negoziati notifica per iscritto alla Commissione questa sua intenzione. La notifica comprende una copia dell'accordo esistente, se disponibile, e altra documentazione pertinente nonché l'indicazione delle disposizioni che saranno oggetto del negoziato, le finalità del negoziato e ogni altra informazione pertinente. La Commissione mette a disposizione degli altri Stati membri tali notifiche e, su richiesta, la documentazione d'accompagnamento, fatti salvi gli obblighi di riservatezza.

Le informazioni sono trasmesse almeno un mese prima del previsto inizio dei negoziati formali con il paese terzo interessato. Se a causa di circostanze eccezionali l'inizio dei negoziati formali è fissato con un preavviso inferiore ad un mese, lo Stato membro trasmette le informazioni quanto prima.

3. Gli Stati membri possono formulare osservazioni allo Stato membro che ha notificato la sua intenzione di avviare negoziati ai sensi del paragrafo 2. Lo Stato membro in questione tiene conto per quanto possibile di tali osservazioni nel corso dei negoziati.

4. Se entro 15 giorni lavorativi dalla ricezione della notifica di cui al paragrafo 2 la Commissione giunge alla conclusione che i negoziati potrebbero:

- pregiudicare gli obiettivi di negoziati in corso tra la Comunità e il paese terzo interessato, e/o
- sfociare in un accordo incompatibile con il diritto comunitario,

essa informa di conseguenza lo Stato membro.

Articolo 2

Consultazione dei soggetti interessati e partecipazione ai negoziati

Qualora i vettori aerei e altre parti interessate debbano essere coinvolti nei negoziati di cui all'articolo 1, gli Stati membri garantiscono parità di trattamento a tutti i vettori aerei comunitari stabiliti nei loro rispettivi territori a cui si applica il trattato.

Articolo 3

Divieto di introdurre disposizioni più restrittive

Uno Stato membro non conclude alcun nuovo accordo con un paese terzo che riduca il numero dei vettori aerei comunitari che possono, conformemente alle disposizioni vigenti, essere designati per fornire servizi tra il suo territorio e tale paese terzo, né in relazione all'intero mercato del trasporto aereo tra le due parti né in base a specifiche coppie di città.

Articolo 4

Conclusione degli accordi

1. All'atto della firma di un accordo, lo Stato membro interessato notifica alla Commissione il risultato dei negoziati, con tutta la documentazione pertinente.
2. Se i negoziati sono sfociati in un accordo che include le pertinenti clausole tipo di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lo Stato membro è autorizzato a concludere l'accordo.
3. Se i negoziati sono sfociati in un accordo che non include le pertinenti clausole tipo di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lo Stato membro è autorizzato a concludere l'accordo secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2, purché la conclusione dello stesso non pregiudichi l'oggetto e lo scopo della politica comune dei trasporti della Comunità. Lo Stato membro può applicare l'accordo in via provvisoria in attesa dell'esito di tale procedura.
4. Nonostante i paragrafi 2 e 3, se la Commissione sta negoziando attivamente con lo stesso paese terzo in base a un mandato specifico relativo a tale paese o alla decisione 2004/.../CE del Consiglio, del ..., che autorizza la Commissione ad aprire negoziati con paesi terzi in merito alla sostituzione di determinate disposizioni contenute nei vigenti accordi bilaterali mediante un accordo comunitario¹, lo Stato membro interessato può essere autorizzato, secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2, ad applicare in via provvisoria e/o a concludere l'accordo.

¹ GUL ...

Articolo 5

Ripartizione dei diritti di traffico

Quando uno Stato membro conclude un accordo o conviene modifiche ad un accordo esistente o ai suoi allegati che prevedano limitazioni all'uso dei diritti di traffico o al numero dei vettori aerei comunitari che possono essere designati per l'utilizzo dei diritti di traffico, tale Stato membro ripartisce tali diritti di traffico tra i vettori aerei comunitari ammessi a fruirne mediante una procedura trasparente e non discriminatoria.

Articolo 6

Pubblicazione delle procedure

Gli Stati membri comunicano senza indugio alla Commissione le procedure di cui si avvalgono ai fini dell'applicazione dell'articolo 5 e, se del caso, dell'articolo 2. La Commissione provvede a che tali procedure siano pubblicate a fini informativi nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea entro otto settimane dalla ricezione della comunicazione. Le procedure nuove e le eventuali successive modifiche delle procedure esistenti sono comunicate alla Commissione almeno otto settimane prima della loro entrata in vigore in modo che questa possa provvedere alla loro pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea entro il suddetto termine di otto settimane.

Articolo 7

1. La Commissione è assistita dal comitato istituito dall'articolo 11 del regolamento (CEE) n. 2408/92 del Consiglio, del 23 luglio 1992, sull'accesso dei vettori aerei della Comunità alle rotte intracomunitarie¹.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo si applicano gli articoli 3 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
3. Il Comitato adottato il proprio regolamento interno.

Articolo 8

Riservatezza

Nel notificare alla Commissione i negoziati e il loro esito come disposto dagli articoli 1 e 4, gli Stati membri comunicano alla stessa se determinati elementi debbano considerarsi riservati e se possano essere condivisi con altri Stati membri. La Commissione e gli Stati membri provvedono affinché le informazioni indicate come riservate siano trattate in conformità dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera a) del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2001, relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione².

¹ GU L 240 del 24.8.1992, pag. 8. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

² GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43.

Articolo 9

Gibilterra

1. Resta inteso che l'applicazione del presente regolamento all'aeroporto di Gibilterra lascia impregiudicate le rispettive posizioni giuridiche del Regno di Spagna e del Regno Unito in merito alla controversia relativa alla sovranità sul territorio nel quale è situato detto aeroporto.
2. L'applicazione del presente regolamento all'aeroporto di Gibilterra è sospesa fino alla data in cui gli accordi previsti dalla dichiarazione comune resa dai Ministri degli affari esteri del Regno di Spagna e del Regno Unito il 2 dicembre 1987 cominciano ad esercitare i loro effetti. I Governi della Spagna e del Regno Unito comunicheranno al Consiglio tale data.

Articolo 10

Entrata in vigore

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

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

Fatto a Strasburgo, addì 29.4.2004.

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

DECISIONE N. 848/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

che istituisce un programma d'azione comunitario per la promozione
delle organizzazioni attive a livello europeo nel settore
della parità tra donne e uomini

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 13, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ¹,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ²,

considerando quanto segue:

- (1) Il principio della parità tra donne e uomini è un principio fondamentale del diritto comunitario ai sensi dell'articolo 2 e dell'articolo 3, paragrafo 2 del trattato e in forza della giurisprudenza della Corte di giustizia delle Comunità europee. Secondo il trattato, la parità tra donne e uomini rappresenta uno dei "compiti" e degli obiettivi particolari della Comunità, la quale ha l'obbligo positivo di promuoverla in tutte le sue attività.
- (2) L'articolo 13, paragrafo 1 del trattato conferisce al Consiglio il potere di prendere i provvedimenti opportuni per combattere tutte le discriminazioni fondate, tra l'altro, sul sesso. Ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, il Consiglio delibera secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato quando adotta misure di incentivazione comunitarie, ad esclusione di qualsiasi armonizzazione delle disposizioni legislative e regolamentari degli Stati membri, destinate ad appoggiare le azioni degli Stati membri volte a contribuire alla realizzazione di tale obiettivo.

¹ GU C 80 del 30.3.2004, pag. 115.

² Parere del Parlamento europeo del 20 novembre 2003 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale), posizione comune del Consiglio del 6 febbraio 2004 (GU C 95 E del 20.4.2004, pag. 1), posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 20 aprile 2004.

- (3) L'articolo 21 della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea vieta ogni discriminazione fondata sul sesso e l'articolo 23 sancisce il principio della parità tra donne e uomini in tutti i settori.
- (4) L'esperienza dell'azione condotta a livello comunitario ha dimostrato che la promozione della parità di genere richiede nella pratica una combinazione di misure e, in particolare, di strumenti legislativi e di azioni concrete progettati per rafforzarsi reciprocamente.
- (5) Il Libro bianco della Commissione sulla governance europea sostiene il principio della partecipazione dei cittadini dalla fase della concezione a quella dell'attuazione delle politiche, del coinvolgimento della società civile e delle organizzazioni che la compongono e di una consultazione più efficace e più trasparente delle parti interessate.
- (6) La quarta conferenza mondiale sulle donne svoltasi a Pechino ha adottato il 15 settembre 1995 una dichiarazione e una piattaforma d'azione che invitano i governi, la comunità internazionale e la società civile ad adottare misure strategiche intese all'eliminazione della discriminazione nei confronti delle donne e degli ostacoli alla parità tra donne e uomini.
- (7) Con la decisione 2001/51/CE¹ il Consiglio ha istituito il programma d'azione comunitaria concernente la strategia comunitaria in materia di parità tra donne e uomini. Tali azioni dovrebbero essere integrate da misure di sostegno negli ambienti interessati.
- (8) Le linee di bilancio A-3037 (n. ABB 040501) e A-3046 (n. ABB 040503) del bilancio generale dell'Unione europea relativo all'esercizio 2003 e agli esercizi precedenti sono state destinate a sostenere la Lobby europea delle donne e talune organizzazioni femminili operanti per promuovere la parità tra donne e uomini.
- (9) Il regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio, del 25 giugno 2002, che stabilisce il regolamento finanziario applicabile al bilancio generale delle Comunità europee², in seguito denominato il "regolamento finanziario", impone l'adozione di un atto di base per le azioni di sostegno esistenti, che sia conforme a queste disposizioni.

¹ GU L 17 del 19.1.2001, pag. 22.

² GU L 248 del 16.9.2002, pag. 1.

- (10) Le attività di alcune organizzazioni contribuiscono a promuovere la parità di genere, in particolare nel caso delle misure comunitarie specificamente destinate alle donne.
- (11) In particolare, la Lobby europea delle donne, che è composta dalla maggior parte delle organizzazioni femminili esistenti nei quindici Stati membri e che conta più di tremila membri, esercita una funzione essenziale di promozione, controllo e diffusione delle misure comunitarie destinate alle donne in vista della realizzazione della parità tra donne e uomini. La sua attività si inserisce in una prospettiva d'interesse generale europeo.
- (12) Di conseguenza, occorrerebbe adottare un programma strutturato volto ad accordare un aiuto finanziario a queste organizzazioni, sotto forma di sovvenzione di funzionamento per attività con scopi di interesse generale europeo in materia di parità di genere o con un obiettivo che si inserisce nel quadro della politica dell'Unione europea in questo settore e sotto forma di sovvenzioni per determinate iniziative.
- (13) Il presente programma ha un ambito di applicazione geografica ampio in quanto il nuovo trattato di adesione è stato firmato il 16 aprile 2003 e l'accordo sullo Spazio economico europeo (accordo SEE) prevede, in materia di parità di genere, una cooperazione allargata tra la Comunità europea e i suoi Stati membri, da un lato, e i paesi dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), dall'altro. L'accordo SEE definisce le procedure di partecipazione degli Stati EFTA che sono parti dell'accordo SEE ai programmi comunitari in questo settore. Occorrerebbe inoltre prevedere la partecipazione della Romania e della Bulgaria al presente programma conformemente alle condizioni di cui ai loro accordi europei, ai loro protocolli addizionali e alle decisioni dei rispettivi consigli d'associazione e della Turchia conformemente alle condizioni stabilite nell'accordo quadro tra la Comunità europea e la Repubblica di Turchia sui principi generali per la partecipazione della Repubblica di Turchia ai programmi comunitari¹.

¹ G.U.L. 61 del 2.3.2002, pag. 29.

- (14) Nel definire le modalità per la concessione dell'aiuto occorrerebbe tener conto della natura particolare delle organizzazioni attive a livello europeo nel settore della promozione della parità tra donne e uomini.
- (15) La presente decisione stabilisce, per tutta la durata del programma, una dotazione finanziaria che costituisce per l'autorità di bilancio, nel quadro della procedura di bilancio annuale, il riferimento principale ai sensi del punto 33 dell'accordo interistituzionale del 6 maggio 1999 tra il Parlamento europeo, il Consiglio e la Commissione sulla disciplina di bilancio e il miglioramento della procedura di bilancio ¹.
- (16) La dichiarazione comune sugli atti di base per le sovvenzioni adottata dal Parlamento europeo, dal Consiglio e dalla Commissione il 24 novembre 2003 prevede, a titolo eccezionale, che si introducano in questo programma clausole transitorie riguardanti il periodo di ammissibilità delle spese,

DECIDONO:

Articolo 1

Obiettivo del programma

1. La presente decisione istituisce un programma d'azione comunitaria (in seguito denominato "il programma") per la promozione delle organizzazioni attive a livello europeo nel settore della parità tra donne e uomini.
2. L'obiettivo generale del programma è quello di sostenere le attività di tali organizzazioni, che, nell'ambito del loro programma di lavoro permanente o di iniziative specifiche, perseguono un obiettivo d'interesse generale europeo nel settore della parità tra donne e uomini o un obiettivo che si inserisce nel quadro della politica dell'Unione europea in questo settore.
3. Il programma inizia il 1° gennaio 2004 e si conclude il 31 dicembre 2005.

¹ GU C 172 del 18.6.1999, pag. 1. Accordo modificato dalla decisione 2003/429/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 147 del 14.6.2003, pag. 25).

Articolo 2

Accesso al programma

1. Per poter beneficiare di una sovvenzione, le organizzazioni attive a livello europeo nel settore della parità tra donne e uomini devono rispettare le disposizioni dell'allegato e le attività devono:
 - a) contribuire allo sviluppo e all'attuazione di azioni comunitarie nel settore della promozione della parità tra donne e uomini;
 - b) essere conformi ai principi che stanno alla base dell'azione comunitaria nel settore politico dell'uguaglianza tra le donne e gli uomini e alle disposizioni legali che la disciplinano;
 - c) avere un potenziale di influsso transnazionale.
2. L'organizzazione di cui trattasi dev'essere giuridicamente costituita da oltre un anno, operante individualmente o sotto forma di diverse associazioni coordinate.

Articolo 3

Partecipazione di paesi terzi

Oltre alle organizzazioni stabilite negli Stati membri, possono partecipare al programma anche le organizzazioni attive a livello europeo nel settore della parità tra donne e uomini che sono stabilite:

- a) negli Stati aderenti che hanno firmato il trattato di adesione il 16 aprile 2003;
- b) nei paesi EFTA/SEE, conformemente alle condizioni stabilite nell'accordo SEE;
- c) in Romania e Bulgaria, sulla base del fatto che le condizioni per la loro partecipazione devono essere stabilite conformemente agli accordi europei, ai loro protocolli addizionali e alle decisioni dei rispettivi consigli d'associazione;
- d) in Turchia, sulla base del fatto che le condizioni per la sua partecipazione devono essere stabilite conformemente all'accordo quadro tra la Comunità europea e la Repubblica di Turchia sui principi generali per la partecipazione della Repubblica di Turchia ai programmi comunitari.

Articolo 4

Selezione dei beneficiari

1. Le sovvenzioni di funzionamento sono concesse direttamente ai beneficiari di cui al punto 2.1 dell'allegato.
2. La concessione di una sovvenzione di funzionamento, nell'ambito del suo programma di lavoro permanente o la concessione di una sovvenzione per iniziative specifiche ad un'organizzazione che persegue un obiettivo d'interesse generale europeo che si inserisce nel quadro della politica dell'Unione europea nel settore della promozione della parità tra donne e uomini deve rispettare i criteri generali precisati nell'allegato. La selezione delle organizzazioni beneficiarie di tali sovvenzioni, ai sensi dei punti 2.2 e 2.3 dell'allegato, risulta da un invito a presentare proposte.

Articolo 5

Concessione della sovvenzione

1. Le sovvenzioni di funzionamento concesse, ai sensi dei punti 2.1 e 2.2 dell'allegato, ad organizzazioni attive a livello europeo nel settore della parità tra donne e uomini possono finanziare non oltre l'80% delle spese totali finanziabili dell'organizzazione interessata nell'anno civile per il quale la sovvenzione è concessa.
2. A norma dell'articolo 113, paragrafo 2 del regolamento finanziario e data la natura delle organizzazioni oggetto della presente decisione, il principio di regressività non si applica alle sovvenzioni concesse nell'ambito del programma.

Articolo 6

Disposizioni finanziarie

1. La dotazione finanziaria per l'esecuzione del programma per il periodo 2004-2005 è pari a 2,2 milioni di EUR.
2. Gli stanziamenti annuali sono autorizzati dall'autorità di bilancio entro i limiti delle prospettive finanziarie.

Articolo 7

Clausole transitorie

Per le sovvenzioni accordate nel 2004 il periodo di ammissibilità delle spese potrà avere inizio il 1° gennaio 2004, purché le spese in questione non risultino anteriori alla data in cui è stata depositata la domanda di sovvenzione ovvero alla data in cui ha inizio l'esercizio finanziario del beneficiario.

Nel corso del 2004 ai beneficiari il cui esercizio finanziario abbia inizio prima del 1° marzo può essere concessa un'esenzione dall'obbligo di firmare l'accordo relativo alla sovvenzione entro i primi quattro mesi dall'inizio dell'esercizio finanziario del beneficiario, di cui all'articolo 112, paragrafo 2 del regolamento finanziario. In tale caso gli accordi relativi alle sovvenzioni dovranno essere firmati entro il 30 giugno 2004.

Articolo 8

Controllo e valutazione

Entro il 31 dicembre 2006 la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sul conseguimento degli obiettivi del programma. Detta relazione si fonda sui risultati ottenuti dai beneficiari e valuta in particolare l'efficienza di cui questi ultimi danno prova quanto al conseguimento degli obiettivi definiti nell'articolo 1 e nell'allegato.

Articolo 9

Entrata in vigore

La presente decisione entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Essa si applica a decorrere dal 1° gennaio 2004.

Fatto a Strasburgo, addì 29.4.2004

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

ALLEGATO

1. Attività sostenute

L'obiettivo generale di cui all'articolo 1 mira a rafforzare e a rendere più efficace l'azione comunitaria nel settore della parità tra donne e uomini, sostenendo finanziariamente le organizzazioni attive a livello europeo nel settore della parità tra donne e uomini, in particolare la Lobby europea delle donne.

1.1 Le attività delle organizzazioni attive nel promuovere la parità tra donne e uomini che possono contribuire al rafforzamento e all'efficacia dell'azione comunitaria sono, in particolare, le seguenti:

- funzione di rappresentanza delle parti interessate a livello comunitario,
- azioni di sensibilizzazione destinate a promuovere la parità di genere, in particolare attraverso studi, campagne e seminari,
- diffusione di informazioni sull'azione comunitaria per promuovere la parità di genere,
- azioni che favoriscono, in particolare, la conciliazione tra vita professionale e vita familiare, la partecipazione delle donne all'adozione delle decisioni, la lotta contro la violenza nei confronti delle donne, contro gli stereotipi fondati sul sesso e contro le discriminazioni nel luogo di lavoro,
- misure che promuovono la cooperazione con le organizzazioni femminili nei paesi terzi e aumentano la consapevolezza della situazione delle donne attraverso il mondo.

1.2 Le attività della Lobby europea delle donne nella rappresentanza e nel coordinamento delle organizzazioni femminili non governative e nell'intermediazione dell'informazione sulle donne nei confronti delle istituzioni europee e delle organizzazioni non governative sono in particolare le seguenti:

- controllare l'attuazione della piattaforma d'azione di Pechino (Nazioni Unite),

- prendere posizione per il miglioramento della normativa europea in materia di parità di genere e per l'inserimento delle donne in tutti i settori d'azione politica,
- partecipare alle riunioni e alle conferenze nel settore della parità di genere,
- condurre azioni per garantire l'integrazione dei punti di vista e degli interessi delle donne nelle politiche nazionali ed europee, in particolare incoraggiando la partecipazione delle donne all'adozione delle decisioni,
- rafforzare la parità tra donne e uomini nel processo d'allargamento dell'Unione europea e sviluppare la cooperazione con le organizzazioni femminili degli Stati membri che aderiscono.

2. Realizzazione delle attività sostenute

Le attività realizzate dalle organizzazioni che possono ricevere una sovvenzione comunitaria in forza del programma rientrano in una delle categorie seguenti:

2.1 Categoria 1: attività permanenti della Lobby europea delle donne, i cui membri sono, tra l'altro, le organizzazioni femminili degli Stati membri dell'Unione europea, fatta salva l'osservanza dei principi seguenti:

- indipendenza nella selezione dei suoi membri;
- autonomia nelle sue attività, ai sensi del punto 1.2.

2.2 Categoria 2: attività permanenti di un'organizzazione che persegue un obiettivo d'interesse generale europeo nel settore della parità di genere o un obiettivo che si inserisce nel quadro della politica dell'Unione europea in questo settore.

Possono partecipare al programma, ai sensi dell'articolo 2 gli enti senza scopo di lucro che svolgono attività esclusivamente nella prospettiva della parità tra donne e uomini o le organizzazioni con un mandato più ampio che svolgono una parte delle loro attività esclusivamente nella prospettiva della parità tra donne e uomini.

Per sostenere la realizzazione del programma di lavoro permanente di un'organizzazione siffatta può essere concessa una sovvenzione annuale di funzionamento.

2.3 Categoria 3: azioni specifiche di un'organizzazione che persegue un obiettivo d'interesse generale europeo nel settore della parità tra donne e uomini o un obiettivo che si inserisce nel quadro della politica dell'Unione europea in questo settore.

3. Selezione dei beneficiari

3.1 Alla Lobby europea delle donne, che svolge attività della categoria 1, può essere direttamente concessa una sovvenzione di funzionamento previa approvazione di un piano di lavoro e un bilancio appropriati.

3.2 Le organizzazioni beneficiarie di una sovvenzione di funzionamento, in quanto svolgono attività rientranti nella categoria 2, sono selezionate in base ad inviti a presentare proposte.

3.3 Le organizzazioni beneficiarie di una sovvenzione in quanto svolgono un'azione specifica rientrante nella categoria 3, sono selezionate in base ad inviti a presentare proposte.

4. Controlli e audit

4.1 Il beneficiario di una sovvenzione di funzionamento deve tenere a disposizione della Commissione tutti i documenti giustificativi delle spese effettuate nel corso dell'anno per il quale è stata concessa la sovvenzione, in particolare lo stato verificato dei conti, per un periodo di cinque anni a decorrere dall'ultimo pagamento. Il beneficiario di una sovvenzione deve fare in modo che i documenti giustificativi eventualmente in possesso dei partner o dei membri delle organizzazioni siano messi a disposizione della Commissione.

4.2 La Commissione, o tramite i suoi agenti o tramite qualsiasi altro organismo esterno qualificato di sua scelta, ha il diritto di concordare un audit sul modo in cui dev'essere usata la sovvenzione. Questi audit possono essere effettuati in qualsiasi momento durante la durata dell'accordo concernente una sovvenzione e per un periodo di cinque anni a partire dalla data del pagamento del saldo della sovvenzione. Se del caso, i risultati di questi audit potranno condurre a decisioni di recupero della Commissione.

- 4.3 Il personale della Commissione e le persone esterne delegate dalla Commissione devono avere un accesso adeguato, in particolare, agli uffici del beneficiario e a tutte le informazioni che possono risultare necessarie, anche in formato elettronico, per condurre a termine gli audit.
- 4.4 La Corte dei conti e l'Ufficio europeo per la lotta antifrode (OLAF) deve disporre degli stessi diritti della Commissione, in particolare del diritto d'accesso.
- 4.5 Per tutelare gli interessi finanziari delle Comunità europee avverso le frodi e altre irregolarità, nell'ambito del programma la Commissione è autorizzata a effettuare controlli e verifiche in loco ai sensi del regolamento (Euratom, CE) n. 2185/96 del Consiglio¹. Se necessario, l'Ufficio europeo per la lotta antifrode (OLAF) effettua indagini ai sensi del regolamento (CE) n. 1073/1999 del Parlamento europeo e del Consiglio².

¹ GU L 292 del 15.11.1996, pag. 2.

² GU L 136 del 31.5.1999, pag. 1.

REGOLAMENTO (CE) N. 849/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

che modifica il regolamento (CE) n. 2320/2002 che istituisce norme comuni
per la sicurezza dell'aviazione civile

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 80, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo¹,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato²,

¹ Parere espresso il 28 gennaio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

² Parere del Parlamento europeo dell'11 marzo 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 29 aprile 2004.

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 2320/2002¹ istituisce norme comuni armonizzate per la sicurezza dell'aviazione civile.
- (2) L'applicazione del regolamento (CE) n. 2320/2002 ha dimostrato la necessità di apportarvi alcune modifiche di carattere tecnico. Tali modifiche non intendono alterare l'ambito di applicazione del regolamento né pregiudicare in alcun modo la sicurezza dei passeggeri dell'aviazione civile.
- (3) Il regolamento (CE) n. 2320/2002 prevede che, negli aeroporti più piccoli possano essere istituiti livelli di sicurezza differenti ma adeguati. È logico prescrivere che gli stessi livelli adeguati di sicurezza siano garantiti alla partenza e all'arrivo di un volo.
- (4) Il regolamento (CE) n. 2320/2002 dovrebbe essere modificato di conseguenza,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 2320/2002 è modificato come segue:

- 1) all'articolo 2 è aggiunta la seguente definizione:

"4) "area delimitata", una zona separata da altre aree sterili di un aeroporto mediante controlli di accesso.";

¹ GU L 355 del 30.12.2002, pag. 1.

2) l'articolo 4 è modificato come segue:

- il paragrafo 3 è sostituito dal seguente:

"3. La competente autorità di uno Stato membro può, sulla base di una valutazione del rischio locale, e ove l'applicazione delle misure di sicurezza specificate nell'allegato possa essere sproporzionata, oppure quando dette misure non possano essere attuate a causa di motivi pratici oggettivi, adottare misure nazionali di sicurezza per fornire un adeguato livello di protezione negli aeroporti:

- a) con una media annuale di non più di due voli commerciali al giorno; oppure
- b) soltanto con voli dell'aviazione generale; oppure
- c) con un'attività commerciale limitata ad aeromobili di peso massimo al decollo (Maximum Take Off Weight - MTOW) inferiore a 10 t o con un numero di posti inferiore a 20,

tenuto conto delle specificità di tali piccoli aeroporti.

Lo Stato membro interessato comunica dette misure alla Commissione.";

- è inserito il paragrafo seguente:

"3 bis). Il paragrafo 3 può anche applicarsi alle aree delimitate degli aeroporti con:

- a) soltanto voli dell'aviazione generale; oppure
- b) un'attività commerciale limitata ad aeromobili di MTOW inferiore a 10 t o con un numero di posti inferiore a 20.

Le aree delimitate devono essere indicate nel programma di sicurezza dell'aeroporto.

Tutti i voli in partenza da un'area delimitata di un aeroporto devono indicare tale circostanza all'aeroporto di destinazione prima dell'arrivo dell'aeromobile.";

- 3) all'articolo 7, il termine "soggetti a controllo" sono sostituiti da "oggetto di monitoraggio", il termine "controlli" è sostituito da "attività di monitoraggio dell'applicazione", il termine "ispettori" è sostituito da "persone qualificate" e il termine "relazioni di controllo" è sostituito da "relazioni sul monitoraggio dell'applicazione";
- 4) l'allegato è modificato come segue:

- al punto 5.2 è aggiunto il punto seguente:

"3. Esenzioni

Il bagaglio a mano delle persone di cui al punto 4.1, paragrafo 3 può essere sottoposto a procedure di controllo speciali o esentato dal controllo.";

- al punto 7.3, paragrafo 1, lettera b), l'ultima frase è sostituita dalla seguente:

"al fine di garantire ragionevolmente che la posta non contenga nessun articolo vietato di cui ai punti iv) e v) dell'appendice, a meno che siano stati dichiarati e debitamente assoggettati alle misure di sicurezza applicabili; e".

Articolo 2

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

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

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ONLINE

REGOLAMENTO (CE) N. 850/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

relativo agli inquinanti organici persistenti
e che modifica la direttiva 79/117/CEE

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 175, paragrafo 1,

vista la proposta della Commissione ¹,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ²,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ³,

considerando quanto segue:

- (1) Il presente regolamento riguarda principalmente la protezione dell'ambiente e la protezione della salute umana. Pertanto, la sua base giuridica è l'articolo 175, paragrafo 1 del trattato.
- (2) La continua emissione nell'ambiente di inquinanti organici persistenti suscita grave preoccupazione nella Comunità. Queste sostanze chimiche sono trasportate attraverso le frontiere internazionali e depositate lontano dal luogo di emissione e persistono nell'ambiente, sono soggette a bioaccumulo attraverso la catena alimentare e presentano un rischio per la salute umana e per l'ambiente. Occorre pertanto adottare provvedimenti ulteriori per tutelare la salute umana e l'ambiente contro tali inquinanti.

¹ GUC

² GUC

³ Parere del Parlamento europeo del 26 febbraio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 26 aprile 2004.

- (3) Considerate le responsabilità che le incombono in materia di protezione dell'ambiente, il 24 giugno 1998 la Comunità ha firmato il protocollo sugli inquinanti organici persistenti alla convenzione del 1979 sull'inquinamento atmosferico transfrontaliero a grande distanza (in prosieguo: "il protocollo"), e il 22 maggio 2001 la convenzione di Stoccolma sugli inquinanti organici persistenti (in prosieguo: "la convenzione").
- (4) Sebbene la normativa comunitaria concernente gli inquinanti organici persistenti sia stata istituita, le sue principali carenze sono la mancanza o la lacunosità di disposizioni che vietino la produzione e l'uso delle sostanze chimiche figuranti negli attuali elenchi, l'assenza di un quadro che consenta di inserire in tali elenchi ulteriori inquinanti organici persistenti per prevederne il divieto, la restrizione o l'eliminazione, nonché la mancanza di un quadro che consenta di vietare la produzione e l'uso di nuove sostanze assimilabili agli inquinanti organici persistenti. Nessun obiettivo concernente la riduzione di emissioni in quanto tale è stato fissato a livello comunitario, e gli inventari in corso non coprono tutte le fonti di POP.
- (5) Per attuare in maniera coerente ed efficace gli obblighi assunti dalla Comunità a norma del protocollo e della convenzione, è necessario istituire un comune quadro normativo che preveda, in particolare, l'eliminazione della produzione, dell'immissione in commercio e dell'uso di inquinanti organici persistenti di produzione intenzionale. Inoltre, è necessario che le caratteristiche degli inquinanti organici persistenti siano prese in considerazione nel quadro dei regimi di autorizzazione comunitari pertinenti di valutazione e di autorizzazione.
- (6) Nell'attuazione a livello comunitario delle disposizioni delle convenzioni di Rotterdam¹, Stoccolma e Basilea² e nella partecipazione allo sviluppo dell'Approccio strategico nei confronti della gestione internazionale dei progetti chimici (SAICM) nel contesto delle Nazioni Unite, occorre garantire coordinamento e coerenza.

¹ Convenzione sulla procedura di previo assenso informato per taluni prodotti chimici e pesticidi pericolosi nel commercio internazionale.

² Convenzione sul controllo dei movimenti transfrontalieri di rifiuti pericolosi e del loro smaltimento.

- (7) Inoltre, considerato che le disposizioni del presente regolamento sono rafforzate dal principio di precauzione quale enunciato nel trattato, e tenendo presente il principio 15 della Dichiarazione di Rio sull'ambiente e lo sviluppo; e visto l'obiettivo di eliminare, ove possibile, il rilascio nell'ambiente di inquinanti organici persistenti, in alcuni casi è opportuno prevedere misure di controllo più rigorose rispetto a quelle contemplate dal protocollo e dalla convenzione.
- (8) In futuro, il proposto regolamento REACH potrebbe costituire uno strumento appropriato per attuare le necessarie misure di controllo riguardo alla produzione, all'immissione in commercio e all'uso delle sostanze elencate e le misure di controllo sulle sostanze chimiche e i pesticidi, esistenti e nuovi, che presentano caratteristiche assimilabili agli inquinanti organici persistenti. Tuttavia, fatto salvo il futuro regolamento REACH e poiché è importante attuare tali misure di controllo sulle sostanze elencate del protocollo e della convenzione al più presto, per il momento il presente regolamento dovrebbe attuare le suddette misure.
- (9) L'immissione in commercio e l'uso della maggior parte degli inquinanti organici persistenti che figurano nel protocollo o nella convenzione sono già stati gradualmente eliminati all'interno della Comunità con i divieti istituiti dalla direttiva 79/117/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1978, relativa al divieto di immettere in commercio e impiegare prodotti fitosanitari contenenti determinate sostanze attive¹ e dalla direttiva 76/769/CEE del Consiglio, del 27 luglio 1976, concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri relative alle restrizioni in materia di immissione sul mercato e di uso di talune sostanze e preparati pericolosi². Per ottemperare agli obblighi che la Comunità ha assunto a norma del protocollo e della convenzione e per ridurre al minimo le emissioni di inquinanti organici persistenti è, tuttavia, necessario e opportuno vietarne anche la produzione e limitare al minimo le deroghe che saranno possibili soltanto qualora una sostanza svolga una funzione essenziale in un'applicazione specifica.
- (10) Le esportazioni di sostanze coperte dalla convenzione e le esportazioni di lindano sono regolamentate dal regolamento (CE) n. 304/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2003, sull'esportazione ed importazione di prodotti chimici pericolosi³.

¹ GU L 33 dell'8.2.1979, pag. 36. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 807/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 36).

² GU L 262 del 27.9.1976, pag. 201. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2004/21/CE della Commissione (GU L 57 del 25.2.2004, pag. 4).

³ GU L 63 del 6.3.2003, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1213/2003 della Commissione (GU L 169, dell'8.7.2003, pag. 27).

- (11) La produzione e l'uso di esaclorocicloesano (HCH), compreso il lindano, sono soggetti a limitazioni a norma del protocollo, ma non sono completamente vietati. Questa sostanza viene ancora utilizzata in alcuni Stati membri e non è pertanto possibile vietarne immediatamente tutti gli usi esistenti. Tuttavia, poiché si riconoscono la nocività dell'HCH e i possibili rischi connessi alla sua emissione nell'ambiente, la produzione e l'impiego di questa sostanza dovrebbero essere limitati al minimo e infine eliminati entro il 31 dicembre 2007 al più tardi.
- (12) Le scorte di inquinanti organici persistenti, se obsolete e gestite incautamente, possono comportare gravi rischi per l'ambiente e per la salute umana, ad esempio attraverso la contaminazione del suolo e delle acque sotterranee. È pertanto opportuno adottare disposizioni che vadano al di là di quelle previste dalla convenzione. Le scorte di sostanze vietate dovrebbero essere trattate alla stregua di rifiuti, mentre le scorte di sostanze di cui sono ancora consentiti la produzione e l'uso dovrebbero essere notificate alle autorità competenti ed essere soggette ad un'adeguata sorveglianza. In particolare, le scorte esistenti di inquinanti organici persistenti, o di sostanze che li contengano, dovrebbero essere gestite come rifiuti quanto prima. Qualora altre sostanze vengano vietate in futuro, le loro scorte dovrebbero anch'esse essere distrutte senza indugio, e non dovrebbe esserne permessa la ricostituzione. Alla luce dei problemi particolari di taluni nuovi Stati membri, dovrebbe essere fornita un'adeguata assistenza finanziaria e tecnica mediante gli strumenti finanziari comunitari esistenti, come il Fondo di coesione e i Fondi strutturali.
- (13) In linea con la comunicazione della Commissione sulla strategia comunitaria sulle diossine, i furani e i bifenili policlorurati (PCB)¹, con il protocollo e con la convenzione, le emissioni di inquinanti organici persistenti che sono sottoprodotti non intenzionali di processi industriali dovrebbero essere individuate e limitate quanto prima con l'obiettivo finale di eliminarle, ogni qualvolta sia possibile. Occorre elaborare e applicare adeguati piani d'azione nazionali, che riguardino tutte le fonti e tutte le misure interessate, comprese quelle già previste dalla normativa comunitaria in vigore, al fine di ridurre progressivamente le emissioni nell'ottica dell'efficacia dei costi quanto prima possibile. A tal fine, dovrebbero essere sviluppati strumenti adeguati nell'ambito della convenzione.

¹ GU C 322 del 17.11.2001, pag. 2.

- (14) In linea con la suddetta comunicazione, occorre istituire opportuni programmi e meccanismi atti a fornire adeguati dati sul monitoraggio riguardo alla presenza nell'ambiente di diossine, furani e PCB. È tuttavia necessario garantire la disponibilità degli strumenti adeguati, che devono poter essere utilizzati in condizioni soddisfacenti sotto il profilo economico e tecnico.
- (15) Secondo la convenzione, gli inquinanti organici persistenti contenuti nei rifiuti devono essere distrutti o trasformati irreversibilmente in sostanze che non presentino caratteristiche analoghe, a meno che esistano altre operazioni più adeguate sotto il profilo ambientale. Poiché la normativa comunitaria attualmente in vigore in materia di rifiuti non prevede norme specifiche per le sostanze in questione, tali disposizioni dovrebbero essere contemplate dal presente regolamento. Per garantire un livello elevato di protezione dovrebbero essere istituiti valori limite comuni della concentrazione di tali sostanze nei rifiuti entro il 31 dicembre 2005.
- (16) È riconosciuta l'importanza di identificare e separare alla fonte rifiuti consistenti in inquinanti organici persistenti, ovvero sostanze che li contengono o da essi contaminate, al fine di minimizzare la diffusione di tali sostanze chimiche in altri tipi di rifiuti. La direttiva 91/689/CEE del Consiglio, del 12 dicembre 1991, sui rifiuti pericolosi¹ ha istituito norme comunitarie sulla gestione dei rifiuti pericolosi in base alle quali gli Stati membri sono tenuti ad adottare le misure necessarie ad esigere che gli stabilimenti e le aziende che smaltiscono, gestiscono, raccolgono o trasportano rifiuti pericolosi non mescolino diverse categorie di rifiuti pericolosi, o mischino rifiuti pericolosi con rifiuti non pericolosi.

¹ GU L 377 del 31.12.1991, pag. 20. Direttiva modificata dalla direttiva 94/31/CE (GU L 168 del 2.7.1994, pag. 28).

- (17) Secondo la convenzione, ciascuna parte deve elaborare un piano di attuazione degli obblighi previsti dalla convenzione. Gli Stati membri dovrebbero offrire al pubblico l'opportunità di partecipare all'elaborazione dei loro piani di attuazione. Poiché la Comunità e gli Stati membri hanno in materia competenze concorrenti, i piani di attuazione dovrebbero essere predisposti sia a livello nazionale sia a livello comunitario. Occorre pertanto promuovere la cooperazione e uno scambio di informazioni tra la Commissione e le autorità degli Stati membri.
- (18) Conformemente alla convenzione e al protocollo, le altre parti dovrebbero essere informate in merito agli inquinanti organici persistenti. Occorre inoltre incentivare lo scambio di informazioni con i paesi terzi che non sono parti di tali accordi.
- (19) I cittadini sono spesso poco consapevoli dei rischi a cui vengono esposti la salute delle presenti e future generazioni e l'ambiente a causa degli inquinanti organici permanenti, è pertanto necessaria una campagna d'informazione su larga scala per incrementare il livello di cautela ed ottenere sostegno in merito a restrizioni e divieti. Conformemente a quanto stabilito dalla Convenzione, vanno promossi e agevolati, per quanto opportuno, programmi di informazione su tali sostanze in favore dei cittadini, specialmente dei gruppi più vulnerabili, e programmi di formazione per lavoratori, scienziati, insegnanti e personale tecnico e dirigente.
- (20) Su richiesta e nei limiti delle risorse disponibili, la Commissione e gli Stati membri dovrebbero cooperare quanto alla fornitura di assistenza tecnica adeguata e puntuale mirata in particolar modo al miglioramento della capacità dei paesi in via di sviluppo e dei paesi ad economia in transizione di attuare la Convenzione. L'assistenza tecnica dovrebbe prevedere lo sviluppo e l'attuazione di opportuni prodotti, metodi e strategie alternativi, tra l'altro, all'impiego del DDT come controllo dei vettori di malattie che, ai sensi della Convenzione, possono essere utilizzati soltanto in conformità con le raccomandazioni e gli orientamenti dell'Organizzazione mondiale della sanità e laddove, nel paese in questione, non sono disponibili alternative localmente sicure, efficaci ed economicamente abbordabili.
- (21) Le misure adottate per ridurre le emissioni di inquinanti organici persistenti dovrebbero essere valutate periodicamente per verificarne l'efficacia. A tal fine gli Stati membri dovrebbero riferire periodicamente alla Commissione, in particolare in merito agli inventari delle emissioni, alle scorte notificate e alla produzione e all'immissione in commercio delle sostanze soggette a limitazioni. La Commissione, in cooperazione con gli Stati membri, dovrebbe sviluppare un formato comune per le relazioni degli Stati membri.

- (22) La convenzione e il protocollo stabiliscono che le parti possano indicare altre sostanze cui applicare le disposizioni internazionali; ne consegue pertanto che altre sostanze possono essere aggiunte negli strumenti in questione e che il presente regolamento deve essere modificato di conseguenza. Dovrebbe inoltre essere possibile modificare le voci esistenti degli allegati del presente regolamento, anche al fine di adeguarli all'evoluzione tecnica e scientifica.
- (23) Quando vengono modificati gli allegati al presente regolamento per inserire all'interno di un elenco del protocollo o della Convenzione un inquinante organico persistente di produzione intenzionale o supplementare, esso dovrebbe essere inserito nell'allegato II, in luogo dell'allegato I, solo in casi eccezionali e ove debitamente giustificato.
- (24) Le misure necessarie per l'applicazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹.
- (25) Al fine di garantire la trasparenza, l'imparzialità e la coerenza quanto alle modalità di applicazione, gli Stati membri dovrebbero prevedere sanzioni da irrogare in caso di violazioni del presente regolamento e garantire l'applicazione delle medesime. Le sanzioni dovrebbero essere effettive, proporzionate e dissuasive, in quanto il mancato rispetto può comportare danni alla salute umana e all'ambiente. Ove del caso, dovrebbero essere rese pubbliche le informazioni sulle violazioni delle disposizioni del presente regolamento.
- (26) Poiché gli scopi del presente regolamento, in particolare la protezione dell'ambiente e della salute umana dagli inquinanti organici persistenti, non possono essere realizzati in misura sufficiente dagli Stati membri, visti gli effetti transfrontalieri di tali inquinanti, e possono dunque essere realizzati meglio a livello comunitario, la Comunità può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tali scopi, in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.

¹ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

(27) Alla luce di quanto precede, occorre modificare la direttiva 79/117/CEE,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Obiettivo e campo di applicazione

1. Tenendo conto, in particolare, del principio di precauzione, scopo del presente regolamento è quello di tutelare la salute umana e l'ambiente dagli inquinanti organici persistenti vietando, eliminando gradualmente prima possibile o limitando la produzione, l'immissione in commercio e l'uso di sostanze soggette alla convenzione di Stoccolma sugli inquinanti organici persistenti (in prosieguo: "la convenzione"), o al protocollo del 1998 sugli inquinanti organici persistenti alla convenzione del 1979 sull'inquinamento atmosferico transfrontaliero a grande distanza (in prosieguo: "il protocollo"), riducendo al minimo, in vista dell'eliminazione, ove possibile e in tempi brevi, il rilascio di tali sostanze ed istituendo disposizioni concernenti i rifiuti costituiti da tali sostanze o che le contengono o che ne sono contaminati.
2. Gli articoli 3 e 4 non si applicano ai rifiuti costituiti da sostanze elencate nell'allegato I o II, o che le contengono o che ne sono contaminati.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) "immissione in commercio", la fornitura o la messa a disposizione in favore di terzi a titolo oneroso o gratuito. Le importazioni sul territorio doganale della Comunità sono parimenti considerate come immissioni in commercio;

- b) "articolo", un oggetto costituito da una o più sostanze e/o preparati al quale, nel corso della fabbricazione, viene conferita una forma, una superficie o un disegno specifici che, ai fini dell'uso finale, sono più determinanti della composizione chimica;
- c) "sostanza" la definizione di cui all'articolo 2 della direttiva 67/548/CEE¹;
- d) "preparazione" la definizione di cui all'articolo 2 della direttiva 67/548/CEE;
- e) "rifiuto" la definizione di cui all'articolo 1, lettera a) della direttiva 75/442/CEE²;
- f) "smaltimento" la definizione di cui all'articolo 1, lettera e) della direttiva 75/442/CEE;
- g) "recupero" la definizione di cui all'articolo 1, lettera f) della direttiva 75/442/CEE.

Articolo 3

Controllo della produzione, dell'immissione in commercio e dell'uso

1. Sono vietati la produzione, l'immissione in commercio e l'uso delle sostanze elencate nell'allegato I sia allo stato puro che all'interno di preparati o come componenti di articoli.
2. La produzione, l'immissione in commercio e l'uso delle sostanze elencate nell'allegato II, sia allo stato puro che all'interno di preparati o come componenti di articoli, sono soggetti a limitazioni secondo le condizioni di cui a detto allegato.

¹ Direttiva 67/548/CEE del Consiglio, del 27 giugno 1967, concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura delle sostanze pericolose (GU P 196 del 16.8.1967, pag. 1). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 807/2003 del Consiglio (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 36).

² Direttiva 75/442/CEE del Consiglio del 15 luglio 1975, del 15 luglio 1975, relativa ai rifiuti (GU L 194 del 25.7.1975, pag. 39). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

3. Nel quadro dei regimi di valutazione e di autorizzazione delle sostanze chimiche e dei pesticidi, nuovi o già esistenti, in base alla pertinente normativa comunitaria, gli Stati membri e la Commissione tengono in considerazione i criteri di cui all'allegato D, paragrafo 1 della Convenzione e adottano adeguate misure per il controllo delle sostanze chimiche e dei pesticidi già esistenti e per prevenire la produzione, l'immissione sul mercato e l'uso di nuove sostanze chimiche e pesticidi, che presentano caratteristiche degli inquinanti organici persistenti.

Articolo 4

Deroghe alle misure di controllo

1. L'articolo 3 non si applica alle sostanze seguenti:
 - a) a sostanze utilizzate per attività di ricerca di laboratorio o come campione di riferimento;
 - b) a sostanze presenti non intenzionalmente in sostanze, preparati o articoli, sotto forma contaminante in tracce.
2. L'articolo 3 non si applica a sostanze presenti come componenti di articoli, prodotti alla data di entrata in vigore del presente regolamento o prima di tale data, fino a 6 mesi dopo la sua entrata in vigore.

L'articolo 3 non si applica ad una sostanza presente come componente di articoli già in uso alla data di entrata in vigore del presente regolamento o prima di tale data.

Tuttavia, gli Stati membri informano immediatamente la Commissione se vengono a conoscenza degli articoli di cui al primo e al secondo comma.

Se la Commissione viene informata in merito a tali articoli o ne apprende comunque l'esistenza, ove opportuno ne informa tempestivamente il segretariato della convenzione.

3. Se una sostanza figura nella parte A dell'allegato I o nella parte A dell'allegato II, gli Stati membri che intendono autorizzare, fino alla scadenza del termine specificato nell'allegato pertinente, la produzione e l'uso della sostanza in oggetto come prodotto intermedio all'interno del sito produttivo e in un sistema chiuso, ne informano il segretariato della convenzione.

Tuttavia, tale notificazione può avvenire solo in presenza delle seguenti condizioni:

- a) nell'allegato pertinente è stata inserita un'annotazione destinata espressamente a consentire la produzione e l'uso della sostanza;
- b) il processo produttivo trasformerà la sostanza in una o più sostanze diverse che non presentano le caratteristiche di un inquinante organico persistente;
- c) le persone e l'ambiente non devono prevedibilmente essere esposte a quantitativi rilevanti della sostanza nel corso della produzione e dell'uso della sostanza stessa, come indicato da una valutazione del sistema chiuso in questione, conformemente alla direttiva 2001/59/CE della Commissione ¹.

La notificazione viene trasmessa anche agli altri Stati membri e alla Commissione e include informazioni sulla produzione totale, effettiva o stimata, e sull'uso della sostanza chimica in oggetto, nonché informazioni sul tipo di processo che avviene all'interno del sito produttivo e in un sistema chiuso, compresa la quantità di inquinante organico persistente non trasformato utilizzato come materiale di partenza e presente non intenzionalmente sotto forma di contaminante in tracce nel prodotto finale.

I termini di cui al primo comma possono essere modificati, previa nuova notificazione dello Stato membro interessato al segretariato della convenzione, qualora, a norma della medesima, la produzione e l'uso della sostanza in oggetto sono consentiti per un ulteriore periodo, in forma espressa o tacita.

¹ Direttiva 2001/59/CE della Commissione, del 6 agosto 2001, recante ventottesimo adeguamento al progresso tecnico della direttiva 67/548/CEE del Consiglio concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura delle sostanze pericolose (GU L 225 del 21.8.2001, pag. 1).

Articolo 5

Scorte

1. Il detentore di scorte costituite da sostanze elencate nell'allegato I o nell'allegato II, o contenenti tali sostanze, di cui l'uso non è consentito, è tenuto a gestire tali scorte come se fossero rifiuti e in conformità con l'articolo 7.

2. Chiunque detenga un quantitativo superiore a 50 kg di scorte costituite da una delle sostanze elencate nell'allegato I o nell'allegato II o contenenti tali sostanze, e di cui l'uso è consentito, comunica all'autorità competente dello Stato membro nel quale si trovano le scorte informazioni sul tipo e sull'entità delle medesime. Dette informazioni sono trasmesse entro dodici mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento e delle modifiche all'allegato I o all'allegato II, e successivamente ogni anno, fino alla scadenza del termine indicato negli allegati I o II in merito alla limitazione dell'uso.

Chi detiene le scorte deve gestirle in maniera sicura, efficace e senza rischi per l'ambiente.

3. Gli Stati membri provvedono al monitoraggio dell'uso e della gestione delle scorte oggetto della notificazione.

Articolo 6

Riduzione, minimizzazione ed eliminazione dei rilasci

1. Entro due anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento gli Stati membri preparano e conservano inventari dei rilasci in atmosfera, nelle acque e nel suolo per le sostanze elencate nell'allegato III, conformemente ai loro obblighi ai sensi della convenzione e del protocollo.

2. Ogni Stato membro comunica, sia alla Commissione che agli altri Stati membri, nell'ambito del piano di attuazione nazionale istituito a norma dell'articolo 8, il proprio piano d'azione concernente misure volte ad individuare, caratterizzare e minimizzare, nella prospettiva di eliminare se possibile quanto prima, i rilasci complessivi, conformemente agli obblighi assunti ai sensi della convenzione.

Il piano d'azione include misure volte a promuovere lo sviluppo di sostituti o materiali, prodotti e processi modificati al fine di prevenire la formazione e il rilascio di sostanze elencate nell'allegato III e, se del caso, ne esige l'uso.

3. Nell'esaminare proposte di costruzione di nuovi impianti o modifiche significative ad impianti esistenti che utilizzano processi che rilasciano sostanze chimiche elencate nell'allegato III, gli Stati membri, fatta salva la direttiva 96/61/CE¹, considerano in via prioritaria i processi, le tecniche o le pratiche alternative che hanno vantaggi analoghi, ma evitano la formazione e il rilascio di sostanze chimiche elencate nell'allegato III.

Articolo 7

Gestione dei rifiuti

1. Chi produce e chi detiene rifiuti prende tutte le misure ragionevoli per evitare, ove possibile, la contaminazione dei rifiuti da parte di sostanze elencate nell'allegato IV.

2. Nonostante la direttiva 96/59/CE², i rifiuti costituiti da una delle sostanze elencate nell'allegato IV, o che le contengono o ne sono contaminati, sono smaltiti o recuperati con tempestività e conformemente all'allegato V, parte 1, in modo da garantire che il contenuto di inquinanti organici persistenti sia distrutto o trasformato irreversibilmente affinché i rifiuti residui e i rilasci non presentino alcuna caratteristica degli inquinanti organici persistenti.

Nel corso di tale smaltimento o recupero, qualsiasi sostanza elencata nell'allegato IV può essere separata dai rifiuti, a condizione di essere successivamente smaltita a norma del primo comma.

3. Le operazioni di smaltimento o recupero che possono portare al recupero, al riciclaggio, alla rigenerazione o al reimpiego delle sostanze elencate all'allegato IV sono vietate.

¹ Direttiva 96/61/CE del Consiglio, del 24 settembre 1996, sulla prevenzione e la riduzione integrati dell'inquinamento (GU L 257 del 10.10.1996, pag. 26). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

² Direttiva 96/59/CE del Consiglio, del 16 settembre 1996, concernente lo smaltimento dei policlorodifenili e dei policlorotrifenili (PCB/PCT) (GU L 243 del 24.9.1996, pag. 31).

4. In deroga al paragrafo 2:
- a) i rifiuti che contengono una delle sostanze elencate nell'allegato IV, o che ne sono contaminati, possono in alternativa essere smaltiti o recuperati in conformità della pertinente normativa comunitaria, purché il tenore delle sostanze contenute nei rifiuti sia inferiore ai valori limite di concentrazione che saranno indicati nell'allegato IV entro il 31 dicembre 2005, secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2. Finché i valori limite di concentrazione non saranno indicati in conformità di tale procedura, l'autorità competente di uno Stato membro può adottare o applicare valori limite di concentrazione ovvero specifici requisiti tecnici con riferimento allo smaltimento o recupero dei rifiuti di cui alla presente lettera;
 - b) uno Stato membro o l'autorità competente designata da detto Stato membro può, in casi eccezionali, consentire che i rifiuti elencati nell'allegato V, parte 2, che contengono una delle sostanze elencate nell'allegato IV o ne sono contaminati fino a valori limite di concentrazione da indicare nell'allegato V, parte 2, siano in alternativa trattati secondo uno dei metodi elencati all'allegato V, parte 2, a condizione che:
 - i) il detentore interessato abbia dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente dello Stato membro in questione, che la decontaminazione dei rifiuti con riferimento alle sostanze elencate nell'allegato IV non è fattibile, che la distruzione o trasformazione irreversibile del contenuto di inquinanti organici persistenti, eseguita secondo le migliori pratiche ambientali ovvero le migliori tecniche disponibili, non rappresenta l'opzione preferibile sotto il profilo ambientale, e che l'autorità competente abbia quindi autorizzato l'operazione alternativa;
 - ii) detta operazione sia conforme alla pertinente legislazione comunitaria e alle condizioni stabilite nelle pertinenti disposizioni supplementari di cui al paragrafo 6; e
 - iii) lo Stato membro in questione abbia informato gli altri Stati membri e la Commissione dell'autorizzazione e dei motivi che la giustificano.

5. Ai fini del paragrafo 4, lettera b), entro il 31 dicembre 2005 vengono stabiliti valori limite di concentrazione nell'allegato V, parte 2, secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2.

Fino a quando tali limiti di concentrazione non saranno stabiliti:

- a) l'autorità competente può adottare o applicare valori limite di concentrazione o requisiti tecnici specifici per i rifiuti trattati a norma del paragrafo 4, lettera b);
- b) allorché i rifiuti sono trattati a norma del paragrafo 4, lettera b) i detentori interessati forniscono all'autorità competente informazioni sul tenore dell'inquinante organico persistente dei rifiuti.

6. La Commissione può, se del caso, e tenendo conto degli sviluppi tecnici e dei pertinenti orientamenti e decisioni internazionali e di eventuali autorizzazioni concesse da uno Stato membro o dalla autorità competente designata dallo Stato membro in conformità del paragrafo 4 e dell'allegato V, adottare misure supplementari in connessione con l'attuazione del presente articolo. La Commissione definisce un formato per la presentazione delle informazioni da parte gli Stati membri in conformità del paragrafo 4, lettera b), punto iii). Tali misure sono decise secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2.

7. Entro il 31 dicembre 2009 la Commissione riesamina le deroghe al paragrafo 4 alla luce degli sviluppi internazionali e tecnici, segnatamente con riferimento alla loro preferibilità sotto il profilo ambientale.

Articolo 8

Piani di attuazione

1. Nell'elaborazione dei loro piani di attuazione nazionali gli Stati membri danno tempestivamente al pubblico opportunità concrete di partecipare a tale processo, in conformità delle rispettive procedure nazionali.

Non appena adottano il piano di attuazione nazionale conformemente agli obblighi assunti a norma della convenzione, gli Stati membri ne informano la Commissione e gli altri Stati membri.

3. Nel preparare i piani di attuazione la Commissione e gli Stati membri scambiano informazioni sul loro contenuto, se del caso.

4. Entro due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento la Commissione elabora un piano per attuare gli obblighi assunti dalla Comunità a norma della convenzione.

Non appena la Commissione adotta il piano di attuazione comunitario ne informa gli Stati membri.

La Commissione riesamina e aggiorna il piano d'attuazione comunitario come opportuno.

Articolo 9

Monitoraggio

La Commissione e gli Stati membri predispongono, in stretta collaborazione, adeguati programmi e meccanismi compatibili con lo stato dell'arte, per fornire in modo continuativo dati comparabili risultanti dal monitoraggio della presenza nell'ambiente di diossine, furani e PCB quali indicati nell'allegato III. Nel predisporre detti programmi e meccanismi si tiene debitamente conto degli sviluppi avvenuti nell'ambito del protocollo e della convenzione.

Articolo 10

Scambio di informazioni

1. La Commissione e gli Stati membri agevolano e istituiscono lo scambio di informazioni, all'interno della Comunità e con i paesi terzi, riguardo alla riduzione, alla minimizzazione o all'eliminazione, ove fattibile, della produzione, dell'uso e dei rilasci di inquinanti organici persistenti e alle alternative a dette sostanze, specificando i rischi e i costi socio-economici connessi a tali alternative.

2. La Commissione e gli Stati membri, secondo il caso, incentivano e agevolano, per quanto concerne gli inquinanti organici persistenti:
- a) i programmi di sensibilizzazione riguardanti in particolare gli effetti sulla salute e sull'ambiente e le alternative a tali inquinanti, nonché la riduzione o eliminazione della produzione, dell'uso e dei rilasci dei medesimi nell'ambiente; i programmi sono destinati in particolare a:
 - i) responsabili politici e decisionali;
 - ii) gruppi particolarmente vulnerabili;
 - b) la fornitura di informazioni al pubblico;
 - c) la formazione di lavoratori, scienziati ed insegnanti, nonché del personale tecnico e dirigente.
3. Salvo il disposto della direttiva 2003/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2003 sull'accesso del pubblico all'informazione ambientale¹, le informazioni riguardanti l'ambiente, e la salute e la sicurezza delle persone non sono considerate riservate. La Commissione e gli Stati membri che scambiano altre informazioni con un paese terzo tutelano tutte le informazioni riservate, come mutualmente convenuto.

Articolo 11

Assistenza tecnica

In conformità degli articoli 12 e 13 della convenzione, la Commissione e gli Stati membri collaborano per fornire un'assistenza tecnica e finanziaria adeguata e tempestiva ai paesi in via di sviluppo e ai paesi ad economia in transizione per assisterli, su richiesta ed entro l'ambito delle risorse disponibili nonché tenendo conto delle loro particolari esigenze, a sviluppare e potenziare le capacità di ottemperare agli obblighi che incombono su detti paesi in forza della convenzione. Tale sostegno può essere anche canalizzato attraverso organizzazioni non governative.

¹ GU L 41 del 14.2.2003, pag. 26.

Articolo 12

Comunicazioni e rapporti

1. Gli Stati membri inviano, ogni tre anni, alla Commissione informazioni sull'applicazione del presente regolamento, comprese le informazioni su infrazioni e sanzioni.
2. Gli Stati membri forniscono alla Commissione, a scadenze annue, dati statistici sui quantitativi totali, effettivi o stimati, relativi alla produzione e all'immissione in commercio di sostanze elencate nell'allegato I o II.
3. Entro tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, e successivamente ogni tre anni, gli Stati membri comunicano alla Commissione quanto segue:
 - a) informazioni sintetiche ricavate dalle notificazioni sulle scorte pervenute a norma dell'articolo 5, paragrafo 2;
 - b) informazioni sintetiche ricavate dagli inventari dei rilasci di cui all'articolo 6, paragrafo 1;
 - c) informazioni sintetiche riguardanti la presenza nell'ambiente delle diossine, dei furani e dei PCB quali indicati nell'allegato III, come ottenute ai sensi dell'articolo 9.
4. Per quanto concerne i dati e le informazioni che gli Stati membri devono comunicare ai sensi dei paragrafi 1, 2 e 3, la Commissione mette a punto preliminarmente un formato comune secondo la procedura di cui all'articolo 16, paragrafo 2.
5. La Commissione, secondo la periodicità stabilita dalla conferenza delle parti della convenzione, compila, sulla base delle informazioni trasmesse dagli Stati membri a norma del paragrafo 2, un rapporto relativo alle sostanze che figurano nella convenzione e lo comunica al segretariato della convenzione.

6. La Commissione compila ogni tre anni un rapporto sull'applicazione del presente regolamento e lo integra con le informazioni già disponibili nell'ambito dell'EPER, istituito dalla decisione 2000/479/CE¹, e dell'inventario delle emissioni CORINAIR del programma EMEP (programma concertato di sorveglianza continua e di valutazione del trasporto a lunga distanza di sostanze inquinanti atmosferiche in Europa) nonché con le informazioni presentate dagli Stati membri a norma dei paragrafi 1, 2 e 3 del presente articolo per costituire un rapporto di sintesi. Tale rapporto include informazioni sul ricorso alle deroghe di cui all'articolo 7, paragrafo 4. Un sommario di tale sintesi viene trasmesso al Parlamento europeo e al Consiglio e reso pubblico tempestivamente.

Articolo 13

Sanzioni

Gli Stati membri determinano le sanzioni da irrogare in caso di violazione delle norme del presente regolamento e adottano ogni provvedimento per assicurare l'applicazione delle sanzioni stesse. Le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive. Gli Stati membri notificano le relative disposizioni alla Commissione entro un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento e provvedono poi a dare immediata notificazione delle eventuali modificazioni successive.

Articolo 14

Modificazioni degli allegati

1. Quando una sostanza viene aggiunta agli elenchi della convenzione o del protocollo, ove opportuno la Commissione modifica di conseguenza gli allegati da I a III, secondo la procedura di cui all'articolo 16, paragrafo 2.

Quando una sostanza viene aggiunta agli elenchi della convenzione e del protocollo la Commissione, ove opportuno, modifica l'allegato IV secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2.

¹ Decisione 2000/479/CE della Commissione, del 17 luglio 2000, in merito all'attuazione del Registro europeo delle emissioni inquinanti (EPER) ai sensi dell'articolo 15 della direttiva 96/61/CE del Consiglio sulla prevenzione e la riduzione integrate dell'inquinamento (IPPC) (GUL 192 del 28.7.2000, pag. 36).

2. Le modificazioni delle voci degli allegati da I a III, anche al fine di adeguarli all'evoluzione scientifica e tecnica, sono adottate dalla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 16, paragrafo 2.
3. Le modifiche alle voci figuranti all'allegato IV e le modifiche all'allegato V, compreso il loro adeguamento al progresso scientifico e tecnologico, sono adottate dalla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 17, paragrafo 2.

Articolo 15

Autorità competenti

Ogni Stato membro designa la o le autorità competenti incaricate di espletare le funzioni amministrative necessarie ai fini del presente regolamento e ne informa la Commissione entro tre mesi dall'entrata in vigore del medesimo.

Articolo 16

Comitato per le questioni generali

1. La Commissione è assistita dal comitato istituito dall'articolo 29 della direttiva 67/548/CEE per tutte le questioni ai sensi del presente regolamento, ad eccezione di quelle relative ai rifiuti.
2. Nei in casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 17

Comitato per le questioni relative ai rifiuti

1. Per le questioni relative ai rifiuti ai sensi del presente regolamento la Commissione è assistita dal comitato istituito dall'articolo 18 della direttiva 75/442/CEE.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 18

Modificazione della direttiva 79/117/CEE

Alla parte B dell'allegato della direttiva 79/117/CEE, "Composti organici clorurati persistenti", le voci da 1 a 8 sono soppresse.

Articolo 19

Entrata in vigore

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

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

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

ALLEGATO I

ELENCO DELLE SOSTANZE VIETATE

Parte A – Sostanze inserite nella convenzione e nel protocollo

| SOSTANZA | N. CAS | N. CE | DEROGA SPECIFICA PER USO COME INTERMEDIO O ALTRE OSSERVAZIONI |
|---|-------------------|-------------------|---|
| Aldrin | 309-00-2 | 206-215-8 | - |
| Clordano | 57-74-9 | 200-349-0 | - |
| Dieldrin | 60-57-1 | 200-484-5 | - |
| Endrin | 72-20-8 | 200-775-7 | - |
| Eptacloro | 76-44-8 | 200-962-3 | - |
| Esaclorobenzene | 118-74-1 | 200-273-9 | - |
| Mirex | 2385-85-5 | 219-196-6 | - |
| Toxafene | 8001-35-2 | 232-283-3 | - |
| Bifenili policlorurati (PCB) | 1336-36-3 e altri | 215-648-1 e altri | Fatta salva la direttiva 96/59/CE del Consiglio, gli articoli già in uso alla data di entrata in vigore del presente regolamento possono essere utilizzati. |
| DDT (1,1,1-tricloro-2,2-bis(4-clorofenil)etano) | 50-29-3 | 200-024-3 | Gli Stati membri possono autorizzare la produzione e l'utilizzazione attuali del DDT come prodotto intermedio per la produzione di dicofol in un sistema chiuso e limitato ad un sito fino al 1° gennaio 2014, in conformità dell'articolo 4, paragrafo 3, del presente regolamento. La Commissione riesamina tale deroga entro il 31 dicembre 2008 alla luce del risultato della valutazione nel quadro della direttiva 91/414/CEE ¹ . |

¹ Direttiva 91/414/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, relativa all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari (GU L 230 del 19.8.1991, pag. 1). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2004/30/CE della Commissione (GU L 77 del 13.3.2004, pag. 50).

Parte B – Sostanze inserite solo nel protocollo

| SOSTANZA | N. CAS | N. CE | DEROGA SPECIFICA PER USO COME INTERMEDIO O ALTRE OSSERVAZIONI |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|---|
| Clordecone | 143-50-0 | 205-601-3 | - |
| Esabromobifenile | 36355-01-8 | 252-994-2 | - |
| HCH, compreso il lindano | 608-73-1, 58-89-9 | 210-168-9, 200-401-2 | <p>A titolo di deroga, gli Stati membri possono autorizzare i seguenti usi:</p> <p>a) fino al 1°9.2006:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trattamento curativo professionale e industriale di legname, legno da costruzione e tronchi; - applicazioni industriali e domestiche per interni; <p>b) fino al 31.12.2007:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'HCH tecnico può essere utilizzato solo come prodotto intermedio nell'industria chimica; - i prodotti in cui almeno il 99% degli isomeri dell'HCH è presente nella forma gamma (ossia il lindano) sono limitati all'uso come: insetticida per uso topico in campo sanitario e veterinario. |

ALLEGATO II

ELENCO DI SOSTANZE SOGGETTE A LIMITAZIONI

Parte A – Sostanze inserite nella convenzione e nel protocollo

| SOSTANZA | N. CAS | N. CE | CONDIZIONI DELLA LIMITAZIONE |
|----------|--------|-------|------------------------------|
| - | | | |

Parte B – Sostanze inserite solo nel protocollo

| SOSTANZA | N. CAS | N. CE | CONDIZIONI DELLA LIMITAZIONE |
|----------|--------|-------|------------------------------|
| | | | |

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

ALLEGATO IIIELENCO DELLE SOSTANZE SOGGETTE A DISPOSIZIONI
IN MATERIA DI RIDUZIONE DEI RILASCI

| SOSTANZA (N. CAS) |
|--|
| Dibenzo-p-diossine e dibenzofurani policlorurati (PCDD/PCDF) |
| Esaclorobenzene (HCB) (N. CAS: 118-74-1) |
| Bifenili policlorurati (PCB) |
| Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) ¹ |
| ¹ Ai fini degli inventari di emissione, sono utilizzati i seguenti quattro indicatori: benzo(a)pirene, benzo(b)fluorantene, benzo(k)fluorantene e indeno(1,2,3-cd)pirene. |

ALLEGATO IV

ELENCO DELLE SOSTANZE SOGGETTE ALLE DISPOSIZIONI
IN MATERIA DI GESTIONE DEI RIFIUTI DI CUI ALL'ARTICOLO 7

| SOSTANZA | N. CAS | N. CE | VALORE LIMITE DI CONCENTRAZIONE di cui all'articolo 7, paragrafo 4, lettera a) in ppm (parti per milione) |
|---|----------------------|-------------------------|---|
| Aldrin | 309-00-2 | 206-215-8 | |
| Clordano | 57-74-9 | 200-349-0 | |
| Dieldrin | 60-57-1 | 200-484-5 | |
| Endrin | 72-20-8 | 200-775-7 | |
| Eptacloro | 76-44-8 | 200-962-3 | |
| Esaclorobenzene | 118-74-1 | 200-273-9 | |
| Mirex | 2385-85-5 | 219-196-6 | |
| Toxafene | 8001-35-2 | 232-283-3 | |
| Bifenili policlorurati (PCB) | 1336-36-3 e altri | 215-648-1 | |
| DDT (1,1,1-tricloro-2,2- bis(4-clorofenil) etano) | 50-29-3 | 200-024-3 | |
| Clordecone | 143-50-0 | 205-601-3 | |
| Dibenzo-p-diossine e dibenzofurani policlorurati (PCDD/PCDF) | | | |
| HCH, compreso il lindano | 608-73-1, 58-89-9 | 210-168-9, 200-401-2 | |
| Esabromobifenile | 36355-01-8 | 252-994-2 | |

ALLEGATO V

GESTIONE DEI RIFIUTI

Parte 1 – Smaltimento e recupero ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 2

Ai fini dell'articolo 7, paragrafo 2, sono autorizzate le seguenti operazioni di smaltimento e recupero, conformemente agli allegati IIA e IIB della direttiva 75/442/CEE purché vengano effettuate in modo tale da assicurare la distruzione o la trasformazione irreversibile degli inquinanti organici persistenti.

- D9 trattamento fisico-chimico,
- D10 incenerimento a terra e
- R1 impiego principale come combustibile o come altro mezzo per produrre energia, eccetto i rifiuti contenenti PCB.

Sono autorizzate le operazioni di pretrattamento prima della distruzione o della trasformazione irreversibile, conformemente alla presente parte dell'allegato, purché una sostanza di cui all'allegato IV che sia stata isolata dai rifiuti durante la fase di pretrattamento sia successivamente smaltita conformemente alla presente parte dell'allegato. Inoltre, le operazioni di reimballaggio e di stoccaggio temporaneo possono essere svolte prima di un siffatto pretrattamento o prima della distruzione o trasformazione irreversibile conformemente alla presente parte dell'allegato.

Parte 2 – Rifiuti e operazioni cui si applica l'articolo 7, paragrafo 4, lettera b)

Ai fini dell'articolo 7, paragrafo 4, lettera b) sono autorizzate le seguenti operazioni riguardo ai rifiuti specificati, definiti dal codice a sei cifre, come risulta dalla classificazione nella decisione 2000/523/CE¹.

¹ Decisione 2000/532/CE della Commissione, del 3 maggio 2000, che sostituisce la decisione 94/3/CE che istituisce un elenco di rifiuti conformemente all'articolo 1, lettera a), della direttiva 75/442/CEE del Consiglio relativa ai rifiuti e la decisione 94/904/CE del Consiglio che istituisce un elenco di rifiuti pericolosi ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 4, della direttiva 91/689/CEE del Consiglio relativa ai rifiuti pericolosi (GU L 226 del 6.9.2000, pag. 3). Decisione modificata da ultimo dalla decisione 2001/573/CE del Consiglio (GU L 203, del 28.7.2001, pag. 18).

| Rifiuti come classificati nella decisione 2000/532/EC della Commissione | | Valore limite di concentrazione massima delle sostanze di cui all'allegato IV | Operazione |
|---|---|---|---|
| 10 | RIFIUTI PROVENIENTI DA PROCESSI TERMICI | | Soltanto stoccaggio permanente: - formazioni di roccia dura sotterranee, sicure e profonde - miniere di sale o - discarica per rifiuti pericolosi (purché i rifiuti siano solidificati o stabilizzati se tecnicamente fattibile, come previsto per la classificazione dei rifiuti al sottocapitolo 19 03 della decisione 2000/523/CE) purché si sia adempiuto agli obblighi della direttiva 1999/31/CE ¹ del Consiglio e della decisione 2003/33/CE ² del Consiglio e purché si sia dimostrato che l'operazione scelta è preferibile sotto il profilo ambientale. |
| 10 01 | Rifiuti da centrali termiche ed altri impianti termici (tranne 19) | | |
| 10 01 14* | Ceneri pesanti, scorie e polveri di caldaia da coincenerimento contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 01 16* | Ceneri leggere da coincenerimento contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 02 | Rifiuti dell'industria del ferro e dell'acciaio | | |

¹ Direttiva 1999/31/CE del Consiglio, del 26 aprile 1999, relativa alle discariche di rifiuti (GU L 182 del 16.7.1999, pag. 1). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

² Decisione 2003/33/CE del Consiglio, del 19 dicembre 2002, che stabilisce criteri e procedure per l'ammissione dei rifiuti nelle discariche ai sensi dell'articolo 16 e dell'allegato II della direttiva 1999/31/CE (GU L 11 del 16.1.2003, pag. 27).

| Rifiuti come classificati nella decisione 2000/532/EC della Commissione | | Valore limite di concentrazione massima delle sostanze di cui all'allegato IV | Operazione |
|---|---|---|------------|
| 10 02 07* | Rifiuti solidi derivanti dal trattamento dei fumi contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 03 | Rifiuti della metallurgia termica dell'alluminio | | |
| 10 03 04* | Scorie bianche di prima fusione | | |
| 10 03 08* | Scorie saline di seconda fusione | | |
| 10 03 09* | Scorie nere di seconda fusione | | |
| 10 03 19* | Polveri dai gas effluenti da camino contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 03 21* | Altre polveri e particolato (inclusa polvere di macinazione) contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 03 29* | Rifiuti derivanti dal trattamento di scorie saline e scorie nere contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 04 | Rifiuti della metallurgia termica del piombo | | |
| 10 04 01* | Scorie di prima e seconda fusione | | |
| 10 04 02* | Incrostazioni e loppe di prima e seconda fusione | | |
| 10 04 04* | Polveri dai gas effluenti da camino | | |
| 10 04 05* | Altre polveri e particolato | | |
| 10 04 06* | Rifiuti solidi derivanti dal trattamento dei fumi | | |

| Rifiuti come classificati nella decisione 2000/532/EC della Commissione | | Valore limite di concentrazione massima delle sostanze di cui all'allegato IV | Operazione |
|---|--|---|------------|
| 10 05 | Rifiuti della metallurgia termica dello zinco | | |
| 10 05 03* | Polveri dai gas effluenti da camino | | |
| 10 05 05* | Rifiuti solidi derivanti dal trattamento dei fumi | | |
| 10 06 | Rifiuti della metallurgia termica del rame | | |
| 10 06 03* | Polveri dai gas effluenti da camino | | |
| 10 06 06* | Rifiuti solidi derivanti dal trattamento dei fumi | | |
| 10 08 | Rifiuti da altri processi metallurgici non ferrosi | | |
| 10 08 08* | Scorie saline di prima e seconda fusione | | |
| 10 08 15* | Polveri dai gas effluenti da camino contenenti sostanze pericolose | | |
| 10 09 | Rifiuti della fusione di materiali ferrosi | | |
| 10 09 09* | Polveri dai gas effluenti da camino contenenti sostanze pericolose | | |
| 16 | RIFIUTI NON SPECIFICATI ALTRIMENTI NELL'ELENCO | | |
| 16 11 | Rivestimenti e refrattari di scarto | | |
| 16 11 01* | Rivestimenti e refrattari a base di carbonio derivanti da processi metallurgici contenenti sostanze pericolose | | |
| 16 11 03* | Altri rivestimenti e refrattari derivanti da processi metallurgici contenenti sostanze pericolose | | |

| Rifiuti come classificati nella decisione 2000/532/EC della Commissione | | Valore limite di concentrazione massima delle sostanze di cui all'allegato IV | Operazione |
|---|---|---|---|
| 17 | RIFIUTI DA COSTRUZIONI E DEMOLIZIONI (COMPRESA LA TERRA PRELEVATA DA SITI CONTAMINATI) | | Soltanto stoccaggio permanente: - formazioni di roccia dura sotterranee, sicure e profonde - miniere di sale o - discarica per rifiuti pericolosi ¹ (purché i rifiuti siano solidificati o stabilizzati se tecnicamente fattibile, come previsto per la classificazione dei rifiuti al sottocapitolo 19 03 della decisione 2000/523/CE) purché si sia adempiuto agli obblighi della direttiva 1999/31/CE e della decisione 2003/33/CE e purché si sia dimostrato che l'operazione scelta è preferibile sotto il profilo ambientale. |
| 17 01 | Cemento, mattoni, mattonelle e ceramiche | | |
| 17 01 06* | Miscele o frazioni separate di cemento, mattoni, mattonelle e ceramiche contenenti sostanze pericolose. | | |
| 17 05 | Terra, compresa quella prelevata da siti contaminati, rocce e materiali di dragaggio | | |
| 17 05 03* | Frazione inorganica di terra e rocce contenenti sostanze pericolose | | |
| 17 09 | Altri rifiuti da costruzioni e demolizioni | | |
| | | | |
| 17 09 02* | Rifiuti da costruzioni e demolizioni contenenti PCB, eccettuate apparecchiature contenenti PCB. | | |
| 17 09 03* | Altri rifiuti da costruzioni e demolizioni contenenti sostanze pericolose | | |

¹ Fatta eccezione per i rifiuti contenenti PCB in concentrazione superiore a 50 ppm o che ne sono contaminati.

| Rifiuti come classificati nella decisione 2000/532/EC della Commissione | | Valore limite di concentrazione massima delle sostanze di cui all'allegato IV | Operazione |
|---|--|---|--|
| 19 | RIFIUTI DA IMPIANTI DI TRATTAMENTO DEI RIFIUTI, IMPIANTI DI TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE, PREPARAZIONE DI ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO FUORI SITO E ACQUE PROVENIENTI DALL'IMPIEGO INDUSTRIALE | | Soltanto stoccaggio permanente: - formazioni di roccia dura sotterranee, sicure e profonde - miniere di sale o - discarica per rifiuti pericolosi (purché i rifiuti siano solidificati o stabilizzati se tecnicamente fattibile, come previsto per la classificazione dei rifiuti al sottocapitolo 19 03 della decisione 2000/523/CE) |
| 19 01 | Rifiuti da incenerimento o pirolisi di rifiuti | | |
| 19 01 07* | Rifiuti solidi derivanti dal trattamento dei fumi | | |
| 19 01 11* | Ceneri pesanti e scorie contenenti sostanze pericolose | | |
| 19 01 13* | Ceneri leggere <u>contenenti sostanze pericolose</u> | | |
| 19 01 15* | Polveri di caldaia contenenti sostanze pericolose | | |
| 19 04 | Rifiuti vetrificati e rifiuti di vetrificazione | | |
| 19 04 02* | Ceneri leggere ed altri rifiuti dal trattamento dei fumi | | |
| 19 04 03* | Fase solida non vetrificata | | purché si sia adempiuto agli obblighi della direttiva 1999/31/CE e della decisione 2003/33/CE del Consiglio e purché si sia dimostrato che l'operazione scelta è preferibile sotto il profilo ambientale. |

* I rifiuti contrassegnati da un asterisco (*) vanno considerati pericolosi ai sensi della direttiva 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e sono pertanto soggetti alle disposizioni di detta direttiva.

**REGOLAMENTO (CE) N. 851/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 21 aprile 2004
con il quale si crea un Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 152, paragrafo 4,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽¹⁾,

previa consultazione del Comitato delle Regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽²⁾,

considerando quanto segue:

- (1) La Comunità si fissa come priorità di proteggere e di migliorare la salute umana prevenendo le malattie umane, in particolare le malattie trasmissibili, nonché di far fronte alle minacce che possono pesare sulla salute al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute dei cittadini europei. Una risposta efficace ai focolai di malattie richiede dagli Stati membri un approccio coerente e il contributo di professionisti della sanità pubblica, coordinati a livello comunitario.
- (2) La Comunità dovrebbe dare alle preoccupazioni espresse dai cittadini europei a proposito delle minacce per la salute pubblica una risposta coordinata e coerente. Considerando che la protezione della salute può richiedere azioni di vario tipo, dalle misure di preparazione e di controllo alla prevenzione delle malattie umane, la Comunità dovrebbe disporre di un vasto campo d'azione. Anche il rischio di deliberata diffusione di agenti richiede una risposta coerente da parte della Comunità.
- (3) Gli Stati membri devono comunicare le informazioni sulle malattie trasmissibili attraverso strutture e/o autorità adeguate da essi designate, a norma dell'articolo 4 della

decisione n. 2119/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 24 settembre 1998, che istituisce una rete di sorveglianza epidemiologica e di controllo delle malattie trasmissibili nella Comunità ⁽³⁾, la quale impone che sia effettuata un'analisi scientifica in tempo utile per consentire alla Comunità di svolgere un'azione efficace.

- (4) La decisione n. 2119/98/CE prevede espressamente il miglioramento della densità e dell'efficacia delle reti di sorveglianza specializzate delle malattie trasmissibili esistenti tra gli Stati membri, sulle quali le azioni comunitarie devono appoggiarsi, e la necessità di incoraggiare la cooperazione con i paesi terzi e con le organizzazioni internazionali competenti nel settore della sanità pubblica e, in particolare di puntare a una più stretta cooperazione con l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS). Il Centro per la prevenzione e il controllo delle malattie dovrebbe pertanto definire chiare procedure di cooperazione con la suddetta organizzazione.
- (5) Un'agenzia indipendente, denominata il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie dovrebbe costituire una fonte comunitaria di consulenza, di assistenza e di perizia scientifica indipendente basata sul proprio personale medico, scientifico ed epidemiologico in possesso di formazione adeguata o sulle istanze competenti riconosciute in grado di agire a nome delle autorità degli Stati membri responsabili per la salute pubblica.
- (6) Il presente regolamento non conferisce competenze normative al Centro.
- (7) La missione del Centro dovrebbe consistere nell'individuare, valutare e comunicare le minacce attuali ed emergenti per la salute umana rappresentate dalle malattie infettive. In caso di focolai di malattie di origine sconosciuta suscettibili di diffondersi nel territorio o sino al territorio della Comunità, il Centro dovrebbe avere la facoltà di agire autonomamente fino all'individuazione della fonte del focolaio e, successivamente, in collaborazione con le autorità competenti a livello nazionale o comunitario, a seconda dei casi.
- (8) In tal modo il Centro potenzierà le competenze scientifiche della Comunità europea, contribuendo altresì alla

⁽¹⁾ GU C 32 del 5.2.2004, pag. 57.

⁽²⁾ Parere del Parlamento europeo del 10 febbraio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 30 marzo 2004.

⁽³⁾ GU L 268 del 3.10.1998, pag. 1. Decisione modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

pianificazione della capacità d'intervento. Esso dovrebbe sostenere le attività esistenti, quali i pertinenti programmi d'azione comunitari nel campo della sanità pubblica, con riferimento alla prevenzione e al controllo delle malattie infettive, alla sorveglianza epidemiologica, ai programmi di formazione e ai meccanismi di allarme rapido e di reazione, e dovrebbe promuovere lo scambio di prassi eccellenti e di esperienze riguardo ai programmi di vaccinazione.

- (9) Poiché le minacce sanitarie emergenti potrebbero ripercuotersi sia sulla salute mentale sia su quella fisica, il Centro, nei settori che rientrano nella sua missione, dovrebbe raccogliere e analizzare dati e informazioni sulle minacce emergenti per la salute pubblica e sulle evoluzioni di quest'ultima, al fine di proteggere la salute pubblica nella Comunità preparandosi a reagire. Il Centro dovrebbe aiutare gli Stati membri a sviluppare e a mantenere la capacità di reagire a tempo e coordinare la loro azione in questo senso. Nelle situazioni di urgenza in materia di salute pubblica, il Centro dovrebbe collaborare strettamente con i servizi della Commissione, con le altre agenzie, con gli Stati membri e con le organizzazioni internazionali.
- (10) Il Centro dovrebbe vigilare affinché sia garantita in modo permanente l'eccellenza scientifica grazie alle competenze scientifiche del Centro stesso e degli Stati membri e dovrebbe incoraggiare, realizzare e dirigere studi scientifici applicati. In tal modo, esso migliorerà la visibilità e la credibilità delle competenze scientifiche della Comunità. Inoltre, il Centro sosterrà la pianificazione della capacità d'intervento della Comunità, rafforzando i legami con e tra i settori clinico e sanitario, potenziando la tempestività diagnostica dei laboratori di sanità pubblica e sostenendo e coordinando programmi di formazione.
- (11) I membri del Consiglio di amministrazione dovrebbero essere selezionati in modo tale da garantire i massimi livelli di competenza e un'approfondita esperienza in materia, disponibile tra i rappresentanti degli Stati membri, del Parlamento europeo e della Commissione.
- (12) Il Consiglio di amministrazione dovrebbe essere dotato dei poteri necessari per stabilire il bilancio, verificare la sua esecuzione, elaborare il regolamento interno, garantire la coerenza con le politiche comunitarie, adottare il regolamento finanziario del Centro ai sensi delle disposizioni del regolamento finanziario applicabile al bilancio generale delle Comunità europee⁽¹⁾, in seguito denominato «il regolamento finanziario», e nominare il direttore previa audizione parlamentare del candidato prescelto.
- (13) Un Forum consultivo dovrebbe assistere il direttore nello svolgimento della sua missione. Tale Forum dovrebbe

essere composto da rappresentanti delle istanze competenti degli Stati membri che compiono mansioni analoghe a quelle del Centro e da rappresentanti delle parti interessate a livello europeo, quali organizzazioni non governative, organizzazioni professionali e professori universitari. Il Forum consultivo è uno strumento che consente lo scambio d'informazioni sui rischi potenziali e la messa in comune delle conoscenze, garantendo il controllo dell'eccellenza scientifica e dell'indipendenza del Centro.

- (14) È essenziale che il Centro sia investito della fiducia delle istituzioni comunitarie, del grande pubblico e delle parti interessate. A tal fine è vitale garantire la sua indipendenza, il suo alto valore scientifico, la sua trasparenza e la sua efficacia.
- (15) L'indipendenza del Centro e la sua missione d'informazione del pubblico implicano che esso possa comunicare di propria iniziativa nei settori che rientrano nella sua missione, dal momento che il suo scopo è fornire informazioni obiettive, affidabili e facilmente comprensibili per accrescere la fiducia dei cittadini.
- (16) Il Centro dovrebbe essere finanziato dal bilancio generale dell'Unione europea, fatte salve le priorità decise dall'Autorità di bilancio nell'ambito delle prospettive finanziarie. La procedura di bilancio comunitaria rimane applicabile per quanto riguarda le sovvenzioni imputabili al bilancio generale dell'Unione europea e la relativa valutazione annuale. Inoltre, la Corte dei conti si incarica del controllo dei conti.
- (17) È necessario consentire la partecipazione dei paesi che non sono membri dell'Unione europea e che hanno stipulato accordi tramite i quali s'impegnano a recepire e ad attuare l'acquis comunitario nel settore disciplinato dal presente regolamento.
- (18) È opportuno effettuare una valutazione esterna indipendente per verificare l'impatto del Centro nella prevenzione e nel controllo delle malattie umane e l'eventuale necessità di estendere l'ambito della missione del Centro ad altre attività pertinenti a livello comunitario nel settore della salute pubblica, in particolare del monitoraggio sanitario.
- (19) Il Centro dovrebbe inoltre essere in grado di effettuare gli studi scientifici necessari al compimento della sua missione, vigilando affinché i vincoli esistenti con la Commissione e con gli Stati membri consentano di evitare la duplicazione di attività. Ciò dovrebbe essere realizzato in un contesto di apertura e di trasparenza e il Centro dovrebbe prendere in considerazione le competenze, le strutture e le agenzie comunitarie esistenti,

⁽¹⁾ Regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio (GU L 248 del 16.9.2002, pag. 1).

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Ambito d'applicazione

1. Il presente regolamento istituisce un'agenzia europea indipendente per la prevenzione e il controllo delle malattie e definisce la sua missione, i suoi compiti e la sua organizzazione.
2. L'agenzia viene denominata Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, in seguito denominato il «Centro».

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento s'intende per:

- a) «Istanza competente», qualunque struttura, istituto, agente o qualunque altra istanza scientifica riconosciuta dalle autorità degli Stati membri come in grado di fornire pareri scientifici e tecnici indipendenti ovvero in possesso di una capacità di azione nel settore della prevenzione e del controllo delle malattie umane.
- b) «Prevenzione e controllo delle malattie umane», l'insieme delle misure adottate dalle autorità sanitarie competenti degli Stati membri al fine di prevenire e di bloccare la propagazione delle malattie.
- c) «Reti di sorveglianza specializzata», qualunque rete specifica riguardante malattie o problemi sanitari particolari selezionati al fine di una sorveglianza epidemiologica tra le strutture e le autorità omologate dagli Stati membri.
- d) «Malattie trasmissibili», le categorie di malattie figuranti nell'allegato della decisione n. 2119/98/CE.
- e) «Minaccia per la salute», una condizione, un agente o un incidente che può causare, direttamente o indirettamente, un problema per la salute.
- f) «Sorveglianza epidemiologica», le azioni attraverso le quali tale nozione è definita dalla decisione n. 2119/98/CE.
- g) «Rete comunitaria», la rete istituita e definita dalla decisione n. 2119/98/CE.
- h) «Sistema di allarme rapido e reazione», la rete prevista dalla decisione n. 2119/98/CE per la prevenzione e il controllo delle malattie trasmissibili, istituita mettendo in costante

comunicazione la Commissione e le competenti autorità sanitarie pubbliche in ciascuno Stato membro mediante gli strumenti adeguati di cui alla decisione 2000/57/CE della Commissione, del 22 dicembre 1999, sul sistema di allarme rapido e di reazione per la prevenzione e il controllo delle malattie trasmissibili, previsto dalla decisione n. 2119/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

Articolo 3

Missione e compiti del Centro

1. Al fine di rafforzare la capacità della Comunità e degli Stati membri di proteggere la salute umana attraverso la prevenzione e il controllo delle malattie umane, la missione del Centro è di individuare, valutare e comunicare i rischi attuali ed emergenti che rappresentano per la salute umana le malattie trasmissibili. In presenza di altri focolai di una malattia grave, di origine sconosciuta, suscettibile di diffondersi nel territorio o sino al territorio della Comunità, il Centro agisce di propria iniziativa fino all'individuazione della fonte del focolaio. In presenza di un focolaio che non sia palesemente provocato da una malattia trasmissibile, il Centro opera solo in collaborazione con l'autorità competente su richiesta della stessa. Nell'ambito della sua missione il Centro tiene in piena considerazione le responsabilità degli Stati membri, della Commissione e di altre agenzie comunitarie, nonché le responsabilità di organizzazioni internazionali operanti nel settore della salute pubblica, onde assicurare la completezza, la coerenza e la complementarità dell'intervento.
2. Nell'ambito della sua missione, il Centro:
 - a) ricerca, raccoglie, riunisce, valuta e diffonde i dati scientifici e tecnici pertinenti;
 - b) esprime pareri scientifici e fornisce assistenza scientifica e tecnica, tra cui la formazione;
 - c) fornisce informazioni tempestive alla Commissione, agli Stati membri, alle agenzie comunitarie e alle organizzazioni internazionali che operano nel settore della salute pubblica;
 - d) coordina la Rete europea di organismi che operano nei settori rientranti nella missione del Centro, incluse le reti riconducibili ad attività sanitarie pubbliche sostenute dalla Commissione e che attivano le reti di sorveglianza specializzata;
 - e)
 - e) provvede allo scambio di informazioni, competenze e migliori prassi e agevola la definizione e l'attuazione di azioni comuni.

⁽¹⁾ GU L 21 del 26.1.2000, pag. 32.

3. Il Centro, la Commissione e gli Stati membri cooperano al fine di favorire la coerenza effettiva delle loro rispettive attività.

Articolo 4

Obblighi degli Stati membri

Gli Stati membri:

- a) forniscono tempestivamente al Centro i dati e le informazioni scientifiche e tecniche disponibili, rilevanti ai fini della sua missione;
- b) comunicano al Centro qualunque messaggio trasmesso alla rete comunitaria attraverso il sistema di allarme precoce e di reazione;
- e
- c) identificano, nel quadro del settore di attività che rientra nella missione del Centro, le istanze competenti riconosciute e gli esperti in materia di sanità pubblica suscettibili di fornire un contributo alle reazioni comunitarie alle minacce per la salute, come le inchieste sul terreno in caso di apparizione di gruppi o di focolai di malattie.

CAPITOLO 2

PROCEDURE OPERATIVE

Articolo 5

Funzionamento delle reti di sorveglianza specializzate e attività in rete

1. Facendo approfittare la Commissione e gli Stati membri delle sue competenze tecniche e scientifiche, il Centro, attraverso il funzionamento delle reti di sorveglianza specializzate, sostiene attività in rete di organismi competenti riconosciuti dagli Stati membri.
2. Il Centro assicura il funzionamento integrato delle reti di sorveglianza specializzata di autorità e strutture designate dalla decisione n. 2119/98/CE, avvalendosi, se del caso, dell'assistenza di una o più reti di sorveglianza. In particolare:
 - a) fornisce una garanzia della qualità controllando e valutando le attività di sorveglianza di tali reti di sorveglianza specializzata, al fine di garantire che le attività si svolgano in modo ottimale;
 - b) mantiene aggiornate le banche dati che si riferiscono a tale sorveglianza epidemiologica;
 - c) comunica i risultati delle analisi dei dati alla rete comunitaria;
 - e
 - d) armonizza e razionalizza le metodologie operative.
3. Favorendo la cooperazione tra i laboratori specializzati e i laboratori di riferimento, il Centro favorisce lo sviluppo di una

capacità diagnostica sufficiente nella Comunità per la diagnosi, l'individuazione, l'identificazione e la caratterizzazione di agenti patogeni atti a minacciare la salute pubblica. Il Centro mantiene ed amplia tale cooperazione e sostiene la creazione di sistemi di garanzia della qualità.

4. Il Centro coopera con le istanze competenti riconosciute dagli Stati membri, in particolare nei lavori preparatori di pareri scientifici, compiti di assistenza scientifica e tecnica, la raccolta di dati e l'identificazione delle minacce emergenti per la salute pubblica.

Articolo 6

Pareri e studi scientifici

1. Il Centro fornisce pareri scientifici e specialistici, dati e informazioni indipendenti.
2. Il Centro garantisce in permanenza l'eccellenza scientifica grazie alle migliori competenze scientifiche disponibili. Nei casi in cui le reti di sorveglianza specializzata esistenti non siano in possesso di tali competenze scientifiche indipendenti, il Centro può istituire gruppi scientifici ad hoc indipendenti.
3. Il Centro può promuovere e avviare gli studi scientifici necessari al compimento della sua missione nonché studi e progetti scientifici applicati concernenti la fattibilità, lo sviluppo e la preparazione delle proprie attività. Il Centro evita le duplicazioni di attività con i programmi di ricerca degli Stati membri o della Comunità.
4. Il Centro consulta la Commissione in merito alla pianificazione e alla definizione di priorità della ricerca e degli studi sulla salute pubblica.

Articolo 7

Procedura concernente i pareri scientifici

1. Il Centro esprime un parere scientifico:
 - a) su richiesta della Commissione, in merito a questioni che rientrano nella sua missione, nonché in tutti i casi in cui la legislazione comunitaria prevede la consultazione del Centro;
 - b) dietro richiesta del Parlamento europeo o di uno Stato membro sulle questioni che rientrano nella sua missione;
 - e
 - c) di propria iniziativa, sulle questioni che rientrano nella sua missione.
2. Le domande di cui al paragrafo 1 sono corredate di informazioni generali che illustrano il problema scientifico da trattare e l'interesse comunitario.
3. Il Centro esprime i pareri scientifici entro un periodo di tempo concordato di comune accordo.

4. Quando più domande vertono sulle stesse questioni o una domanda non è conforme al paragrafo 2, o non è chiara, il Centro può rifiutare o proporre di modificare una domanda di parere, in concertazione con l'istituzione dello Stato o degli Stati membri che ha(hanno) presentato la domanda. I motivi del rifiuto sono comunicati all'istituzione dello Stato o degli Stati membri che ha(hanno) presentato la domanda.

5. Quando ha già emesso un parere scientifico sulla questione che costituisce oggetto specifico di una domanda e se il Centro ritiene che non vi siano elementi scientifici tali da giustificare un riesame della questione, le informazioni a sostegno di tale conclusione sono comunicate all'istituzione dello Stato o degli Stati membri che ha(hanno) presentato la domanda.

6. Il regolamento interno del Centro precisa le regole in materia di presentazione, di motivazione e di pubblicazione dei pareri scientifici.

Arund/oderticolo 8

Sistema di allarme precoce e di reazione

1. Il Centro sostiene e assiste la Commissione gestendo il sistema di allarme precoce e di reazione e assicurando con gli Stati membri la capacità di reagire in modo coordinato.

2. Il Centro analizza il contenuto dei messaggi da esso ricevuti attraverso il sistema di allarme precoce e di reazione. Il Centro fornisce informazioni, perizie, pareri e una valutazione dei rischi. Il Centro interviene inoltre per assicurare che il sistema di allarme precoce e di reazione sia collegato in modo efficace ed effettivo con gli altri sistemi comunitari di allarme (riguardanti, ad esempio, la salute animale, i generi alimentari e gli alimenti per animali e la protezione civile).

Articolo 9

Assistenza tecnica e scientifica e formazione

1. Il Centro fornisce consulenza scientifica e tecnica agli Stati membri, alla Commissione e ad altre agenzie comunitarie ai fini dell'elaborazione e del regolare riesame e aggiornamento dei piani di preparazione, così come della definizione di strategie di intervento per i settori che rientrano nella sua missione.

2. La Commissione, gli Stati membri, i paesi terzi e le organizzazioni internazionali, in particolare l'OMS, possono chiedere al Centro di fornire un'assistenza scientifica o tecnica in qualunque settore che rientri nella sua missione. L'assistenza scientifica e tecnica fornita dal Centro si basa su dati scientifici e tecnici comprovati. Essa può comprendere l'assistenza alla Commissione e agli Stati membri nello sviluppo di orientamenti tecnici in materia di buone prassi e riguardanti le misure di protezione da adottare per far fronte alle minacce per la salute umana, fornendo l'assistenza degli esperti nonché mobilitando e coordinando gruppi di

ricercatori. La reazione del Centro è commisurata alle sue capacità finanziarie e conforme al suo mandato.

3. Le richieste di assistenza scientifica o tecnica rivolte al Centro sono accompagnate da una scadenza concordata con lo stesso.

4. Quando la capacità finanziaria del Centro è inadeguata a trattare una domanda di assistenza proveniente dalla Commissione, da uno Stato membro, da un paese terzo o da un'organizzazione internazionale, il Centro valuta la domanda ed esamina la possibilità di rispondervi direttamente o attraverso altri meccanismi comunitari.

5. Il Centro informa immediatamente le autorità degli Stati membri e la Commissione in merito a qualunque domanda di assistenza nel quadro della rete comunitaria creata dalla decisione n. 2119/98/CE e delle sue intenzioni al riguardo.

6. Il Centro sostiene e coordina, se del caso, i programmi di formazione in modo tale da aiutare gli Stati membri e la Commissione a disporre di un numero sufficiente di specialisti formati, in particolare nei settori della sorveglianza epidemiologica e delle inchieste sul terreno, e da poter definire le misure sanitarie necessarie per controllare i focolai di malattia.

Articolo 10

Identificazione delle minacce emergenti per la salute pubblica

1. Nei settori che rientrano nella sua missione e in cooperazione con gli Stati membri, il Centro stabilisce procedure al fine di ricercare, raccogliere, riunire e analizzare sistematicamente le informazioni e i dati al fine di identificare le minacce emergenti per la salute, suscettibili di avere conseguenze sulla salute fisica e mentale e che potrebbero interessare la Comunità.

2. Il Centro trasmette al Parlamento europeo, al Consiglio e alla Commissione una valutazione annuale delle minacce attuali ed emergenti nella Comunità.

3. Il Centro informa inoltre quanto prima la Commissione e gli Stati membri sui risultati che richiedono la loro immediata attenzione.

Articolo 11

Raccolta e analisi dei dati

1. Il Centro coordina la raccolta, la validazione, l'analisi e la diffusione dei dati a livello comunitario, compresi quelli sulle strategie in materia di vaccinazione. L'elemento statistico di tale raccolta di dati sarà sviluppato in cooperazione con gli Stati membri, utilizzando eventualmente il programma statistico comunitario per favorire le sinergie ed evitare le duplicazioni di attività.

2. Ai fini del paragrafo 1, il Centro:

- sviluppa con le competenti istanze degli Stati membri e la Commissione le procedure appropriate per facilitare la consultazione nonché la trasmissione dei dati e il relativo accesso,
- effettua una valutazione scientifica e tecnica delle misure di prevenzione e di controllo a livello comunitario,
- collabora strettamente con le istanze competenti degli organismi operanti nel settore della raccolta dei dati forniti dalla Comunità, dai paesi terzi, dall'OMS e da altre organizzazioni internazionali.

3. Il Centro pone le informazioni pertinenti raccolte a norma dei paragrafi 1 e 2 a disposizione degli Stati membri, vigilando affinché tali informazioni siano obiettive, affidabili e facilmente accessibili.

Articolo 12

Comunicazioni sulle attività del Centro

1. Il Centro comunica di propria iniziativa nei settori che rientrano nell'ambito della sua missione, dopo averne preventivamente informato gli Stati membri e la Commissione. Vigila affinché il pubblico e tutte le parti interessate ricevano rapidamente un'informazione obiettiva, affidabile e facilmente accessibile, per quanto riguarda i risultati dei suoi lavori. Per realizzare tali obiettivi, il Centro mette a disposizione informazioni destinate al grande pubblico, anche attraverso un apposito sito web. Esso pubblica inoltre i suoi pareri espressi a norma dell'articolo 6.

2. Il Centro agisce in stretta collaborazione con gli Stati membri e con la Commissione al fine di garantire l'indispensabile coerenza del processo di comunicazione sui rischi relativi alle minacce per la salute.

3. Il Centro garantisce un'adeguata cooperazione con le istanze competenti degli Stati membri e con le altre parti interessate per quanto riguarda le campagne d'informazione del pubblico.

CAPITOLO 3

ORGANIZZAZIONE

Articolo 13

Organi del Centro

Il Centro si compone:

- a) di un Consiglio di amministrazione;
- b) di un direttore e del suo personale;
- c) di un forum consultivo.

Articolo 14

Consiglio di amministrazione

1. Il Consiglio di amministrazione è composto da un membro designato da ogni Stato membro, due membri designati dal Parlamento europeo e da tre membri designati dalla Commissione per rappresentarla.

2. I membri del Consiglio di amministrazione sono designati in modo tale da garantire a quest'ultimo un livello di competenza ottimale e da consentirgli di cumulare un'ampia gamma di competenze utili.

I supplenti, che rappresentano i membri in loro assenza, sono designati nello stesso modo.

Il mandato dei membri è di quattro anni e può essere prorogato.

3. Il Consiglio di amministrazione adotta il regolamento interno del Centro sulla base di una proposta del direttore. Tale regolamento viene reso pubblico.

Il Consiglio di amministrazione elegge il presidente tra i suoi membri per un periodo di due anni che può essere prorogato.

Il Consiglio di amministrazione si riunisce almeno due volte l'anno su convocazione del presidente o su domanda di almeno un terzo dei suoi membri.

4. Il Consiglio di amministrazione adotta il proprio regolamento.

5. Il Consiglio di amministrazione:

- a) esercita l'autorità disciplinare sul direttore e lo nomina o lo revoca, a norma dell'articolo 17;
- b) vigila affinché il Centro compia la sua missione ed esegua i compiti che gli sono affidati, alle condizioni stabilite dal presente regolamento, anche sulla base di regolari valutazioni indipendenti ed esterne da effettuarsi ogni cinque anni;
- c) compila un elenco degli organismi competenti di cui all'articolo 5 e lo rende pubblico;
- d) adotta, entro il 31 gennaio di ogni anno, il programma di lavoro del Centro per l'anno successivo. Adotta inoltre un programma pluriennale rivedibile. Il Consiglio di amministrazione garantisce la coerenza di tali programmi con le priorità legislative e politiche della Comunità nel settore che rientra nella sua missione. Entro il 30 marzo di ogni anno, il Consiglio di amministrazione adotta la relazione generale di attività del Centro per l'anno precedente;
- e) adotta il regolamento finanziario applicabile al Centro previa consultazione della Commissione. Tale regolamento non si discosta dal regolamento (CE, Euratom) n. 2343/2002 della

Commissione, del 23 dicembre 2002, che reca regolamento finanziario quadro degli organismi di cui all'articolo 185 del regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio, che stabilisce il regolamento finanziario applicabile al bilancio generale delle Comunità europee ⁽¹⁾, se non nei casi in cui lo richiedano le esigenze specifiche di funzionamento del Centro e previo accordo della Commissione;

- f) determina, all'unanimità dei suoi membri, le norme che disciplinano le lingue del Centro, compresa la possibilità di operare una distinzione tra le attività interne del Centro e la comunicazione esterna, tenendo conto della necessità, in entrambi i casi, di garantire, a tutte le parti interessate, l'accesso all'attività del Centro nonché la loro partecipazione ad essa.

6. Il direttore partecipa alle riunioni del Consiglio di amministrazione, senza diritto di voto, e fornisce i servizi di segretario.

Articolo 15

Voti

1. Il Consiglio di amministrazione adotta le sue decisioni a maggioranza semplice di tutti i membri. Si richiede una maggioranza di due terzi di tutti i membri per l'adozione del suo regolamento, le norme operative interne del Centro, il bilancio, il programma di lavoro annuale e la nomina e la rimozione del direttore.

2. Ciascuno di questi membri dispone di un voto. Il direttore del Centro non partecipa alle votazioni.

3. Il supplente di un membro assente è abilitato ad esercitare il diritto di voto di quest'ultimo.

4. Il regolamento interno fissa le modalità più particolareggiate del voto, in particolare le condizioni nelle quali un membro può agire a nome di un altro membro.

Articolo 16

Direttore

1. Il Centro è gestito dal suo direttore, che esercita le sue funzioni in completa indipendenza, fatte salve le competenze rispettive della Commissione e del Consiglio di amministrazione.

2. Il direttore è il rappresentante legale del Centro. Egli è incaricato:

- a) della gestione quotidiana del Centro;
- b) di elaborare progetti di programmi di lavoro;
- c) di preparare le discussioni del Consiglio di amministrazione;

⁽¹⁾ GU L 357 del 31.12.2002, pag. 72.

d) di attuare i programmi di lavoro e le decisioni adottate dal Consiglio di amministrazione;

e) di garantire che sia fornito al forum consultivo un adeguato sostegno scientifico, tecnico e amministrativo;

f) di vigilare a che il Centro esegua i suoi compiti secondo modalità che consentano di rispondere ai bisogni dei suoi utilizzatori, in particolare in termini di eccellenza scientifica e di indipendenza delle attività e dei pareri, di adeguamento dei servizi forniti e dei termini;

g) di preparare lo stato delle entrate e delle spese ed eseguire il bilancio del Centro;

h) di tutte le questioni relative al personale e, in particolare, dell'esercizio delle competenze di cui all'articolo 29, paragrafo 2.

3. Ogni anno, il direttore presenta all'approvazione del Consiglio di amministrazione:

a) un progetto di relazione generale sull'insieme delle attività del Centro nel corso dell'anno precedente;

b) progetti di programmi di lavoro;

c) il progetto dei conti annuali per l'anno precedente;

d) il progetto di bilancio previsionale per l'anno successivo.

4. Entro il 15 giugno il direttore trasmette, dopo la sua adozione da parte del Consiglio di amministrazione, la relazione annuale sulle attività del Centro al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione, alla Corte dei conti, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni. Ogni anno il Centro trasmette all'autorità di bilancio qualunque informazione che presenta un interesse per il risultato delle procedure di valutazione.

5. Il direttore rende conto delle attività del Centro al Consiglio di amministrazione.

Articolo 17

Nomina del direttore

1. Il direttore è nominato dal Consiglio di amministrazione per un periodo di cinque anni che può essere prorogato una sola volta per un massimo di cinque anni, sulla base di un elenco di candidati proposto dalla Commissione in seguito ad una procedura concorsuale aperta, previa pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* e in altre pubblicazioni di un invito alla manifestazione d'interesse.

2. Prima di essere nominato, il candidato prescelto dal Consiglio di amministrazione è invitato a presentare quanto prima una dichiarazione dinanzi al Parlamento europeo e a rispondere alle domande poste dai membri di detta istituzione.

Articolo 18

Forum consultivo

1. Il forum consultivo si compone di rappresentanti di istanze tecnicamente competenti degli Stati membri che svolgono compiti analoghi a quelli del Centro in ragione di un rappresentante designato da ciascuno Stato membro le cui competenze scientifiche sono riconosciute, nonché di tre membri senza diritto di voto nominati dalla Commissione per rappresentare le parti interessate a livello europeo, quali le organizzazioni non governative rappresentanti i pazienti, le organizzazioni professionali o le università. I rappresentanti possono essere sostituiti da supplenti che sono nominati contestualmente.

2. I membri del forum consultivo non sono membri del Consiglio di amministrazione.

3. Il forum consultivo aiuta il direttore a garantire l'eccellenza scientifica e l'indipendenza delle attività e dei pareri del Centro.

4. Il forum consultivo è uno strumento che consente lo scambio d'informazioni sulle minacce per la salute e la messa in comune delle conoscenze. Vigila affinché il Centro e le istanze competenti degli Stati membri collaborino strettamente, in particolare:

- a) per garantire la coerenza tra gli studi scientifici del Centro e quelli degli Stati membri;
- b) nel caso in cui il Centro e un'istanza nazionale cooperano;
- c) al fine di promuovere, avviare e supervisionare le reti europee nei settori che rientrano nella missione del Centro;
- d) quando il Centro o uno Stato membro identifica una minaccia emergente per la salute pubblica;
- e) nel quadro della creazione di gruppi scientifici da parte del Centro;
- f) per affrontare le priorità scientifiche e di salute pubblica nel programma di lavoro.

5. Il forum consultivo è presieduto dal direttore o, in sua assenza, da un sostituto proveniente dal Centro. Si riunisce regolarmente, e almeno quattro volte l'anno, su convocazione del suo direttore o su domanda di almeno un terzo dei suoi membri. Le sue modalità di funzionamento sono precisate nel regolamento interno del Centro e sono rese pubbliche.

6. Rappresentanti dei servizi della Commissione possono partecipare ai lavori del forum consultivo.

7. Il Centro garantisce il sostegno tecnico e logistico necessario al forum consultivo, nonché il segretariato delle sue riunioni.

8. Il direttore può invitare esperti o rappresentanti di organismi professionali o scientifici o organizzazioni non governative con esperienza riconosciuta in materie attinenti alle attività del Centro, a collaborare a compiti specifici e a partecipare alle pertinenti attività del forum consultivo.

CAPITOLO 4

TRASPARENZA E RISERVATEZZA

Articolo 19

Dichiarazione d'interesse

1. I membri del Consiglio di amministrazione, i membri del forum consultivo, i gruppi scientifici e il direttore s'impegnano ad agire nell'interesse generale.

2. I membri del Consiglio di amministrazione, il direttore, i membri del forum consultivo, nonché gli esperti esterni che partecipano ai gruppi scientifici presentano una dichiarazione d'impegno, nonché una dichiarazione d'interesse, attraverso le quali segnalano sia l'assenza di qualunque interesse suscettibile di essere considerato pregiudizievole per la loro indipendenza, sia qualunque interesse diretto o indiretto suscettibile di essere considerato pregiudizievole per la loro indipendenza. Tali dichiarazioni sono presentate ogni anno per iscritto.

3. Il direttore, i membri del forum consultivo, nonché gli esperti esterni che partecipano ai gruppi scientifici dichiarano, nel corso di ciascuna riunione, gli interessi suscettibili di essere considerati pregiudizievoli per la loro indipendenza, in funzione dei punti iscritti all'ordine del giorno. In tali casi, queste persone devono astenersi dalle discussioni e dalle decisioni relative.

Articolo 20

Trasparenza e protezione delle informazioni

1. Il regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2001, relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione ⁽¹⁾, si applica ai documenti detenuti dal Centro.

2. Il Consiglio di amministrazione adotta le disposizioni pratiche di attuazione del regolamento (CE) n. 1049/2001 entro i sei mesi che seguono l'entrata in vigore del presente regolamento.

3. Le decisioni adottate dal Centro a norma dell'articolo 8 del regolamento (CE) n. 1049/2001 possono dare luogo alla presentazione di un reclamo dinanzi al mediatore o essere oggetto di un ricorso dinanzi alla Corte di giustizia delle Comunità europee, alle condizioni fissate rispettivamente negli articoli 195 e 230 del trattato.

4. I dati personali non devono essere trattati o comunicati, salvo nei casi in cui ciò sia strettamente necessario per espletare la missione del Centro. In tali casi si applica il regolamento (CE)

⁽¹⁾ GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43.

n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati ⁽¹⁾.

Articolo 21

Riservatezza

1. Fatto salvo l'articolo 20, il Centro non divulga a terzi le informazioni riservate che riceve e per le quali un trattamento riservato è stato richiesto e giustificato, ad eccezione delle informazioni che, se le circostanze lo richiedono, devono essere rese pubbliche per proteggere la salute pubblica. Fatta salva la decisione n. 2119/98/CE, se l'informazione riservata è stata fornita da uno Stato membro, essa non può essere rivelata senza il previo consenso di tale Stato membro.

2. I membri del Consiglio di amministrazione, il direttore, nonché gli esperti esterni che partecipano ai gruppi scientifici, i membri del forum consultivo e i membri del personale del Centro, anche dopo la cessazione delle loro funzioni, sono soggetti all'obbligo di riservatezza di cui all'articolo 287 del trattato.

3. Le conclusioni dei pareri scientifici espressi dal Centro in rapporto con effetti prevedibili sulla salute non possono in alcun caso essere considerate riservate.

4. Il Centro fissa nel suo regolamento interno le modalità pratiche che garantiscono l'applicazione delle regole di riservatezza di cui ai paragrafi 1 e 2.

CAPITOLO 5

DISPOSIZIONI FINANZIARIE

Articolo 22

Elaborazione del bilancio

1. Tutte le entrate e le spese del Centro sono oggetto di previsioni per ciascun esercizio di bilancio, che coincide con l'anno civile, e sono iscritte nel bilancio del Centro.

2. Le entrate e le spese iscritte nel bilancio del Centro sono in equilibrio.

3. Le entrate del Centro comprendono, fatte salve le altre risorse:

- a) una sovvenzione della Comunità iscritta nel bilancio generale dell'Unione europea (sezione «Commissione»);
- b) i pagamenti effettuati quali retribuzioni dei servizi resi;
- c) qualunque contributo finanziario degli organi competenti di cui all'articolo 5;

⁽¹⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

d) qualunque contributo volontario degli Stati membri.

4. Le spese del Centro comprendono la retribuzione del personale, le spese amministrative e di infrastruttura, le spese di funzionamento e le spese derivanti da contratti stipulati con le istituzioni o con terzi.

5. Ogni anno, il Consiglio di amministrazione, sulla base di un progetto elaborato dal direttore, redige lo stato di previsione delle entrate e delle spese del Centro per l'esercizio successivo. Tale stato di previsione, che comprende un progetto di tabella dell'organico, è inviato dal Consiglio di amministrazione alla Commissione entro il 31 marzo.

6. Lo stato di previsione è inviato dalla Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio (in seguito denominata «autorità di bilancio») unitamente al progetto preliminare di bilancio dell'Unione europea.

7. Sulla base dello stato di previsione, la Commissione iscrive nel progetto preliminare di bilancio generale dell'Unione europea le previsioni che ritiene necessarie per quanto riguarda la tabella dell'organico e l'importo della sovvenzione a carico del bilancio generale, di cui è investita l'autorità di bilancio a norma dell'articolo 272 del trattato.

8. L'autorità di bilancio autorizza gli stanziamenti a titolo della sovvenzione destinata al Centro. L'autorità di bilancio adotta la tabella dell'organico del Centro.

9. Il bilancio del Centro è adottato dal Consiglio di amministrazione. Diviene definitivo dopo l'approvazione definitiva del bilancio generale dell'Unione europea. Se necessario, viene adeguato conseguentemente.

10. Il Consiglio di amministrazione notifica quanto prima possibile all'autorità di bilancio la sua intenzione di realizzare qualunque progetto suscettibile di avere incidenze finanziarie significative sul finanziamento del suo bilancio, in particolare i progetti di natura immobiliare, come la locazione o l'acquisizione di immobili. Ne informa la Commissione.

Quando una branca dell'autorità di bilancio ha notificato la sua intenzione di esprimere un parere, trasmette quest'ultimo al Consiglio di amministrazione entro un termine di sei settimane a decorrere dalla notifica del progetto.

Articolo 23

Esecuzione del bilancio del Centro

1. Il direttore esegue il bilancio del Centro.

2. Entro il 1° marzo successivo a ciascun esercizio finanziario, il contabile del Centro comunica i conti provvisori corredati di una relazione sulla gestione di bilancio e finanziaria dell'esercizio al contabile della Commissione. Il contabile della Commissione procede al consolidamento dei conti provvisori delle istituzioni e degli organismi decentrati, a norma dell'articolo 128 del regolamento finanziario.

3. Entro il 31 marzo successivo a ciascun esercizio finanziario il contabile della Commissione trasmette i conti provvisori del Centro, corredati da una relazione sulla gestione di bilancio e finanziaria dell'esercizio, alla Corte dei conti. La relazione sulla gestione di bilancio e finanziaria dell'esercizio è inviata inoltre al Parlamento europeo e al Consiglio.

4. Al ricevimento delle osservazioni formulate dalla Corte dei conti sui conti provvisori del Centro, a norma dell'articolo 129 del regolamento finanziario, il direttore redige i conti definitivi del Centro sotto la propria responsabilità e li trasmette per parere al Consiglio di amministrazione.

5. Il Consiglio di amministrazione esprime un parere sui conti definitivi del Centro.

6. Il direttore trasmette i conti definitivi corredati del parere del Consiglio di amministrazione, entro il 1° luglio successivo alla chiusura dell'esercizio precedente, al Parlamento europeo, al Consiglio, alla Commissione e alla Corte dei conti.

7. I conti definitivi sono pubblicati.

8. Il direttore invia alla Corte dei conti una risposta alle sue osservazioni entro il 30 settembre. Invia inoltre tale risposta al Consiglio di amministrazione.

9. Il direttore sottopone al Parlamento europeo, su richiesta di quest'ultimo, come previsto nell'articolo 146, paragrafo 3, del regolamento finanziario, qualunque informazione necessaria per il corretto svolgimento della procedura di scarico per l'esercizio in questione.

10. Il Parlamento europeo, su raccomandazione del Consiglio che delibera a maggioranza qualificata, dà scarico entro il 30 aprile dell'anno N + 2 al direttore per l'esecuzione del bilancio dell'esercizio N.

Articolo 24

Applicazione del regime finanziario

L'articolo 185 del regolamento finanziario è applicabile allo scarico concernente il bilancio del Centro, agli audit e alle regole contabili di quest'ultimo.

Articolo 25

Lotta contro la frode

1. Ai fini della lotta contro la frode, la corruzione ed altre attività illegali, le disposizioni del regolamento (CE) n. 1073/1999 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 maggio 1999, relativo alle indagini svolte dall'Ufficio per la lotta antifrode (OLAF) ⁽¹⁾ si applicano senza restrizione al Centro.

⁽¹⁾ GU L 136 del 31.5.1999, pag. 1.

2. Il Centro applica l'accordo interistituzionale del 25 maggio 1999 concernente le indagini interne dell'Ufficio europeo della lotta antifrode (OLAF) ⁽²⁾ e adotta quanto prima le disposizioni adeguate applicabili all'insieme del suo personale.

3. Le decisioni di finanziamento e gli accordi e gli strumenti di applicazione che ne derivano prevedono espressamente che la Corte dei conti e l'OLAF possano, se necessario, effettuare controlli in loco presso beneficiari dei finanziamenti del Centro e presso agenti responsabili della loro attribuzione.

CAPITOLO 6

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 26

Personalità giuridica e privilegi

1. Il Centro ha personalità giuridica. In tutti gli Stati membri esso gode della capacità giuridica più ampia riconosciuta dalla legge alle persone giuridiche. Può in particolare acquisire e alienare beni immobili e mobili e stare in giudizio.

2. Il protocollo sui privilegi e le immunità delle Comunità europee è applicabile al Centro.

Articolo 27

Responsabilità

1. La responsabilità contrattuale del Centro è disciplinata dalla legge applicabile al contratto in questione. La Corte di giustizia delle Comunità europee è competente a pronunciarsi in virtù di qualunque clausola di arbitraggio contenuta in un contratto stipulato dal Centro.

2. In materia di responsabilità extracontrattuale, il Centro deve risarcire, conformemente ai principi generali comuni ai diritti degli Stati membri, i danni causati dal Centro stesso o dai suoi agenti nell'esercizio delle loro funzioni. La Corte di giustizia è competente a conoscere di qualunque controversia relativa al risarcimento di tali danni.

3. La responsabilità personale degli agenti del Centro nei confronti di quest'ultimo è disciplinata dalle disposizioni pertinenti applicabili al personale del Centro.

Articolo 28

Esame della legalità

1. Gli Stati membri, i membri del Consiglio di amministrazione e i terzi direttamente e personalmente interessati sono abilitati a deferire dinanzi alla Commissione qualunque atto del Centro, esplicito o implicito, in vista di un controllo della sua legittimità.

⁽²⁾ GU L 136 del 31.5.1999, pag. 15.

2. La Commissione dev'essere investita entro quindici giorni a decorrere dalla data alla quale l'interessato ha avuto per la prima volta conoscenza dell'atto contestato.

3. La Commissione adotta una decisione entro un mese. La mancata decisione entro questo termine equivale ad una decisione implicita di rigetto.

4. Un ricorso volto ad annullare la decisione esplicita o implicita della Commissione, di cui al paragrafo 3, di respingere l'appello amministrativo può essere proposto dinanzi alla Corte di giustizia ai sensi dell'articolo 230 del trattato.

Articolo 29

Personale

1. Il personale del Centro è soggetto ai regolamenti e alle regolamentazioni applicabili ai funzionari e agli altri agenti delle Comunità europee.

2. Nei confronti del proprio personale, il Centro esercita i poteri conferiti all'autorità investita del potere di nomina.

3. Si incoraggia, nel rispetto delle disposizioni vigenti, il distacco a tempo determinato presso il Centro di esperti in materia di sanità pubblica, tra cui epidemiologi, per l'espletamento di determinati compiti specifici del Centro.

Articolo 30

Partecipazione dei paesi terzi

1. Il Centro è aperto alla partecipazione dei paesi che hanno concluso con la Comunità accordi in virtù dei quali hanno adottato e applicano una legislazione che ha effetti equivalenti a quelli della legislazione comunitaria nel settore disciplinato dal presente regolamento.

2. Vengono adottate misure nell'ambito delle disposizioni pertinenti di tali accordi per specificare in particolare la natura, la portata e le modalità della partecipazione di tali paesi ai lavori del Centro, comprese disposizioni relative alla partecipazione alle reti gestite dal Centro, all'inserimento nell'elenco delle organizzazioni competenti alle quali il Centro può affidare taluni compiti, ai contributi finanziari e al personale.

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

Fatto a Strasburgo, addì 21 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo
P. COX
Il presidente

Per il Consiglio
D. ROCHE
Il presidente

CAPITOLO 7

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 31

Clausola di revisione

1. Entro 20 maggio 2007 il Centro commissiona una valutazione esterna indipendente dei risultati che ha ottenuti, sulla base di un mandato rilasciato dal Consiglio di amministrazione in accordo con la Commissione. Tale valutazione riguarda:

- l'eventuale esigenza di estendere la portata della missione del Centro ad altre attività pertinenti a livello comunitario nel settore della sanità pubblica, in particolare al monitoraggio della sanità; nonché
- il calendario per la promozione di tali revisioni.

La valutazione tiene conto dei compiti del Centro, delle sue prassi di lavoro e del suo impatto sulla prevenzione e sul controllo delle malattie umane e comprende un'analisi degli effetti sinergici e delle implicazioni finanziarie di una simile estensione. La valutazione tiene conto dei pareri delle parti interessate a livello sia comunitario, sia nazionale.

2. Il Consiglio di amministrazione esamina le conclusioni della valutazione e indirizza alla Commissione le raccomandazioni giudicate necessarie riguardanti le modifiche da apportare al Centro, alle sue prassi di lavoro e alla portata della sua missione. La Commissione trasmette la relazione di valutazione e le raccomandazioni al Parlamento europeo e al Consiglio e le rende pubbliche. Dopo aver analizzato la relazione di valutazione e le raccomandazioni, la Commissione può presentare le proposte di modifica del presente regolamento che ritiene necessarie.

Articolo 32

Inizio dell'attività del Centro

Il Centro è operativo entro 20 maggio 2005.

Articolo 33

Entrata in vigore

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

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95 e l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione ¹,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo²,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ³,

considerando quanto segue :

- (1) Il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare stabiliti nel regolamento (CE) n. 178/2002 ¹. Quest'ultimo stabilisce anche altri principi e definizioni comuni per la legislazione alimentare nazionale e comunitaria, compreso l'obiettivo della realizzazione della libera circolazione degli alimenti nella Comunità.

¹ GU C 365 E del 19.12.2000, pag. 43.

² GU C 155 del 29.5.2001, pag. 39.

³ Parere del Parlamento del 15 maggio 2002 (GU C 180 E del 31.7.2003, pag. 267), posizione comune del Consiglio del 27 ottobre 2003 (GU C 48 E del 24.2.2004, pag. 1) e posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta Ufficiale) e decisione del Consiglio del 16 aprile 2004.

- (2) La direttiva 93/43/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari², ha previsto le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari e le procedure per verificare la conformità con tali norme.
- (3) L'esperienza dimostra che queste norme e procedure costituiscono una solida base per garantire la sicurezza alimentare. Nell'ambito della politica agricola comune sono state adottate varie direttive volte a fissare norme sanitarie specifiche per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti elencati nell'allegato I del trattato. Tali norme sanitarie hanno ridotto le barriere commerciali per i prodotti di cui trattasi, contribuendo alla creazione del mercato interno e garantendo nel contempo un elevato livello di tutela della salute pubblica.
- (4) In materia di salute pubblica, le norme e le procedure summenzionate contengono principi comuni, in particolare in relazione alle responsabilità dei fabbricanti e delle autorità competenti, ai requisiti strutturali, operativi e igienici degli stabilimenti, alle procedure di riconoscimento degli stabilimenti, ai requisiti per il magazzinaggio e il trasporto e ai bolli sanitari.
- (5) Questi principi costituiscono una base comune per la produzione in condizioni d'igiene di tutti gli alimenti, compresi i prodotti di origine animale elencati nell'allegato I del trattato.
- (6) In aggiunta a questa base comune, occorrono norme d'igiene specifiche per determinati prodotti alimentari. Il regolamento (CE) n./2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale³, stabilisce tali norme.
- (7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.

¹ 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 le procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 del 1° 2.2002, pag. 1). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1642/2003 (GU L 245 del 29.9.2003, pag. 4).

² GU L 175 del 19.7.1993, pag. 1. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

³ Cfr. pag. ... della presente Gazzetta ufficiale.

- (8) Per garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione o esportazione occorre una strategia integrata. Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare dovrebbe garantire che tale sicurezza non sia compromessa.
- (9) Le norme comunitarie non dovrebbero applicarsi alla produzione primaria per uso privato domestico, né alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo privato domestico. Inoltre, esse dovrebbero applicarsi solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione.
- (10) I pericoli alimentari presenti a livello della produzione primaria dovrebbero essere identificati e adeguatamente controllati per garantire il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento. Tuttavia, in caso di fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari, da parte dell'operatore del settore alimentare che li produce, al consumatore finale o a dettaglianti locali, è opportuno tutelare la salute pubblica mediante la normativa nazionale, in particolare data la stretta relazione tra il produttore e il consumatore.
- (11) L'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata. Manuali di corretta prassi operativa dovrebbero tuttavia incoraggiare l'uso di prassi corrette in materia di igiene a livello di azienda agricola. Se occorre, tali manuali dovrebbero essere integrati da norme d'igiene specifiche per la produzione primaria. E' opportuno che i requisiti d'igiene applicabili alla produzione primaria e a operazioni connesse differiscano da quelli previsti per altre operazioni.
- (12) La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori: la legislazione dovrebbe stabilire requisiti d'igiene minimi; dovrebbero essere effettuati controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare e questi ultimi dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP.

- (13) L'efficace applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP implica la collaborazione e l'impegno pieni dei dipendenti delle imprese alimentari. A tal fine, sarebbe necessaria una formazione degli stessi. Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Tale sistema non dovrebbe essere considerato come un meccanismo di autoregolamentazione e non dovrebbe sostituire i controlli ufficiali.
- (14) Il requisito di definire procedure basate sui principi del sistema HACCP non dovrebbe inizialmente essere applicato alla produzione primaria, ma la fattibilità della sua estensione sarà uno degli elementi del riesame che la Commissione effettuerà in seguito all'attuazione del presente regolamento. È tuttavia opportuno che gli Stati membri incoraggino gli operatori a livello della produzione primaria ad applicare tali principi per quanto possibile.
- (15) I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.
- (16) È inoltre opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. La flessibilità è particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, tra cui le regioni ultraperiferiche di cui all'articolo 299, paragrafo 2 del trattato. Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. Inoltre, dato che tutti gli alimenti prodotti conformemente alle norme d'igiene saranno in libera circolazione in tutta la Comunità, la procedura che consente flessibilità agli Stati membri dovrebbe essere pienamente trasparente. Per risolvere contrasti dovrebbe prevedere, se necessario, un dibattito in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dal regolamento (CE) n. 178/2002.

- (17) La fissazione di obiettivi di riduzione dei patogeni o standard di produzione può orientare l'applicazione delle norme d'igiene. Occorre pertanto stabilire le procedure all'uopo necessarie. Detti obiettivi integrerebbero la legislazione alimentare vigente, quale il regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ¹, che prevede la fissazione di tolleranze massime per contaminanti specifici e il regolamento (CE) n. 178/2002 che vieta l'immissione sul mercato di alimenti non sicuri e stabilisce una base uniforme per l'applicazione del principio di precauzione.
- (18) Per tener conto del progresso scientifico e tecnico dovrebbe essere assicurata una cooperazione stretta ed efficace fra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali. Il presente regolamento tiene conto degli obblighi internazionali previsti nell'accordo dell'OCM sull'applicazione di misure sanitarie e fitosanitarie e delle norme internazionali per la sicurezza alimentare contenute nel Codex Alimentarius.
- (19) La registrazione degli stabilimenti e la cooperazione degli operatori del settore alimentare sono necessarie per consentire alle autorità competenti di effettuare in modo efficace i controlli ufficiali.
- (20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.
- (21) Gli alimenti importati nella Comunità devono rispondere ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 oppure rispondere a norme equivalenti alle norme comunitarie. Il presente regolamento fissa taluni requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti importati nella Comunità.
- (22) Gli alimenti esportati dalla Comunità verso i paesi terzi devono rispondere ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002. Il presente regolamento fissa taluni requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti esportati dalla Comunità.

¹

GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

- (23) La normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti dovrebbe essere avvalorata da pareri scientifici. A tal fine, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare andrebbe consultata ogniqualvolta risultasse necessario.
- (24) Dato che il presente regolamento sostituisce la direttiva 93/43/CEE, quest'ultima dovrebbe essere abrogata.
- (25) I requisiti del presente regolamento non dovrebbero applicarsi sinché non siano entrati in vigore tutti gli elementi della nuova disposizione sull'igiene degli alimenti. È altresì opportuno prevedere che debbano intercorrere almeno diciotto mesi tra l'entrata in vigore e l'applicazione delle nuove norme, affinché le industrie interessate possano disporre del tempo necessario per adattarvi.
- (26) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

NORME GENERALI

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:
 - a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
 - b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;

¹ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

- c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
- d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;
- e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
- g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

2. Il presente regolamento non si applica:

- a) alla produzione primaria per uso domestico privato;
- b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- c) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.
- d) ai centri di raccolta e alle concerie che rientrano nella definizione di impresa del settore alimentare solo perché trattano materie prime per la produzione di gelatina o di collagene.

3. Gli Stati membri stabiliscono, in conformità della legislazione nazionale, norme che disciplinano le attività di cui al paragrafo 2, lettera c). Siffatte norme nazionali garantiscono il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

Articolo 2

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:
 - a) "igiene degli alimenti", in seguito denominata "igiene": le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto;
 - b) "prodotti primari": i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
 - c) "stabilimento": ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
 - d) "autorità competente": l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo;
 - e) "equivalente": riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi;
 - f) "contaminazione": la presenza o l'introduzione di un pericolo;
 - g) "acqua potabile": l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano ¹;
 - h) "acqua di mare pulita": l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;
 - i) "acqua pulita": acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga;

¹ GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

- j) "confezionamento": il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- k) "imballaggio": il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- l) "recipiente ermeticamente chiuso": contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli;
- m) "trattamento": qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;
- n) "prodotti non trasformati": prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
- o) "prodotti trasformati": prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
2. Si applicano altresì le definizioni contenute nel regolamento (CE) n. 178/2002.
3. Negli allegati del presente regolamento per "ove necessario", "ove opportuno", "adeguato" e "sufficiente" si intendono rispettivamente laddove risulta necessario, opportuno, adeguato o sufficiente per raggiungere gli obiettivi perseguiti dal presente regolamento.

CAPO II

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Articolo 3

Obblighi generali

Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.

Articolo 4

Requisiti generali e specifici in materia d'igiene

1. Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n./2004 *.
2. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n./2004 *.
3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:
 - a) rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
 - b) le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del presente regolamento;

* Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

- c) rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
 - d) mantenimento della catena del freddo;
 - e) campionature e analisi.
4. I criteri, i requisiti e gli obiettivi di cui al paragrafo 3 sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2.

I metodi connessi di campionatura e di analisi sono stabiliti secondo la stessa procedura.

5. Se il presente regolamento, il regolamento (CE) n. .../2004* e le relative misure di applicazione non specificano i metodi di campionatura o di analisi, gli operatori del settore alimentare possono utilizzare metodi appropriati contenuti in altre normative comunitarie o nazionali o, qualora non siano disponibili, metodi che consentano di ottenere risultati equivalenti a quelli ottenuti utilizzando il metodo di riferimento, purché detti metodi siano scientificamente convalidati in conformità di norme o protocolli riconosciuti a livello internazionale.
6. Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare i manuali di cui agli articoli 7, 8 e 9 come ausilio ai fini dell'osservanza dei loro obblighi ai sensi del presente regolamento.

Articolo 5

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.
2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:
- a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
 - b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

* Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

- c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e); e
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

3. Il paragrafo 1 si applica unicamente agli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti successiva alla produzione primaria e alle operazioni associate di cui all'allegato I.

4. Gli operatori del settore alimentare:

- a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
- b) garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;
- c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

5. Le modalità dettagliate di attuazione del presente articolo possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2. Tali modalità possono facilitare l'attuazione del presente articolo da parte di taluni operatori del settore alimentare, in particolare prevedendo la possibilità di utilizzare le procedure contenute nei manuali per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, al fine di rispettare il paragrafo 1. Siffatte modalità possono specificare inoltre il periodo durante il quale gli operatori del settore alimentare conservano i documenti e le registrazioni a norma del paragrafo 4, lettera c).

Articolo 6

Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento

1. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti conformemente ad altre normative comunitarie applicabili o, in mancanza, conformemente alla legislazione nazionale.
2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

3. Tuttavia, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione, se il riconoscimento è prescritto:
 - a) a norma della legislazione nazionale dello Stato membro in cui lo stabilimento è situato;

- b) a norma del regolamento (CE) n./2004 * ; o
- c) da una decisione adottata secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2.

Lo Stato membro che impone il riconoscimento di taluni stabilimenti situati nel suo territorio a norma della legislazione nazionale, come previsto alla lettera a), comunica alla Commissione e agli altri Stati membri le pertinenti disposizioni nazionali.

CAPO III

MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Articolo 7

Elaborazione, diffusione e uso dei manuali

Gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, a norma dell'articolo 8. Manuali comunitari sono elaborati a norma dell'articolo 9.

La divulgazione e l'uso di manuali nazionali e comunitari sono incoraggiati. Ciononostante, gli operatori del settore alimentare possono usare tali manuali su base volontaria.

Articolo 8

Manuali nazionali

1. I manuali nazionali di corretta prassi operativa, una volta elaborati, sono sviluppati e diffusi dai settori dell'industria alimentare:
 - a) in consultazione con rappresentanti di soggetti i cui interessi possono essere sostanzialmente toccati, quali autorità competenti e gruppi di consumatori;

* Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

- b) tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex alimentarius; e
- c) se riguardano la produzione primaria e le operazioni associate elencate nell'allegato I, tenendo conto delle raccomandazioni di cui alla parte B dell'allegato I.
2. I manuali nazionali possono essere elaborati sotto l'egida di uno degli organismi nazionali di normalizzazione di cui all'allegato II della direttiva 98/34/CE¹.
3. Gli Stati membri valutano i manuali nazionali al fine di garantire che:
- a) siano stati elaborati a norma del paragrafo 1;
- b) il loro contenuto risulti funzionale per i settori a cui sono destinati; e
- c) costituiscano uno strumento atto a favorire l'osservanza degli articoli 3, 4 e 5 nei settori e per i prodotti alimentari interessati.
4. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione manuali nazionali che soddisfano le condizioni di cui al paragrafo 3. La Commissione crea e mantiene un sistema di registrazione di tali manuali e lo mette a disposizione degli Stati membri.
5. I manuali di corretta prassi elaborati ai sensi della direttiva 93/43/CEE continuano ad applicarsi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento, purché siano compatibili con i suoi obiettivi.

¹ Direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 giugno 1998, che prevede una procedura di informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche (GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37). Direttiva modificata dalla direttiva 98/48/CE (GU L 217 del 5.8.1998, pag. 18).

Articolo 9

Manuali comunitari

1. Prima che siano elaborati manuali comunitari di corretta prassi operativa per l'igiene o per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, la Commissione consulta il comitato di cui all'articolo 14. L'obiettivo di tale consultazione è di esaminare l'utilità di tali manuali, la loro portata e gli argomenti da trattare.
2. Quando vengono approntati manuali comunitari, la Commissione garantisce che siano elaborati e diffusi:
 - a) dai rappresentanti interessati dei settori dell'impresa alimentare europea, comprese le PMI, e di altre parti in causa, quali gruppi di consumatori o in consultazione con gli stessi;
 - b) in collaborazione con i soggetti i cui interessi possano essere sostanzialmente toccati, comprese le autorità competenti;
 - c) tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex alimentarius; e
 - d) se riguardano la produzione primaria e le operazioni associate elencate nell'allegato I, tenendo conto delle raccomandazioni di cui alla parte B dell'allegato I.
3. Il comitato di cui all'articolo 14 valuta i progetti di manuali comunitari al fine di garantire che:
 - a) siano stati elaborati a norma del paragrafo 2;
 - b) il loro contenuto risulti funzionale per i settori a cui sono destinati in tutta la Comunità; e
 - c) costituiscano uno strumento atto a favorire l'osservanza degli articoli 3, 4 e 5 nei settori e per i prodotti alimentari interessati.

4. La Commissione invita periodicamente il comitato di cui all'articolo 14 a riesaminare ogni manuale comunitario elaborato a norma del presente articolo, in cooperazione con gli organismi menzionati nel paragrafo 2.

Scopo di tale riesame è garantire che i manuali rimangano praticabili e tener conto degli sviluppi tecnologici e scientifici.

5. I titoli e i riferimenti dei manuali comunitari approntati a norma del presente articolo sono pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (serie C).

CAPO IV

IMPORTAZIONI ED ESPORTAZIONI

Articolo 10

Importazioni

In materia di igiene degli alimenti importati le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare di cui all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 178/2002 includono i requisiti di cui agli articoli da 3 a 6 del presente regolamento.

Articolo 11

Esportazioni

In materia d'igiene degli alimenti esportati o riesportati le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare di cui all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 178/2002 includono i requisiti di cui agli articoli da 3 a 6 del presente regolamento.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 12

Misure di attuazione e disposizioni transitorie

Le misure di attuazione e le disposizioni transitorie possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2.

Articolo 13

Modifica e adattamento degli allegati I e II

1. Gli allegati I e II possono essere modificati o aggiornati secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2, tenendo conto di quanto segue:
 - a) della necessità di sottoporre a revisione le raccomandazioni di cui all'allegato I, parte B, punto 2;
 - b) dell'esperienza maturata con l'applicazione di sistemi basati sul sistema HACCP a norma dell'articolo 5;
 - c) degli sviluppi tecnologici, delle loro conseguenze pratiche e delle aspettative dei consumatori per quanto riguarda la composizione degli alimenti;
 - d) dei pareri scientifici, in particolare della valutazione di nuovi rischi;
 - e) dei criteri microbiologici e relativi alla temperatura degli alimenti.
2. Possono essere concesse deroghe agli allegati I e II in particolare allo scopo di agevolare l'applicazione dell'articolo 5 per le piccole imprese secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2 tenendo conto dei relativi fattori di rischio, purché tali deroghe non compromettano il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 7, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II.

4. a) Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di:

- i) consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti; o
- ii) tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.

b) In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura degli stabilimenti.

5. Uno Stato membro che desidera adottare misure nazionali a cui fa riferimento il paragrafo 3 invia una notifica in tal senso alla Commissione e agli altri Stati membri. Tale notifica:

- a) fornisce una descrizione particolareggiata dei requisiti che il suddetto Stato membro ritiene necessario adattare e la natura di tale adattamento;
- b) descrive i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;
- c) espone le motivazioni dell'adattamento, se del caso, fornendo anche una sintesi dell'analisi del pericolo effettuata e indicando le eventuali misure da adottare per garantire che l'adattamento non pregiudichi gli obiettivi del presente regolamento; e
- d) fornisce ogni altra informazione pertinente.

6. Gli altri Stati membri dispongono di tre mesi, a decorrere dal ricevimento della notifica di cui al paragrafo 5, per inviare osservazioni scritte alla Commissione. Qualora si tratti degli adattamenti derivanti dal paragrafo 4, lettera b), tale periodo è prorogato, su richiesta di qualsiasi Stato membro, di quattro mesi. La Commissione può, e se riceve osservazioni scritte da uno o più Stati membri, deve consultare gli Stati membri nell'ambito del comitato di cui all'articolo 14, paragrafo 1. La Commissione può decidere secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2, se le misure previste possano essere attuate previa, se necessario, le opportune modifiche. La Commissione può, se del caso, proporre misure generali a norma del paragrafo 1 o 2 del presente articolo.

7. Uno Stato membro può adottare misure nazionali per adeguare i requisiti di cui all'allegato II soltanto:

- a) in conformità di una decisione adottata ai sensi del paragrafo 6, o
- b) se, un mese dopo la scadenza del periodo di cui al paragrafo 6, la Commissione non ha provveduto a informare gli Stati membri di aver ricevuto osservazioni scritte o che intende proporre l'adozione di una decisione a norma del paragrafo 6.

Articolo 14

Procedura del comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni di cui all'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 15

Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare

La Commissione consulta l'Autorità europea per la sicurezza alimentare su ogni questione rientrante nell'ambito di applicazione del presente regolamento che potrebbe avere un impatto significativo sulla salute pubblica e, in particolare, prima di proporre criteri, requisiti o obiettivi a norma dell'articolo 4, paragrafo 4.

Articolo 16

Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio

1. Entro *, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione.
2. La relazione in particolare prende in esame l'esperienza acquisita nell'applicazione del presente regolamento e valuta altresì l'opportunità e la fattibilità di prevedere l'estensione dei requisiti dell'articolo 5 agli operatori del settore alimentare impegnati nella produzione primaria e nelle operazioni connesse elencate nell'allegato I.
3. La Commissione, se del caso, correda delle pertinenti proposte la suddetta relazione.

Articolo 17

Abrogazione

1. La direttiva 93/43/CEE è abrogata a decorrere dalla data di applicazione del presente regolamento.
2. I riferimenti alla direttiva abrogata s'intendono fatti al presente regolamento.
3. Tuttavia, le decisioni adottate ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 3 e dell'articolo 10 della direttiva 93/43/CEE rimangono in vigore fino alla loro sostituzione con decisioni adottate a norma del presente regolamento o del regolamento (CE) n. 178/2002. Nell'attesa che siano definiti i criteri o i requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 3, letter da a) a e) del presente regolamento, gli Stati membri possono mantenere le norme nazionali che stabiliscono tali criteri o requisiti da essi adottate ai sensi della direttiva 93/43/CEE.

* Cinque anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

4. In attesa dell'applicazione di una nuova normativa comunitaria che stabilisce norme per il controllo ufficiale degli alimenti, gli Stati membri adottano tutte le misure idonee a garantire l'assolvimento degli obblighi fissati dal presente regolamento o da esso derivanti.

Articolo 18

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore venti giorni dopo la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Esso si applica diciotto mesi dopo la data in cui sono entrati in vigore i seguenti atti:

- a) regolamento (CE) n. /2004 *.
- b) regolamento (CE) n./2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ¹, e
- c) direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene degli alimenti e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano ².

Tuttavia, esso non si applica anteriormente al 1º gennaio 2006.

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

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

* Nota per la Gazzetta ufficiale. Inserire numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

¹ Cfr. pagina della presente Gazzetta ufficiale.

² Cfr. pagina della presente Gazzetta ufficiale.

ALLEGATO I

PRODUZIONE PRIMARIA

PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

I. AMBITO D'APPLICAZIONE

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:
 - a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
 - b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento; e
 - c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

II. REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.
3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:
 - a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti, e

- b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.
4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
 - b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
 - c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
 - d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
 - e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
 - f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
 - g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
 - h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
 - i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana; e
 - j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:
- a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
 - b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
 - c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
 - d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
 - e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
 - f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
 - g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana; e
 - h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.
6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

III. TENUTA DELLE REGISTRAZIONI

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:
- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
 - b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
 - c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
 - d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e
 - e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.
9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:
- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
 - b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale; e
 - c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.
10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI
IGIENICA

1. I manuali nazionali o comunitari di cui agli articoli da 7 a 9 del presente regolamento dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.
2. I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli, comprese le misure pertinenti previste dalla normativa comunitaria e nazionale o dai programmi comunitari e nazionali. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:
 - a) il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;
 - b) l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;
 - c) l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;
 - d) l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;
 - e) la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi,
 - f) l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e stame;
 - g) le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;
 - h) le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;
 - i) le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;
 - j) le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

ALLEGATO II

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI
DEL SETTORE ALIMENTARE
(DIVERSI DA QUELLI DI CUI ALL'ALLEGATO I)

INTRODUZIONE

I capitoli da V a XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e i rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:

- il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III;
- il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III;
- il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo;
- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.

CAPITOLO I

REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI
(DIVERSI DA QUELLI INDICATI NEL CAPITOLO III)

1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.
2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:
 - a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.
6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.
8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.
9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.
10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI (ESCLUSI I LOCALI ADIBITI A MENSA E QUELLI SPECIFICATI NEL CAPITOLO III)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:
 - a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
 - b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;
 - c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
 - d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
 - e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

- f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.
3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

CAPITOLO III

REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. In particolare, ove necessario:
- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);

- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

CAPITOLO IV

TRASPORTO

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».
5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

CAPITOLO V

REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:
 - a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;

- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
 - c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
 - d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.
 3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

CAPITOLO VI

RIFIUTI ALIMENTARI

1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.
2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.
3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

CAPITOLO VII

RIFORNIMENTO IDRICO

1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.
b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.
2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.
3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.
4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.
6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

CAPITOLO VIII

IGIENE PERSONALE

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.

CAPITOLO IX

REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.
2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).
5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.
6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.
7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.
8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

CAPITOLO X

REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO

DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

CAPITOLO XI

TRATTAMENTO TERMICO

I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti immessi sul mercato in contenitori ermeticamente chiusi.

1. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
 - a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
 - b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.
2. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori del settore alimentare devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.
3. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

CAPITOLO XII

FORMAZIONE

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

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

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione ¹,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ²,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ³,

considerando quanto segue:

- (1) Con il regolamento (CE) n. /2004 ⁴ il Parlamento europeo e il Consiglio stabiliscono norme generali per gli operatori del settore alimentare in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- (2) Alcuni prodotti alimentari possono presentare rischi specifici per la salute umana, che richiedono l'applicazione di specifiche norme in materia di igiene. Ciò vale in particolar modo per gli alimenti di origine animale, nei quali sono spesso stati segnalati rischi microbiologici e chimici.

¹ GU C 365 E del 19.12.2000, pag. 58.

² GU C 155 del 29.5.2001, pag. 39.

³ Parere del Parlamento del 15 maggio 2002 (GU C 180 E del 31.7.2003, pag. 288), posizione comune del Consiglio del 27 ottobre 2003 (GU C 48 E del 24.2.2004, pag. 23). Posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta Ufficiale) e decisione del Consiglio del 16 aprile 2004.

⁴ Pagina ... della presente Gazzetta ufficiale.

- (3) Nell'ambito della politica agricola comune sono state adottate varie direttive volte a fissare norme sanitarie specifiche per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti elencati nell'allegato I del trattato. Tali norme sanitarie hanno ridotto le barriere commerciali per i prodotti di cui trattasi, contribuendo alla creazione del mercato interno e garantendo nel contempo un elevato livello di tutela della salute pubblica.
- (4) In materia di salute pubblica, le norme summenzionate contengono principi comuni, in particolare in relazione alle responsabilità dei fabbricanti e delle autorità competenti, requisiti strutturali, operativi e igienici degli stabilimenti, procedure di riconoscimento degli stabilimenti, requisiti per magazzinaggio e trasporto e bolli sanitari.
- (5) Questi principi costituiscono una base comune per la produzione in condizioni di igiene degli alimenti di origine animale e consentono la semplificazione delle direttive esistenti.
- (6) È auspicabile conseguire un'ulteriore semplificazione mediante l'applicazione delle medesime norme, ove appropriato, a tutti i prodotti di origine animale.
- (7) Il requisito del regolamento (CE) n. /2004 * che impone agli operatori del settore alimentare che intervengono in qualsivoglia fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti dopo la produzione primaria e le operazioni associate di istituire, applicare e mantenere procedure basate sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP), permette anch'esso una semplificazione.
- (8) Nell'insieme, detti elementi giustificano una riformulazione delle norme di igiene specifiche previste nelle direttive esistenti.
- (9) Gli obiettivi principali della riformulazione sono di assicurare un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza degli prodotti, in particolare assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità alle medesime norme, e di garantire il corretto funzionamento del mercato interno dei prodotti di origine animale, in tal modo contribuendo al conseguimento degli obiettivi della politica agricola comune.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari (come nel considerando 1).

- (10) Occorre mantenere e, ove necessario per assicurare la tutela del consumatore, rafforzare norme particolareggiate in materia di igiene per i prodotti di origine animale.
- (11) Le norme comunitarie non dovrebbero applicarsi alla produzione primaria per uso domestico privato, né alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo privato domestico. Inoltre, nel caso di fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari o di taluni tipi di carni, da parte dell'operatore del settore alimentare che li produce, al consumatore finale o a un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio a livello locale, è opportuno tutelare la salute pubblica mediante la normativa nazionale, in particolare a causa della stretta relazione tra il produttore e il consumatore.
- (12) I requisiti del regolamento (CE) n. /2004 * sono in genere sufficienti a garantire la sicurezza degli alimenti negli stabilimenti che svolgono attività al dettaglio che implicano la vendita o la fornitura diretta di alimenti di origine animale al consumatore finale. Il presente regolamento dovrebbe applicarsi generalmente alle attività di commercio all'ingrosso (ossia quando un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio svolge operazioni in vista della fornitura di alimenti di origine animale a un altro stabilimento). Ciononostante, ad eccezione dei requisiti specifici in materia di temperatura stabiliti nel presente regolamento, i requisiti del regolamento (CE) n. /2004 * dovrebbero essere sufficienti per le attività all'ingrosso che si limitano al magazzinaggio o al trasporto.
- (13) Gli Stati membri dovrebbero disporre di una certa discrezionalità per estendere o limitare al commercio al dettaglio l'applicazione dei requisiti del presente regolamento ai sensi della legislazione nazionale. Tuttavia, gli Stati membri possono limitarne l'applicazione soltanto quando ritengano che i requisiti del regolamento (CE) n. /2004 * siano sufficienti per conseguire gli obiettivi in materia di igiene degli alimenti e quando la fornitura di alimenti di origine animale da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio a un altro esercizio rappresenti un'attività marginale, localizzata e limitata. Detta fornitura dovrebbe pertanto rappresentare solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio. Gli esercizi riforniti dovrebbero essere situati nelle sue immediate vicinanze e la fornitura dovrebbe vertere soltanto su taluni tipi di prodotti o di esercizi.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari (come nel considerando 1).

- (14) A norma dell'articolo 10 del trattato, gli Stati membri sono tenuti a adottare tutte le misure necessarie per assicurare che gli operatori del settore alimentare osservino gli obblighi stabiliti nel presente regolamento.
- (15) La rintracciabilità degli alimenti è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli stessi. Oltre a conformarsi alle norme generali del regolamento (CE) n. 178/2002¹, gli operatori del settore alimentare, responsabili di stabilimenti soggetti al riconoscimento a norma del presente regolamento, dovrebbero assicurare che a tutti i prodotti di origine animale che essi immettono sul mercato sia stata apposta una bollatura sanitaria o un marchio di identificazione.
- (16) Gli alimenti importati nella Comunità devono rispondere ai requisiti generali fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 oppure rispondere a norme equivalenti alle norme comunitarie. Il presente regolamento definisce requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale importati nella Comunità.

¹ 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 del 1º.2.2002, pag. 1). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1642/2003 (GU L 245 del 29.9.2003, pag. 4).

- (17) L'adozione del presente regolamento non dovrebbe ridurre il livello di protezione previsto dalle garanzie aggiuntive convenute per la Finlandia e la Svezia all'atto della loro adesione alla Comunità e confermate dalle decisioni 94/968/CE¹, 95/50/CE², 95/160/CE³, 95/161/CE⁴, 95/168/CE⁵, 95/409/CE⁶, 95/410/CE⁷ e 95/411/CE⁸. Il regolamento dovrebbe prevedere una procedura volta a concedere, per un periodo transitorio, garanzie a qualsiasi Stato membro che abbia un programma nazionale approvato di controllo equivalente, per gli alimenti di origine animale interessati, a quelli approvati per la Finlandia e la Svezia. Il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti⁹, prevede una procedura simile per quanto concerne gli animali vivi e le uova da cova.
- (18) È opportuno che i requisiti strutturali e in materia di igiene stabiliti nel presente regolamento si applichino a tutti i tipi di stabilimenti, comprese le piccole imprese e le unità di macellazione mobili.
- (19) È opportuna la flessibilità per permettere di continuare a utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. La flessibilità è particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, tra cui le regioni ultraperiferiche di cui all'articolo 299, paragrafo 2 del trattato. Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. Inoltre, dato che tutti gli alimenti prodotti conformemente alle norme d'igiene saranno generalmente in libera circolazione in tutta la Comunità, la procedura che consente flessibilità agli Stati membri dovrebbe essere pienamente trasparente. Per risolvere contrasti dovrebbe prevedere, se necessario, un dibattito in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dal regolamento (CE) n. 178/2002 e stabilire che la Commissione coordini il processo e adotti le misure necessarie.

¹ GU L 371 del 31.12.1994, pag. 36.

² GU L 53 del 9.3.1995, pag. 31.

³ GU L 105 del 9.5.1995, pag. 40.

⁴ GU L 105 del 9.5.1995, pag. 44.

⁵ GU L 109 del 16.5.1995, pag. 44.

⁶ GU L 243 del 11.10.1995, pag. 21.

⁷ GU L 243 del 11.10.1995, pag. 25.

⁸ GU L 243 del 11.10.1995, pag. 29.

⁹ GU L 325 del 12.12.2003, pag. 1.

- (20) La definizione delle carni separate meccanicamente (CSM) dovrebbe essere generica e contemplare tutti i metodi di separazione meccanica. Celeri sviluppi tecnologici in questo settore rendono opportuna una definizione flessibile. I requisiti tecnici per le CSM dovrebbero tuttavia variare in funzione della valutazione del rischio del prodotto a seconda dei diversi metodi.
- (21) Vi sono interazioni tra gli operatori del settore alimentare, compreso il settore degli alimenti per animali, e nessi tra le considerazioni in materia di salute degli animali, benessere degli animali e salute pubblica in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. È pertanto necessaria una comunicazione adeguata tra i diversi attori lungo la catena alimentare, dalla produzione primaria al commercio al dettaglio.
- (22) Al fine di assicurare un'adeguata ispezione della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie immessa nel mercato della Comunità, le carcasse di animali oggetto di detta attività e relativi visceri sono presentati presso un centro di lavorazione della selvaggina per un'ispezione post mortem ufficiale. Tuttavia, per conservare talune tradizioni venatorie senza pregiudicare la sicurezza degli alimenti, è opportuno prevedere una formazione destinata ai cacciatori che immettono nel mercato selvaggina selvatica destinata all'alimentazione umana. Ciò dovrebbe mettere i cacciatori in grado di intraprendere un esame iniziale della selvaggina selvatica all'atto della cattura. In tali circostanze, ai cacciatori che si sono sottoposti alla formazione non occorre richiedere di consegnare al centro di lavorazione della selvaggina tutti i visceri per un esame post mortem, se effettuano questo esame iniziale senza individuare alcuna anomalia o rischio. Tuttavia, agli Stati membri dovrebbe essere consentito di stabilire nel loro territorio norme più rigorose per tenere conto di rischi specifici.
- (23) Il presente regolamento dovrebbe stabilire criteri per il latte crudo in attesa dell'adozione di nuovi requisiti per l'immissione del latte crudo sul mercato. Tali criteri dovrebbero consistere in valori limite, il che implica che, nell'eventualità di un superamento, gli operatori del settore alimentare devono adottare misure correttive e segnalarlo all'autorità competente. I criteri non dovrebbero consistere in massimali oltre i quali il latte crudo non può essere immesso sul mercato. Ciò implica che in determinate circostanze il latte crudo che non ottempera appieno ai criteri può essere utilizzato per il consumo umano senza rischi per la salute, ove vengano adottate misure adeguate. Per quanto riguarda il latte crudo e la crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta, è opportuno autorizzare ciascuno Stato membro a mantenere o a definire idonee misure sanitarie per garantire che nel suo territorio si raggiungano gli obiettivi del presente regolamento.

- (24) È opportuno che il criterio per il latte crudo usato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari sia tre volte superiore al criterio per il latte crudo raccolto presso l'azienda zootecnica. Il criterio per il latte utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari trasformati è un valore assoluto, mentre per il latte raccolto presso l'azienda si tratta di un valore medio. L'osservanza dei requisiti in materia di temperatura stabiliti nel presente regolamento non impedirà completamente la proliferazione batterica durante il trasporto e il magazzinaggio.
- (25) La presente riformulazione consente di abrogare le norme di igiene attualmente vigenti. A tale scopo è adottata la direttiva 2004/.../CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano¹.
- (26) Le norme riguardanti le uova stabilite nel presente regolamento sostituiscono inoltre quelle della decisione 94/371/CE del Consiglio, del 20 giugno 1994, che stabilisce condizioni sanitarie specifiche per la commercializzazione di determinati tipi di uova², che l'abrogazione dell'allegato II della direttiva 92/118/CEE³ rende nulle.
- (27) La normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti dovrebbe essere avvalorata da pareri scientifici. A tal fine, l'autorità europea per la sicurezza alimentare andrebbe consultata ogniqualvolta risultasse necessario.
- (28) Per tener conto del progresso tecnico e scientifico, dovrebbe essere assicurata una cooperazione stretta ed efficace tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

¹ Pagina ... della presente Gazzetta ufficiale.

² GU L 168 del 2.7.1994, pag. 34.

³ Direttiva 92/118/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, capitolo I, della direttiva 89/662/CE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE (GU L 62 del 15.3.1993, pag. 4). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 445/2004 (GU L 72 dell'11.3.2004, pag. 60).

- (29) I requisiti previsti dal presente regolamento non dovrebbero applicarsi fintantoché non saranno entrate in vigore tutte le componenti della nuova normativa in materia di igiene degli alimenti. È parimenti opportuno prevedere che trascorranò almeno diciotto mesi tra l'entrata in vigore e l'applicazione delle nuove norme, in modo da dare alle industrie interessate il tempo necessario per adeguarsi.
- (30) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Ambito d'applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli operatori del settore alimentare. Dette norme integrano quelle previste dal regolamento (CE) n. /2004 *. Esse si applicano ai prodotti di origine animale trasformati e non.
2. Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica agli alimenti che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale. Tuttavia, i prodotti trasformati di origine animale utilizzati per preparare detti prodotti sono ottenuti e manipolati conformemente ai requisiti fissati dal presente regolamento.
3. Il presente regolamento non si applica:
 - a) alla produzione primaria per uso domestico privato;

¹ GUL 184 del 17.7.1999, pag. 23.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

- b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- c) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale;
- d) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche;
- e) ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale.
4. Gli Stati membri stabiliscono, nell'ambito della legislazione nazionale, norme che disciplinano le attività e che si applicano alle persone di cui al paragrafo 3, lettere c), d) e e). Tali norme nazionali garantiscono il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.
5. a) Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio.
- b) Il presente regolamento si applica tuttavia al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:
- i) quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III; oppure
- ii) quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.

- c) Gli Stati membri possono adottare misure nazionali per l'applicazione dei requisiti fissati dal presente regolamento ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio situati nel loro territorio, ai quali esso non si applicherebbe ai sensi delle lettere a) o b).
6. Il presente regolamento si applica fermi restando:
- a) le pertinenti norme di polizia sanitaria e di sanità pubblica e le norme più rigorose adottate per la prevenzione, la lotta e l'eradicazione di talune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- b) i requisiti relativi al benessere degli animali e
- c) i requisiti concernenti l'identificazione degli animali e la rintracciabilità dei prodotti di origine animale.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- 1) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 178/2002;
- 2) le definizioni previste dal regolamento (CE) n. /2004 *;
- 3) le definizioni previste nell'allegato I; e
- 4) le eventuali definizioni tecniche contenute negli allegati II e III.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

CAPO II

OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Articolo 3

Obblighi generali

1. Gli operatori del settore alimentare rispettano le pertinenti disposizioni degli allegati II e III.
2. Gli operatori del settore alimentare non usano sostanze diverse dall'acqua potabile - o, ove il regolamento (CE) n. /2004 * o il presente regolamento ne consenta l'uso, dall'acqua pulita - per eliminare la contaminazione superficiale dei prodotti di origine animale, salvo che l'uso sia stato approvato secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2. Gli operatori del settore alimentare osservano inoltre le condizioni di uso che possono essere adottate secondo tale procedura. L'uso di una sostanza approvata non esime l'operatore del settore alimentare dal dovere di rispettare i requisiti imposti dal presente regolamento.

Articolo 4

Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti

1. Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato prodotti di origine animale fabbricati nella Comunità solo se sono stati preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti che:
 - a) soddisfano i pertinenti requisiti di cui al regolamento (CE) n. /2004 *, agli allegati II e III del presente regolamento e altri pertinenti requisiti della legislazione alimentare; e
 - b) sono registrati presso l'autorità competente o riconosciuti, qualora richiesto ai sensi del paragrafo 2.
2. Fatto salvo l'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. /2004 *, gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del presente regolamento possono operare solo se l'autorità competente li ha riconosciuti a norma del paragrafo 3 del presente articolo, ad eccezione degli stabilimenti che effettuano esclusivamente:
 - a) produzione primaria;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

- b) operazioni di trasporto;
- c) magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate o
- d) operazioni di vendita al dettaglio diverse da quelle cui si applica il presente regolamento ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b).

3. Uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma del paragrafo 2 può operare solo se l'autorità competente, ai sensi del regolamento (CE) n. /2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano ¹:

- a) ha concesso allo stabilimento il riconoscimento affinché possa operare a seguito di un'ispezione in loco o
- b) ha fornito allo stabilimento un riconoscimento condizionale.

4. Gli operatori del settore alimentare cooperano con le autorità competenti ai sensi del regolamento (CE) n. /2004 *. In particolare gli operatori del settore alimentare garantiscono che uno stabilimento cessi di operare se l'autorità competente ritira il riconoscimento o, in caso di riconoscimento condizionale, non lo proroga o non concede il pieno riconoscimento.

5. Il presente articolo non vieta ad uno stabilimento di immettere sul mercato alimenti tra la data di applicazione del presente regolamento e la prima ispezione successiva da parte dell'autorità competente, se lo stabilimento:

- a) è soggetto al riconoscimento a norma del paragrafo 2 e ha immesso sul mercato prodotti di origine animale conformemente alla normativa comunitaria immediatamente prima dell'applicazione del presente regolamento, o
- b) appartiene a una categoria per la quale non era previsto il riconoscimento prima dell'applicazione del presente regolamento.

¹ Pagina ... della presente Gazzetta ufficiale.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali (cfr. articolo 4, paragrafo 3).

Articolo 5

Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

1. Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, solo se questo è contrassegnato:
 - a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. /2004 *, o
 - b) qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I del presente regolamento.
2. Gli operatori del settore alimentare possono applicare un marchio di identificazione a un prodotto di origine animale solo se esso è stato prodotto ai sensi del presente regolamento in stabilimenti che soddisfano i requisiti di cui all'articolo 4.
3. Gli operatori del settore alimentare non possono rimuovere dalle carni un bollo sanitario applicato ai sensi del regolamento (CE) n. /2004 *, salvo se essi le tagliano, trattano o lavorano secondo altre modalità.

Articolo 6

Prodotti di origine animale di provenienza esterna dalla Comunità

1. Gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale da paesi terzi provvedono affinché l'importazione avvenga esclusivamente se:
 - a) il paese terzo di spedizione figura in un elenco, compilato a norma dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. [*/]2004, di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di tali prodotti;
 - b)
 - i) lo stabilimento da cui il prodotto è stato spedito ed ottenuto o preparato figura in un elenco, compilato a norma dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. [*/]2004, di stabilimenti dai quali sono consentite le importazioni di tale prodotto, ove applicabile;
 - ii) nel caso delle carni fresche, delle carni macinate, delle preparazioni di carni, dei prodotti a base di carne e delle CSM, il prodotto è stato fabbricato con carni ottenute da macelli e laboratori di sezionamento inseriti in elenchi compilati ed aggiornati a norma dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. [*/]2004 o in stabilimenti comunitari riconosciuti;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

- iii) nel caso dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, l'area di produzione è inserita in un elenco compilato a norma dell'articolo 13 del suddetto regolamento, ove applicabile;
- c) il prodotto soddisfa:
- i) i requisiti stabiliti dal presente regolamento, compresi i requisiti in materia di bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione di cui all'articolo 5;
- ii) i requisiti stabiliti dal regolamento (CE) n. [*]/2004; e
- iii) le condizioni di importazione previste dalla normativa comunitaria che disciplina i controlli all'importazione dei prodotti di origine animale;
- d) sono soddisfatti i requisiti previsti dall'articolo 14 del regolamento (CE) n. [**]/2004 concernenti i certificati e i documenti, ove applicabile.
2. In deroga al paragrafo 1, l'importazione di prodotti della pesca può inoltre aver luogo secondo le disposizioni speciali di cui all'articolo 15 del regolamento (CE) n. [**]/2004.
3. Gli operatori del settore alimentare che importano prodotti di origine animale provvedono affinché:
- a) i prodotti siano messi a disposizione per un controllo all'importazione ai sensi della direttiva 97/78/CE¹;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

** L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione di controlli ufficiali.

¹ Direttiva 97/78/CE del Consiglio, del 18 dicembre 1997, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità (GU L 24 del 30.1.1998, pag. 9). Direttiva modificata dall'Atto di adesione del 2003.

- b) l'importazione sia conforme ai requisiti della direttiva 2002/99/CE¹; e
- c) le operazioni sotto il loro controllo effettuate dopo l'importazione siano svolte conformemente ai requisiti dell'allegato III.
4. Gli operatori del settore alimentare che importano alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale assicurano che tali alimenti soddisfino i requisiti di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 per quanto concerne i prodotti trasformati di origine animale. Essi devono inoltre poter dimostrare (per esempio attraverso documenti o certificati appositi, che non devono necessariamente avere il formato di cui al paragrafo 1, lettera d)) di aver ottemperato a tale prescrizione.

CAPO III

SCAMBI

Articolo 7

Documenti

1. Se prescritto ai sensi degli allegati II o III, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché ciascuna partita di prodotti di origine animale sia accompagnata dai certificati o documenti appropriati.
2. Secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2:
- a) possono essere stabiliti modelli di documento; e
- b) si può prevedere l'utilizzazione di documenti elettronici.

¹ Direttiva 2002/99/CE del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU L 18 del 23.1.2003, pag. 11).

Articolo 8

Garanzie speciali

1. Gli operatori del settore alimentare che intendono commercializzare in Svezia o in Finlandia gli alimenti di origine animale indicati in appresso devono rispettare le disposizioni di cui al paragrafo 2 con riguardo alle salmonelle:
 - a) carni bovine e suine, incluse le carni macinate, ma ad esclusione delle preparazioni di carni e delle carni separate meccanicamente;
 - b) carni di pollame delle seguenti specie: carni di pollo, tacchino, faraona, anatra e oca, incluse le carni macinate, ma ad esclusione delle preparazioni di carni e delle carni separate meccanicamente; e
 - c) uova.
2.
 - a) Nel caso delle carni bovine e suine e del pollame, i campioni delle partite devono essere stati prelevati dallo stabilimento di spedizione e sottoposti a prove microbiologiche, con risultati negativi, conformemente alla normativa comunitaria.
 - b) Nel caso delle uova, i centri di imballaggio forniscono una garanzia che le partite provengono da allevamenti che sono stati sottoposti a prove microbiologiche, con risultati negativi, conformemente alla normativa comunitaria.
 - c) Nel caso delle carni bovine e suine, le prove di cui alla lettera a) non sono obbligatorie se le partite sono destinate ad uno stabilimento in cui verranno sottoposte a pastorizzazione, sterilizzazione o a un trattamento di effetto analogo. Nel caso delle uova, le prove di cui alla lettera b) non sono obbligatorie se le partite sono destinate alla fabbricazione di prodotti trasformati mediante un procedimento che garantisce l'eliminazione della salmonella.
 - d) Le prove di cui alle lettere a) e b) non sono obbligatorie per i prodotti alimentari provenienti da uno stabilimento in cui si applica un programma di controllo riconosciuto equivalente, riguardo agli alimenti di origine animale in questione e secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, a quello approvato per la Svezia e la Finlandia.

- e) Nel caso delle carni bovine e suine e del pollame, gli alimenti sono accompagnati da un documento o certificato commerciale conforme al modello stabilito dalla normativa comunitaria nel quale si dichiara che:
- i) le prove di cui alla lettera a) sono state effettuate con risultati negativi;
 - ii) le carni sono destinate a uno dei trattamenti previsti alla lettera c); oppure
 - iii) le carni provengono da uno stabilimento di cui alla lettera d).
- f) Nel caso delle uova, deve accompagnare le partite un certificato attestante che le prove di cui alla lettera b) sono state effettuate con risultati negativi, oppure che le uova sono destinate ad essere utilizzate nel modo previsto alla lettera c).
3. Secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2:
- a) i requisiti di cui ai paragrafi 1 e 2 possono essere aggiornati per tener conto in particolare di modifiche dei programmi di controllo degli Stati membri o dell'adozione di criteri microbiologici ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004^{*}; e
 - b) le norme di cui al paragrafo 2 riguardanti un qualsiasi prodotto alimentare di cui al paragrafo 1 possono essere estese, totalmente o parzialmente, a qualsiasi Stato membro, o a qualsiasi sua regione, che disponga di un programma di controllo riconosciuto equivalente a quello approvato per la Svezia e la Finlandia riguardo agli alimenti di origine animale in questione.
4. Ai fini del presente articolo, per "programma di controllo" si intende un programma di controllo approvato ai sensi del regolamento (CE) n. 2160/2003.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

CAPO IV

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 9

Misure di attuazione e misure transitorie

Le misure di attuazione e le misure transitorie possono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2.

Articolo 10

Modifica e adattamento degli allegati II e III

1. Gli allegati II e III possono essere adattati o aggiornati secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, tenendo conto:
 - a) dell'elaborazione di manuali di buona prassi;
 - b) dell'esperienza maturata con l'applicazione di sistemi basati sul sistema HACCP a norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. .../2004*;
 - c) degli sviluppi tecnologici e delle loro conseguenze pratiche nonché delle aspettative dei consumatori in materia di composizione degli alimenti;
 - d) dei pareri scientifici, in particolare di nuove valutazioni dei rischi;
 - e) dei criteri microbiologici e relativi alla temperatura degli alimenti;
 - f) di modifiche nell'andamento dei consumi.

* L'Ufficio di pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

2. Possono essere concesse deroghe agli allegati II e III secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, purché esse non compromettano il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.
3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 8, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato III.
4. a) Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di:
- i) consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti; o
 - ii) tener conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.
- b) In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e alle attrezzature degli stabilimenti.
5. Uno Stato membro che desideri adottare misure nazionali a cui fa riferimento il paragrafo 3 invia una notifica alla Commissione e agli altri Stati membri. Ogni notifica deve:
- a) fornire una descrizione particolareggiata dei requisiti che lo Stato membro in questione ritiene necessario adattare e la natura di tale adattamento;
 - b) descrivere i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;

- c) esporre le motivazioni degli adattamenti (se del caso, fornendo anche una sintesi dell'analisi del rischio effettuata e indicando le eventuali misure da adottare per garantire che l'adattamento non pregiudichi gli obiettivi del presente regolamento); e
- d) fornire ogni altra informazione pertinente.

6. A decorrere dal ricevimento della notifica di cui al paragrafo 5, gli altri Stati membri dispongono di tre mesi per inviare osservazioni scritte alla Commissione. Qualora si tratti degli adattamenti derivanti dal paragrafo 4, lettera b), tale periodo è prorogato, su richiesta di qualsiasi Stato membro, fino a quattro mesi. La Commissione può e, se riceve osservazioni scritte da uno o più Stati membri, deve consultare gli Stati membri nell'ambito del comitato di cui all'articolo 12, paragrafo 1. La Commissione può decidere, secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, se le misure previste possono essere attuate previe, se necessarie, le opportune modifiche. La Commissione può, se del caso, proporre misure generali a norma dei paragrafi 1 o 2 del presente articolo.

7. Uno Stato membro può adottare misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato III soltanto:

- a) in ottemperanza a una decisione adottata a norma del paragrafo 6,
- b) se, un mese dopo la scadenza del periodo di cui al paragrafo 6, la Commissione non ha provveduto ad informare gli Stati membri di aver ricevuto osservazioni scritte o che intende proporre l'adozione della decisione a norma del paragrafo 6, o
- c) a norma del paragrafo 8.

8. Uno Stato membro può, di sua iniziativa e fatte salve le disposizioni generali del trattato, mantenere o stabilire misure nazionali

- a) intese a vietare o limitare l'immissione sul mercato nel suo territorio di latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta; o
- b) intese a consentire, con l'autorizzazione dell'autorità competente, l'impiego di latte crudo non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e di cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni e di prodotti lattiero-caseari ottenuti in rapporto alla fabbrica di siffatti formaggi, purché ciò non pregiudichi il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

Articolo 11

Decisioni specifiche

Fatta salva la generalità dell'articolo 9 e dell'articolo 10, paragrafo 1, possono essere fissate misure di attuazione o adottate modifiche degli allegati II e III, secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2:

- 1) per stabilire norme per il trasporto di carni appena macellate;
- 2) per precisare, per quanto concerne le carni separate meccanicamente, quale tenore in calcio sia considerato non molto più elevato di quello delle carni macinate;
- 3) per stabilire altri trattamenti che si possono applicare in uno stabilimento di trasformazione ai molluschi bivalvi vivi delle zone di produzione delle classi B o C che non siano stati sottoposti a depurazione o stabulazione;
- 4) per specificare metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine;
- 5) per stabilire requisiti igienico-sanitari supplementari per i molluschi bivalvi vivi in collaborazione con il laboratorio comunitario di riferimento pertinente, compresi:
 - a) i valori limite e i metodi di analisi per altre biotossine marine,
 - b) le procedure per le analisi virologiche e le relative norme virologiche, e
 - c) i piani di campionamento e i metodi e le tolleranze analitiche da applicare per accertare il rispetto dei requisiti igienico-sanitari;
- 6) per stabilire requisiti o controlli sanitari qualora sia scientificamente provata la necessità di siffatti interventi per tutelare la salute pubblica;
- 7) per estendere l'allegato III, sezione VII, capitolo IX ai molluschi bivalvi vivi diversi dai pettinidi;

- 8) per specificare criteri volti a determinare quando i dati epidemiologici indicano che una zona di pesca non presenta rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e, di conseguenza, quando l'autorità competente può autorizzare gli operatori del settore alimentare a non congelare i prodotti della pesca a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D;
- 9) per stabilire criteri di freschezza e limiti di utilizzazione dell'istamina e dell'azoto volatile totale per i prodotti della pesca;
- 10) per consentire l'impiego, per la fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari, di latte crudo non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX per quanto riguarda il tenore di germi e di cellule somatiche;
- 11) fatta salva la direttiva 96/23/CE¹, per fissare un valore massimo approvato per il totale complessivo dei residui delle sostanze antibiotiche nel latte crudo; e
- 12) per approvare processi equivalenti per la produzione di gelatina o collagene.

Articolo 12

Procedura del comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.
 2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
- Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.
3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

¹ Direttiva 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10). Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

Articolo 13

Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare

La Commissione consulta l'Autorità europea per la sicurezza alimentare su ogni questione rientrante nell'ambito d'applicazione del presente regolamento che potrebbe avere un impatto significativo sulla salute pubblica e, in particolare, prima di proporre di estendere l'allegato III, sezione III ad altre specie animali.

Articolo 14

Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio

1. Entro * la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione che valuti l'esperienza maturata nell'applicazione del presente regolamento.
2. La Commissione, se del caso, correda delle pertinenti proposte la suddetta relazione.

Articolo 15

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Esso si applica diciotto mesi dopo la data in cui sono entrati in vigore tutti i seguenti atti:

- a) regolamento (CE) n. .../2004**;

* Cinque anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

** L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari (come nel considerando (1)).

- b) regolamento (CE) n. .../2004 *;
- c) direttiva (CE) n. .../2004 **.

Tuttavia esso non si applica anteriormente al 1° gennaio 2006.

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

Fatto a Strasburgo, addì 29.4.2004.

Per il Parlamento europeo
Il Presidente
P. COX

Per il Consiglio
Il Presidente
M. McDOWELL

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento di cui all'articolo 4, paragrafo 3.

** L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale della direttiva di cui al considerando 25.

ALLEGATO I

DEFINIZIONI

Ai fini del presente regolamento si intende per

1. CARNI

- 1.1. "carne": tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8, compreso il sangue;
- 1.2. "ungulati domestici": carni di animali domestici delle specie bovina (comprese le specie Bubalus e Bison), suina, ovina e caprina e di solipedi domestici;
- 1.3. "pollame": carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti;
- 1.4. "lagomorfi": carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori;
- 1.5. "selvaggina selvatica":
 - ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;
 - selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.
- 1.6. "selvaggina d'allevamento": ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 1.2;
- 1.7. "selvaggina selvatica piccola": selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà;
- 1.8. "selvaggina selvatica grossa": mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola;

- 1.9. "carcassa": il corpo di un animale dopo il macello e la tolettatura;
- 1.10. "carni fresche": carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;
- 1.11. "frattaglie": le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue;
- 1.12. "visceri": organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli;
- 1.13. "carni macinate": carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale;
- 1.14. "carni separate meccanicamente" o "CSM": prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;
- 1.15. "preparazioni di carni": carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche;
- 1.16. "macello": stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano;
- 1.17. "laboratorio di sezionamento": stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni;
- 1.18. "centro di lavorazione della selvaggina": ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.

2. MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

- 2.1. "molluschi bivalvi": i molluschi lamellibranchi filtratori;
- 2.2. "biotossine marine": sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi in particolare quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine;
- 2.3. "rifinitura": la conservazione di molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, da centri di purificazione o centri di spedizione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco, preservare o migliorarne le qualità organolettiche e assicurare un buon stato di vitalità prima del loro confezionamento o imballaggio;
- 2.4. "produttore": la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;
- 2.5. "zona di produzione": le parti di mare, di laguna o di estuario dove si trovano banchi naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti vivi;
- 2.6. "zona di stabulazione": le parti di mare, di laguna o di estuario, chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;
- 2.7. "centro di spedizione": lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;
- 2.8. "centro di depurazione": lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano;
- 2.9. "stabulazione": trasferimento di molluschi bivalvi vivi in zone marine, lagunari o di estuari per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano; ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte a una crescita o un ingrasso ulteriori.

3. PRODOTTI DELLA PESCA

- 3.1. "prodotti della pesca": tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;
- 3.2. "nave officina": la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni, seguite da un confezionamento o imballaggio e, se necessario, da un congelamento o surgelazione: sfilettatura, affettatura, pelatura, sgusciatura, tritatura o trasformazione;
- 3.3. "nave frigorifero": la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono congelati, se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne; ove del caso, tali operazioni sono seguite da confezionamento o imballaggio;
- 3.4. "prodotto della pesca separato meccanicamente": prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne;
- 3.5. "prodotti della pesca freschi": i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione;
- 3.6. "prodotti della pesca preparati": i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura.

4. LATTE

- 4.1. "latte crudo": il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente;
- 4.2. "azienda di produzione del latte": lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento.

5. UOVA

- 5.1. "uova": le uova - diverse dalle uova rotte, incubate o cotte - di volatili di allevamento nel loro guscio, adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di ovoprodotti;
- 5.2. "uova liquide": contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio;
- 5.3. "uova incrinata": uova il cui guscio è danneggiato ma in cui la membrana è ancora intatta;
- 5.4. "centro di imballaggio": uno stabilimento in cui le uova sono calibrate in base alla qualità e al peso.

6. COSCE DI RANA E LUMACHE

- 6.1. "cosce di rana": le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, eviscerate e spellate, provenienti dalla specie *Rana* sp. (famiglia ranidi);
- 6.2. "lumache": i gasteropodi terrestri delle specie *Helix Pomatia* L., *Helix Aspersa* Muller, *Helix lucorum* e specie appartenenti alla famiglia acatinidi.

7. PRODOTTI TRASFORMATI

- 7.1. "prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche;
- 7.2. "prodotti lattiero-caseari": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;
- 7.3. "ovoprodotti": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;
- 7.4. "prodotti della pesca trasformati": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;
- 7.5. "grasso animale fuso": grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano;
- 7.6. "ciccioli": i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua;
- 7.7. "gelatina": proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali;
- 7.8. "collagene": prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini, fabbricato secondo i pertinenti requisiti del presente regolamento;
- 7.9. "stomachi, vesciche e intestini trattati": stomachi, vesciche e intestini sottoposti a un trattamento quale la salatura, il riscaldamento o l'essiccazione dopo essere stati prodotti e puliti.

8. ALTRE DEFINIZIONI

8.1. "prodotti d'origine animale":

- alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue;
- molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;
- altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo;

8.2. "mercato all'ingrosso": azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.

ALLEGATO II

REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

SEZIONE I: MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

Ove richiesto a norma dell'articolo 5 o 6, e fatte salve le disposizioni di cui all'allegato III, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti di origine animale abbiano una marchiatura d'identificazione effettuata ai sensi delle disposizioni in appresso.

A. APPLICAZIONE DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

1. Il marchio dev'essere apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento.
2. Tuttavia, non è necessario applicare un nuovo marchio a un prodotto a meno che ne venga rimosso l'imballaggio e/o il confezionamento oppure esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento, nel qual caso il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni.
3. Una marchiatura d'identificazione non è necessaria per le uova riguardo alle quali il regolamento (CE) n. 1907/90¹ stabilisce requisiti in materia di etichettatura o marchiatura.
4. Gli operatori del settore alimentare devono, a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002, disporre di sistemi e procedure che consentano di identificare gli operatori che hanno messo a loro disposizione, e ai quali hanno consegnato, prodotti di origine animale.

B. FORMA DELLA MARCHIATURA D'IDENTIFICAZIONE

5. Il marchio dev'essere leggibile e indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili; dev'essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato dalle autorità competenti.

¹ Regolamento (CEE) n. 1907/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova (GU L 173 del 6.7.1990, pag. 5). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2052/2003 (GU L 305 del 22.11.2003, pag. 1).

6. Il marchio deve indicare il nome del paese in cui è situato lo stabilimento, indicato per esteso o mediante un codice a due lettere conforme alla norma ISO pertinente.

Nel caso degli Stati membri tuttavia i codici sono AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK.

Gli operatori del settore alimentare possono continuare a utilizzare materiale e impianti ordinati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento finché non sono esauriti o devono essere sostituiti.

7. Il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del settore alimentare può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione a entrambi i tipi di alimenti.
8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY.

C. METODO PER LA MARCHIATURA

9. Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.
10. Nel caso di tagli di carne e frattaglie imballati, il marchio deve essere apposto su un'etichetta fissata all'imballaggio o essere stampato sull'imballaggio stesso, in modo da essere distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario tuttavia se l'apertura comporta la distruzione dell'imballaggio. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio l'etichetta può essere fissata sul confezionamento.

11. Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati ad essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.
12. Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni di cui ai punti 6 e 7 e, se del caso, 8.
13. Quando i prodotti di origine animale sono posti in un imballaggio destinato al consumatore finale è sufficiente che il marchio sia apposto soltanto sulla superficie esterna di detto imballaggio.
14. Quando il marchio è apposto direttamente sui prodotti di origine animale, i colori utilizzati devono essere autorizzati conformemente alle disposizioni comunitarie relative all'uso dei coloranti nei prodotti alimentari.

SEZIONE II: OBIETTIVI DELLE PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI HACCP

1. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono assicurare che le procedure da essi messe in atto conformemente ai requisiti generali di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. .../2004* soddisfino i requisiti che l'analisi di rischio riveli necessari e gli specifici requisiti elencati nel punto 2.
2. Le procedure devono garantire che ogni animale o, se del caso, ogni lotto di animali ammesso nei locali del macello:
 - a) sia adeguatamente identificato;
 - b) sia accompagnato dalle opportune informazioni fornite dall'azienda di provenienza di cui alla Sezione III;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

- c) non provenga da un'azienda o da una zona soggetta a un divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute umana o animale, salvo se l'autorità competente lo permette;
 - d) sia pulito;
 - e) sia sano, per quanto l'operatore del settore alimentare possa giudicare; e
 - f) sia in condizioni soddisfacenti di benessere al momento dell'arrivo nel macello.
3. In caso di inosservanza di uno dei requisiti di cui al paragrafo 2, l'operatore del settore alimentare deve avvertire il veterinario ufficiale e adottare le misure appropriate.

SEZIONE III: INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.

1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. .../2004*.
2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.
3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

- a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;
 - b) le condizioni di salute degli animali;
 - c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;
 - d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;
 - e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;
 - f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;
 - g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;
 - h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.
4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:
- i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); oppure
 - ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.

- b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.
5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.
6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.
7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:
- a) animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;
 - b) solipedi domestici;
 - c) animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;
 - d) animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.
- I gestori dei macelli devono valutare le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono consegnare i documenti di cui alle lettere a) e c) al veterinario ufficiale. La macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.
8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.

ALLEGATO III

REQUISITI SPECIFICI

SEZIONE I: CARNI DI UNGULATI DOMESTICI

CAPITOLO I: TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi al macello devono conformarsi ai seguenti requisiti:

1. Durante la raccolta e il trasporto, gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.
2. Gli animali che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo quando l'autorità competente lo autorizzi.

CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i seguenti requisiti.

1.
 - a) I macelli devono avere stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli. L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.
 - b) Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono inoltre essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali strutture.
 - c) Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere degli animali. La loro disposizione deve essere tale da facilitare le ispezioni ante mortem, compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali.

2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:
- a) disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;
 - b) disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo;
 - c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:
 - i) stordimento e dissanguamento,
 - ii) per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura,
 - iii) eviscerazione e successiva tolettatura,
 - iv) manipolazione delle budella e delle trippe pulite,
 - v) preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione,
 - vi) imballaggio delle frattaglie,
 - vii) spedizione delle carni;
 - d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;
 - e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.

3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente;
4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione;
5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano;
6. Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.
7. Il macello deve disporre di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti. La presenza di queste strutture non è tuttavia necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione.
8. Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine.
9. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.

CAPITOLO III: REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i laboratori di sezionamento che trattano carni di ungulati domestici:

- 1) siano costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni, in particolare:
 - a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni, o
 - b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;

- 2) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni;
- 3) dispongano di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V;
- 4) dispongano di lavabi muniti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione, destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette;
- 5) dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente.

CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati ungulati domestici devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo. Tuttavia, ove richiesto per motivi di benessere, prima della macellazione dev'essere loro concesso un periodo di riposo.
2.
 - a) Non devono essere utilizzate per il consumo umano le carni di animali diversi da quelli di cui alle lettere b) e c), se sono morti per cause diverse dalla macellazione effettuata nel macello.
 - b) Nei locali adibiti alla macellazione possono essere introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione, ad eccezione:
 - i) degli animali macellati d'urgenza fuori dal macello ai sensi del capitolo VI,
 - ii) degli animali macellati nel luogo di produzione a norma della sezione III, e
 - iii) della selvaggina selvatica a norma della sezione IV, capitolo II.

- c) Le carni di animali macellati presso un macello a seguito di incidente possono essere usate per il consumo umano se risulta da un'ispezione che essi non presentano gravi lesioni, oltre a quelle dovute all'incidente.
3. Gli animali, o, se del caso, ciascuna partita di animali da macellare, devono recare un marchio d'identificazione che consenta di determinarne l'origine.
4. Gli animali devono essere puliti.
5. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni del veterinario designato dall'autorità competente ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 * per garantire che l'ispezione ante mortem di ogni animale da macellare venga svolta in condizioni adeguate.
6. Gli animali introdotti in un macello devono essere macellati senza indebito ritardo.
7. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare contaminazioni delle carni. In particolare:
- a) durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti, salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa;
- b) durante la rimozione della pelle e dei velli:
- i) dev'essere evitato qualsiasi contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa; e
- ii) gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non devono toccare le carni;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

- c) devono essere prese misure atte a evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione e a far sì che quest'ultima sia completata il più presto possibile dopo lo stordimento;
- d) l'asportazione delle mammelle non deve dar luogo alla contaminazione della carcassa con il latte o il colostro.
8. Dev'essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini e le teste e le zampe degli ovini e caprini e dei vitelli. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni di altre carni.
9. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura dev'essere ridotto al minimo. Per tale operazione possono essere utilizzati esclusivamente additivi autorizzati. I suini devono poi essere risciacquati a fondo con acqua potabile.
10. Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente.
11. Le carcasse e le frattaglie non devono venire a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.
12. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem di tutti gli animali macellati venga svolta in condizioni adeguate ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004*.
13. Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono:
- a) essere identificabili come appartenenti a una data carcassa;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

- b) non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.

Tuttavia i peni possono essere scartati immediatamente, purché non presentino alcuna lesione patologica.

- 14. Entrambi i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso di bovini, suini e solipedi, dev'essere rimossa anche la capsula perirenale.
- 15. Se il sangue o le altre frattaglie di più animali vengono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente dev'essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno o più di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.
- 16. Dopo l'ispezione post mortem:
 - a) le tonsille dei bovini e dei solipedi devono essere asportate in condizioni d'igiene;
 - b) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;
 - c) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano; e
 - d) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile, salvo diversa autorizzazione dell'autorità competente.
- 17. Una volta ultimate la macellazione e l'ispezione post mortem, le carni devono essere immagazzinate conformemente ai requisiti previsti nel capitolo VII.
- 18. Se sono destinate a ulteriore trasformazione:
 - a) le trippe devono essere sbiancate o pulite;

- b) i visceri devono essere svuotati e puliti; e
 - c) le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate.
19. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica.
20. Se il macello non dispone di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti, le strutture usate per la macellazione di tali animali devono essere pulite, lavate e disinfettate sotto controllo ufficiale prima della ripresa della macellazione di altri animali.

CAPITOLO V: IGIENE DURANTE LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le operazioni di sezionamento e di disosso delle carni di ungulati domestici abbiano luogo conformemente ai seguenti requisiti.

1. Nei macelli le carcasse di ungulati domestici possono essere sezionate in mezzene o in quarti, e le mezzene in non più di tre pezzi. Le successive operazioni di sezionamento e di disosso devono essere effettuate presso un laboratorio di sezionamento.
2. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare quanto segue:
 - a) le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità;

- b) durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie e 7°C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente;
 - c) nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.
3. Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 2, lettera b) ai sensi del capitolo VII, punto 3.
 4. Le carni possono essere inoltre disossate e sezionate prima di aver raggiunto la temperatura di cui al punto 2, lettera b), se il locale di sezionamento è nello stesso luogo del locale di macellazione. In questo caso le carni devono essere trasportate al locale di sezionamento direttamente dal locale di macellazione, o previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento. Non appena sezionate e, ove opportuno imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di cui al punto 2, lettera b).

CAPITOLO VI: MACELLAZIONE D'URGENZA AL DI FUORI DEL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le carni di ungulati domestici, che sono stati sottoposti a macellazione d'urgenza al di fuori del macello, siano destinati al consumo umano solo se soddisfano i seguenti requisiti.

1. Un animale per il resto sano deve aver subito un incidente che ne ha impedito il trasporto al macello per considerazioni relative al suo benessere.
2. Un veterinario deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale.
3. L'animale macellato e dissanguato deve essere trasportato al macello in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo. L'asportazione dello stomaco e degli intestini, ma nessuna altra tolettatura può essere praticata sul posto sotto la supervisione del veterinario. I visceri asportati devono accompagnare l'animale abbattuto al macello ed essere identificati come appartenenti all'animale stesso.

4. Se trascorrono più di due ore tra l'operazione di macellazione e l'arrivo al macello l'animale deve essere refrigerato. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.
5. Una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato l'animale, attestante l'identità dell'animale e indicante i prodotti veterinari o le altre cure somministratigli con le relative date di somministrazione e tempi di sospensione, deve accompagnare l'animale macellato al macello.
6. Una dichiarazione del veterinario, attestante il risultato positivo dell'ispezione ante mortem, la data, l'ora e la motivazione della macellazione d'urgenza e la natura di eventuali trattamenti somministrati all'animale dal veterinario, deve accompagnare l'animale macellato al macello.
7. L'animale macellato deve essere idoneo al consumo umano dopo l'ispezione post mortem effettuata nel macello conformemente al regolamento (CE) n. .../2004 * compreso qualsiasi altro test aggiuntivo in caso di macellazione d'urgenza.
8. Gli operatori del settore alimentare devono seguire tutte le eventuali istruzioni del veterinario ufficiale dopo l'ispezione post mortem per quanto riguarda l'uso delle carni..
9. Gli operatori del settore alimentare non possono immettere nel mercato carni di animali che sono stati sottoposti a macellazione d'urgenza, a meno che esse rechino uno speciale marchio sanitario da non confondere con il marchio sanitario previsto dal regolamento (CE) n. .../2004 * né con il marchio di identificazione previsto nell'allegato II, sezione I, del presente regolamento. Siffatte carni possono essere immesse nel mercato soltanto nello Stato membro in cui si effettua la macellazione ed in conformità della legislazione nazionale.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

CAPITOLO VII: MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.

1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, paragrafo 4.
- b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.
2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.
3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:
 - a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;
 - b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.
4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.
5. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzinaggio o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.

SEZIONE II: CARNI DI POLLAME E DI LAGOMORFI

CAPITOLO I: TRASPORTO DI ANIMALI VIVI AL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi ai macelli devono conformarsi ai seguenti requisiti:

1. Durante la raccolta e il trasporto, gli animali vivi devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze.
2. Gli animali vivi che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo con l'autorizzazione dell'autorità competente.
3. Le gabbie per la consegna degli animali al macello e i moduli, se del caso, devono essere costruiti con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare. Immediatamente dopo ogni svuotamento e, ove necessario, prima del riutilizzo, tutte le attrezzature usate per la raccolta e la consegna degli animali vivi devono essere pulite, lavate e disinfettate.

CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi soddisfino i seguenti requisiti.

1. Devono disporre di un locale o un luogo coperto per il ricevimento degli animali e la loro ispezione prima della macellazione.
2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:
 - a) disporre di un congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;
 - b) disporre di un locale separato per le operazioni di eviscerazione e successiva tolettatura, compresa l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di pollame, a meno che l'autorità competente consenta caso per caso, in un determinato macello, la separazione nel tempo di queste operazioni;

- c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:
 - i) stordimento e dissanguamento,
 - ii) spiumatura o scuoiatura, eventualmente abbinata alla scottatura, e
 - iii) spedizioni delle carni; e
 - d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature; e
 - e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Qualora negli stessi locali funzioni più di una linea di macellazione, deve esserci un'adeguata separazione delle linee per evitare contaminazioni reciproche.
3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.
4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione;
5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.
6. Deve esserci un reparto separato dotato di adeguati impianti per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione:
- a) delle attrezzature di trasporto quali le gabbie;
 - b) dei mezzi di trasporto.

Tali reparti e impianti non sono obbligatori per b) qualora esistano nelle vicinanze opportune strutture ufficialmente autorizzate.

7. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.

CAPITOLO III: REQUISITI PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

1. Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i laboratori di sezionamento che trattano carni di pollame o di lagomorfi:
 - a) siano costruiti in modo da evitare contaminazioni delle carni, in particolare:
 - i) consentendo il costante avanzamento delle operazioni, o
 - ii) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;
 - b) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni confezionate e non confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzinaggio non possano essere fonte di contaminazione delle carni;
 - c) dispongano di locali di sezionamento attrezzati per garantire il rispetto dei requisiti di cui al capitolo V;
 - d) dispongano di lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non confezionate provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazioni;
 - e) dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C o di un sistema alternativo con effetto equivalente.
2. Se le seguenti operazioni sono effettuate in un laboratorio di sezionamento:
 - a) eviscerazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di "foie gras", stordite, dissanguate e spiumate nell'azienda di ingrasso, oppure

- b) eviscerazione del pollame a eviscerazione differita,

gli operatori del settore alimentare devono garantire che tale laboratorio disponga di locali separati adibiti allo scopo.

CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati il pollame o i lagomorfi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. a) Non devono essere utilizzate per il consumo umano le carni di animali diversi da quelli di cui alla lettera b), se sono morti per cause diverse dalla macellazione effettuata nel macello.
- b) Nei locali adibiti alla macellazione possono essere introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione, ad eccezione:
 - i) del pollame a eviscerazione differita, delle anatre e oche allevate per la produzione di "foie gras" e uccelli non considerati domestici ma allevati come domestici, macellati nell'azienda a norma del capitolo VI,
 - ii) della selvaggina d'allevamento macellata nel luogo di produzione a norma della sezione III, e
 - iii) della selvaggina selvatica piccola a norma della sezione IV, capitolo III.
2. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione ante mortem venga svolta in condizioni adeguate.
3. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di ratiti d'allevamento e di selvaggina selvatica piccola, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola.

4. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere macellati senza inutili indugi.
5. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura o spennatura, l'eviscerazione e la tolettatura devono essere effettuati senza inutili indugi, in modo da evitare contaminazioni delle carni. Occorre in particolare adottare misure volte ad evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante l'eviscerazione.
6. I conduttori dei macelli devono seguire le istruzioni dell'autorità competente per garantire che l'ispezione post mortem venga svolta in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate.
7. Dopo l'ispezione post mortem:
 - a) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;
 - b) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano; e
 - c) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere asportati, se possibile integralmente e con la massima sollecitudine, salvo diversa disposizione dell'autorità competente.
8. Dopo l'ispezione e l'eviscerazione, gli animali macellati devono essere puliti e refrigerati appena possibile a una temperatura non superiore a 4°C, salvo nel caso di sezionamento a caldo.
9. Se le carcasse sono sottoposte a un procedimento di refrigerazione per immersione, occorre attenersi alle seguenti prescrizioni:
 - a) si devono prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare contaminazioni delle carcasse, tenendo conto di parametri quali il peso della carcassa, la temperatura dell'acqua, il volume e la direzione del flusso d'acqua e il tempo di refrigerazione;
 - b) l'impianto dev'essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ogniqualvolta ciò sia necessario e come minimo una volta al giorno.

10. Gli animali malati o sospetti e quelli macellati in applicazione di programmi di eradicazione o controllo delle malattie non devono essere macellati negli stabilimenti di cui trattasi, salvo qualora autorizzato dall'autorità competente. In tal caso, la macellazione deve aver luogo sotto sorveglianza ufficiale e adeguate misure devono essere adottate per evitare contaminazioni; prima di venir riutilizzati, i locali devono essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO V: IGIENE DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SEZIONAMENTO E DI DISOSSO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le operazioni di sezionamento e di disosso delle carni di pollame e di lagomorfi abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.

1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare le contaminazioni. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare quanto segue:
 - a) le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità;
 - b) durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento e imballaggio la temperatura delle carni è mantenuta non oltre i 4°C, mantenendo la temperatura ambiente a 12°C o con un sistema alternativo di effetto equivalente;
 - c) nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.
2. Tuttavia le carni possono essere disossate e sezionate prima che sia stata raggiunta la temperatura di cui al punto 1, lettera b) se il locale di sezionamento si trova nel medesimo luogo del locale di macellazione, purché siano trasportate al locale di sezionamento:
 - a) direttamente dal locale di macellazione, o

- b) previa sosta in un deposito refrigerato o di raffreddamento.
3. Non appena sezionate e, ove opportuno, imballate, le carni devono essere refrigerate alla temperatura di cui al punto 1, lettera b).
 4. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni confezionate, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati o trasportati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio o di trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.

CAPITOLO VI: MACELLAZIONE NELL'AZIENDA

Gli operatori del settore alimentare possono macellare nell'azienda il pollame di cui al capitolo IV, punto 1, lettera b), punto i), solo previa autorizzazione dell'autorità competente e conformemente ai seguenti requisiti.

1. L'azienda deve essere periodicamente sottoposta ad ispezione veterinaria.
2. L'operatore del settore alimentare deve informare in anticipo l'autorità competente della data e dell'ora di macellazione.
3. L'azienda deve disporre di strutture per la raccolta dei volatili in cui sia possibile effettuare un'ispezione ante mortem del gruppo da macellare.
4. L'azienda deve disporre di locali adatti per la macellazione conforme alle norme d'igiene e per l'ulteriore manipolazione dei volatili.
5. Devono essere rispettate le disposizioni relative al benessere degli animali.
6. I volatili abbattuti devono essere accompagnati al macello da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato gli animali, che indichi i prodotti veterinari o le altre cure ad essi somministrati con le relative date di somministrazione e tempi di sospensione, nonché la data e l'ora dell'abbattimento.

7. L'animale abbattuto deve essere accompagnato al macello da un certificato del veterinario ufficiale o veterinario riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *.
8. Nel caso di pollame allevato per la produzione di "foie gras", i volatili non eviscerati sono trasportati immediatamente e se necessario refrigerati in un macello o in un laboratorio di sezionamento. Essi devono essere eviscerati entro 24 ore dalla macellazione sotto il controllo dell'autorità competente.
9. Il pollame a eviscerazione differita ottenuto presso l'azienda agricola di produzione può essere conservato fino a 15 giorni a una temperatura non superiore a 4°C. Successivamente esso deve essere eviscerato in un macello o in un laboratorio di sezionamento situato nello stesso Stato membro dell'azienda di produzione.

SEZIONE III: CARNI DI SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO

1. Le disposizioni della sezione I si applicano alla produzione e alla commercializzazione delle carni di artiodattili selvatici d'allevamento (cervidi e suidi), a meno che l'autorità competente non le consideri inadeguate.
2. Le disposizioni della sezione II si applicano alla produzione e alla commercializzazione delle carni di ratiti. Tuttavia, quelle della sezione I si applicano se l'autorità competente le ritiene adeguate. Devono essere previste strutture adeguate, adattate alle dimensioni degli animali.
3. In deroga ai paragrafi 1 e 2, gli operatori del settore alimentare possono macellare i ratiti e ungulati d'allevamento di cui al paragrafo 1 nel luogo di origine, con l'autorizzazione dell'autorità competente, se:
 - a) gli animali non possono essere trasportati, per evitare che chi li manipola corra dei rischi o per proteggere il benessere degli animali;
 - b) l'allevamento è periodicamente sottoposto ad ispezione veterinaria;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

- c) il proprietario degli animali presenta una domanda;
 - d) l'autorità competente viene informata in anticipo della data e dell'ora di macellazione di questi animali;
 - e) l'azienda dispone di procedimenti per la raccolta degli animali ai fini di un'ispezione ante mortem del gruppo da macellare;
 - f) l'azienda dispone di strutture per la macellazione, il dissanguamento, e, dove i ritati debbano essere spiumati, la spiumatura degli animali;
 - g) sono rispettate le disposizioni relative al benessere degli animali;
 - h) gli animali macellati e dissanguati sono trasportati al macello in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo. Qualora il trasporto impieghi più di due ore, gli animali sono, se necessario, refrigerati. L'eviscerazione può essere effettuata sul posto sotto la supervisione del veterinario;
 - i) una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato gli animali, che attesti l'identità degli animali e indichi i prodotti veterinari o le altre cure somministrate loro con le relative date di somministrazione e tempi di sospensione, accompagna gli animali macellati al macello; e
 - j) durante il trasporto allo stabilimento riconosciuto, un certificato rilasciato e firmato dal veterinario ufficiale o veterinario riconosciuto, che attesti il risultato positivo dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento e la data e l'ora della macellazione, accompagna gli animali macellati.
4. Gli operatori del settore alimentare hanno inoltre la facoltà di macellare i bisonti nell'azienda in circostanze eccezionali a norma del paragrafo 3.

SEZIONE IV: CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

CAPITOLO I: CORSI DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN MATERIA DI IGIENE E DI SANITÀ

1. Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto.
2. Tuttavia è sufficiente se almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori dispone delle nozioni di cui al punto 1. I riferimenti a una "persona formata" contenuti nella presente sezione riguardano tali persone.
3. La persona formata potrebbe anche essere il responsabile di una riserva venatoria o un allevatore di selvaggina, se fanno parte del gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo in cui avviene la caccia. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina al responsabile della riserva venatoria o all'allevatore di selvaggina ed informarli di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento.
4. La formazione deve essere dispensata in modo tale da garantire all'autorità competente che i cacciatori dispongano delle necessarie nozioni. Essa dovrebbe contemplare almeno le seguenti materie:
 - a) normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
 - b) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;
 - c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento; e

- d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.
5. L'autorità competente dovrebbe incoraggiare le associazioni venatorie a dispensare tale formazione.

CAPITOLO II: TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA GROSSA

1. Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata.
2. La persona formata deve effettuare un esame della carcassa e dei visceri asportati volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.
3. Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile dopo l'esame di cui al paragrafo 2. I visceri devono accompagnare la carcassa come è specificato nel paragrafo 4.
- I visceri devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale.
4. a) Se durante l'esame, di cui al paragrafo 2, non è stata riscontrata alcuna caratteristica anomala né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale, la persona formata deve allegare alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra. Questa dichiarazione deve inoltre indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. In tal caso, non è necessario che la testa e i visceri accompagnino la carcassa, eccettuato nel caso di specie che possono essere soggette a Trichinosi (suini, solipedi ed altri), la cui testa (eccetto le zanne) e diaframma devono accompagnare la carcassa. Tuttavia, i cacciatori devono soddisfare i requisiti supplementari imposti nello Stato membro dove ha luogo la caccia, in particolare per permettere il controllo di taluni residui e sostanze ai sensi della direttiva 96/23/CE.

- b) In altre circostanze la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa. La persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente delle caratteristiche anomale, del comportamento anormale o del sospetto di contaminazione ambientale che gli hanno impedito di rilasciare una dichiarazione ai sensi della lettera a).
- c) Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame di cui al punto 2 in un caso specifico, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa.
5. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.
6. Durante il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina, è vietato ammucchiare le carcasse.
7. La selvaggina selvatica grossa consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione.
8. Inoltre, i capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata possono essere scuoiati e commercializzati solo a condizione che:
- a) prima dello scuoiamento siano immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati
- b) dopo lo scuoiamento siano sottoposti a un'ispezione finale ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004*.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

9. Le disposizioni di cui alla sezione I, capitolo V, si applicano alle operazioni di sezionamento e di disosso della selvaggina selvatica grossa.

CAPITOLO III: TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA

1. La persona formata deve effettuare un esame volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.
2. Se vengono riscontrate caratteristiche anomale durante l'esame, rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento o vi siano sospetti di contaminazione ambientale, la persona formata provvede a informarne l'autorità competente.
3. Le carni di selvaggina selvatica piccola possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile dopo l'esame di cui al paragrafo 1.
4. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.
5. L'eviscerazione deve essere effettuata o completata senza ritardi indebiti all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, a meno che l'autorità competente non autorizzi diversamente.
6. La selvaggina selvatica piccola consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione.
7. Le disposizioni di cui alla sezione II, capitolo V, si applicano alle operazioni di sezionamento e di disosso della selvaggina selvatica piccola.

SEZIONE V: CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI
E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)

CAPITOLO I: REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che questi ultimi:

- 1) siano costruiti in modo tale da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti, in particolare:
 - a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni, o
 - b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;
- 2) dispongano di locali per il magazzinaggio separato di carni e prodotti confezionati e non confezionati, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni o dei prodotti;
- 3) dispongano di locali attrezzati in modo da garantire il rispetto dei requisiti di temperatura di cui al capitolo III;
- 4) dispongano di lavabi utilizzati dal personale addetto alla manipolazione di carni e prodotti non confezionati concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni;
- 5) dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C o un sistema alternativo con effetto equivalente.

CAPITOLO II: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che le materie prime impiegate soddisfino i seguenti requisiti.

1. Le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate:
 - a) devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche;
 - b) devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti;
 - c) non devono derivare
 - i) da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi);
 - ii) da carni separate meccanicamente;
 - iii) da carni contenenti frammenti di ossa o pelle; o
 - iv) da carni della testa, esclusi i masseteri, parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e muscoli del diaframma (a meno che siano state asportate le sierose).
2. Le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carni
 - a) carni fresche;
 - b) carni che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 1; e
 - c) se è evidente che le preparazioni di carni non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico:
 - i) carni derivate dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 1, diversi dal punto 1, lettera c), punto i) e

- ii) carni separate meccanicamente che ottemperano ai requisiti di cui al capitolo III, punto 3, lettera d).
3. Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente devono soddisfare i requisiti seguenti:
- a) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche;
 - b) le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre carni separate meccanicamente:
 - i) nel caso dei volatili da cortile: le zampe, la pelle del collo e la testa; e
 - ii) nel caso di altri animali: le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna.

CAPITOLO III: IGIENE DURANTE E DOPO LA PRODUZIONE

Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti.

1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare che le carni utilizzate:
 - a) siano ad una temperatura non superiore a 4°C per i volatili da cortile, a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni e
 - b) siano portate gradualmente nei locali di preparazione, secondo necessità.
2. Alla produzione di carni macinate e preparazioni di carni si applicano i requisiti seguenti:
 - a) a meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione, le carni congelate o surgelate usate per la produzione di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato;

- b) qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate:
- i) nel caso del pollame, entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione;
 - ii) nel caso di animali diversi dal pollame entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione, oppure
 - iii) entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto;
- c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere:
- i) refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2°C per le carni macinate e a 4°C per le preparazioni di carni; oppure
 - ii) congelate a una temperatura interna non superiore a - 18°C.

Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento e il trasporto.

3. I seguenti requisiti si applicano alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate per produrre le stesche e il cui tenore di calcio non è molto più elevato di quello delle carni macinate.
- a) Le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni; negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni.
 - b) La separazione meccanica deve avvenire immediatamente dopo il disosso.
 - c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2°C o congelate ad una temperatura interna non superiore a - 18°C. Tali requisiti di temperatura devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto.

- d) Se l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate adottati ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *, esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di aver subito un trattamento termico e nei prodotti a base di carne.
- e) Le carni separate meccanicamente per cui non si dimostri che soddisfano i criteri di cui alla lettera d) possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.
4. Alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3 si applicano i requisiti seguenti:
- a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni. In caso diverso, le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia, le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni;
- b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2°C o, se congelate, ad una temperatura non superiore a - 18°C;
- c) le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate;
- d) le carni separate meccanicamente, se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°C;
- e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a - 18°C entro sei ore;

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

- f) le carni separate meccanicamente e congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a - 18°C durante la conservazione e il trasporto;
 - g) le carni separate meccanicamente possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.
5. Le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni separate meccanicamente non devono essere ricongelate dopo il scongelamento.

CAPITOLO IV: ETICHETTATURA

1. In aggiunta ai requisiti di cui alla direttiva 2000/13/CE¹, gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità con il requisito di cui al paragrafo 2, sempre che e nella misura in cui lo richiedano le disposizioni nazionali dello Stato membro nel cui territorio il prodotto è commercializzato.
2. Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente devono recare un avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo.

SEZIONE VI: PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che non siano utilizzati per la preparazione di prodotti a base di carne:
 - a) gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli;
 - b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica;

¹ Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29). Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/89/CE (GU L 308 del 25.11.2003, pag. 15).

- c) la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari;
 - d) gli occhi e le palpebre;
 - e) il condotto auditivo esterno;
 - f) i tessuti cornei;
 - g) nei volatili, la testa - ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola - l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale.
2. Tutte le carni incluse le carni macinate e le preparazioni di carni, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche. Tuttavia le carni macinate e le preparazioni a base di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne non devono soddisfare altri requisiti specifici di cui alla sezione V.

SEZIONE VII: MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. La presente sezione si applica ai molluschi bivalvi vivi. Fatta eccezione per le disposizioni relative alla depurazione si applica anche agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini vivi.
2. I capitoli da I a VIII si applicano agli animali raccolti nelle zone di produzione che l'autorità competente ha classificato ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *. Il capitolo IX si applica ai pettinidi raccolti fuori da queste zone.
3. I capitoli V, VI, VIII e IX, nonché il punto 3 del capitolo VII, si applicano alla vendita al dettaglio.
4. I requisiti della presente sezione integrano quelli fissati nel regolamento (CE) n. .../2004 **.
 - a) Nel caso di operazioni che hanno luogo prima che i molluschi bivalvi vivi arrivino a un centro di spedizione o a un centro di depurazione, integrano i requisiti fissati nell'allegato I del presente regolamento;
 - b) nel caso di altre operazioni, integrano i requisiti fissati nell'allegato II del presente regolamento.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

** L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

CAPITOLO I: REQUISITI GENERALI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. I molluschi bivalvi vivi non possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio se non attraverso un centro di spedizione in cui deve essere apposto un marchio di identificazione a norma del capitolo VII.
2. Gli operatori del settore alimentare possono accettare lotti di molluschi bivalvi vivi solo se sono soddisfatti i requisiti documentali di cui ai punti da 3 a 7.
3. In caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di molluschi bivalvi vivi da parte di un operatore del settore alimentare, un documento di registrazione deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio fino a quello dell'arrivo al centro di spedizione o di trasformazione.
4. Il documento di registrazione deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui è situato lo stabilimento ricevente e deve contenere almeno le indicazioni specificate in appresso.
 - a) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un'area di produzione, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni:
 - i) identità e indirizzo del produttore,
 - ii) data di raccolta,
 - iii) ubicazione della zona di produzione, definita nel modo più circostanziato possibile, oppure con un numero di codice,
 - iv) status sanitario della zona di produzione;
 - v) specie di molluschi e quantità ispettiva; e
 - vi) destinazione del lotto.

- b) In caso di lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da una zona di stabulazione, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le informazioni seguenti:
- i) ubicazione della zona di stabulazione; e
 - ii) durata della stabulazione.
- c) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un centro di depurazione, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le informazioni seguenti:
- i) indirizzo del centro di depurazione,
 - ii) durata della depurazione, e
 - iii) date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione.
5. Gli operatori del settore alimentare che inviano lotti di molluschi bivalvi vivi devono compilare le pertinenti sezioni del documento di registrazione in maniera facilmente leggibile e non alterabile. Gli operatori del settore alimentare che ricevono i lotti devono apporre sul documento un timbro con la data al ricevimento del lotto o registrare la data di ricevimento in altro modo.
6. Gli operatori del settore alimentare devono conservare una copia del documento di registrazione per ciascun lotto inviato e ricevuto per almeno dodici mesi dall'invio o dalla ricezione (o per il periodo eventualmente specificato dalla competente autorità).
7. Tuttavia se:
- a) il personale che raccoglie molluschi bivalvi vivi gestisce anche il centro di spedizione, il centro di depurazione, la zona di stabulazione o lo stabilimento di trasformazione che riceve i molluschi bivalvi vivi, e
 - b) un'unica autorità competente controlla tutti gli stabilimenti in questione,
- i documenti di registrazione non sono necessari, se tale autorità competente lo permette.

CAPITOLO II: REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE E ALLA RACCOLTA DI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

A. REQUISITI DELLE ZONE DI PRODUZIONE

1. I produttori possono raccogliere i molluschi bivalvi vivi soltanto nelle zone di produzione la cui ubicazione e i cui confini sono fissati e classificati dall'autorità competente – se del caso in cooperazione con gli operatori del settore alimentare – come appartenenti alle classi A, B o C, ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *.
2. Gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato i molluschi bivalvi vivi, destinati al consumo umano diretto, raccolti nelle zone di produzione della classe A solo se soddisfano i requisiti di cui al capitolo V.
3. Gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi raccolti nelle zone di produzione della classe B soltanto dopo averli sottoposti a un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione.
4. Gli operatori del settore alimentare possono immettere sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi raccolti nelle zone di produzione della classe C soltanto previa stabulazione di lunga durata, conformemente alla parte C del presente capitolo.
5. Dopo la depurazione o la stabulazione, i molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione delle classi B o C devono soddisfare tutti i requisiti previsti al capitolo V. Tuttavia, i molluschi bivalvi vivi provenienti da dette zone che non sono stati sottoposti a depurazione o stabulazione possono essere inviati a uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere sottoposti ad un trattamento per l'eliminazione dei microrganismi patogeni (se del caso, previa asportazione di sabbia, fanghi o muco nello stesso o in altro stabilimento). I metodi di trattamento consentiti sono i seguenti:
 - a) trattamento sterilizzante in contenitori ermeticamente chiusi; e

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

- b) trattamenti termici comprendenti
- i) immersione in acqua bollente per il tempo necessario a portare la temperatura interna della loro carne ad un minimo di 90°C e mantenimento di questa temperatura interna minima per almeno 90°secondi;
 - ii) cottura, da 3 a 5 minuti, in un contenitore chiuso la cui temperatura sia compresa fra 120 e 160°C e la pressione compresa fra 2 e 5 kg/cm², con successiva sgusciatura nonché congelamento della carne a - 20°C al centro della massa;
 - iii) cottura a vapore sotto pressione, in un contenitore chiuso in cui siano rispettati i requisiti di cui al punto i), per quanto riguarda il tempo di cottura e la temperatura interna della carne dei molluschi. Dev'essere utilizzata una metodologia convalidata. Devono essere definite procedure basate sui principi del sistema HACCP per verificare la omogenea distribuzione del calore.
6. Gli operatori del settore alimentare non devono produrre, né raccogliere, molluschi bivalvi vivi in zone che non sono state classificate dall'autorità competente o che sono inadatte per ragioni sanitarie. Gli operatori del settore alimentare devono tener conto di tutte le pertinenti informazioni relativamente all'adeguatezza delle zone per quanto riguarda la produzione e la raccolta, comprese le informazioni ottenute attraverso gli autocontrolli e l'autorità competente. Essi debbono utilizzare tali informazioni, segnatamente quelle sulle condizioni ambientali e meteorologiche, per stabilire il trattamento appropriato cui sottoporre i lotti raccolti.

B. REQUISITI PER LA RACCOLTA E IL SUCCESSIVO TRATTAMENTO

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono molluschi bivalvi o li manipolano immediatamente dopo la raccolta, devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le tecniche di raccolta e le successive manipolazioni non devono provocare una contaminazione ulteriore del prodotto o danni eccessivi ai gusci o ai tessuti dei molluschi bivalvi vivi, o cambiamenti tali da comprometterne la possibilità di depurazione, trasformazione o stabulazione. In particolare gli operatori del settore alimentare:
 - a) devono proteggere in modo adeguato i molluschi bivalvi da compressioni, abrasioni o vibrazioni;

- b) non devono esporre i molluschi bivalvi vivi a temperature eccessive;
 - c) non devono immergere nuovamente i molluschi bivalvi vivi in acqua che potrebbe contaminarli ulteriormente;
 - d) se la rifinitura avviene in bacini naturali, devono utilizzare unicamente le zone che l'autorità competente ha definito di classe A.
2. I mezzi di trasporto devono consentire un adeguato drenaggio, devono essere attrezzati in modo da garantire le migliori condizioni di sopravvivenza e devono fornire una protezione efficace contro la contaminazione.

C. REQUISITI PER LA STABILAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Gli operatori del settore alimentare che procedono alla stabilazione dei molluschi bivalvi vivi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare soltanto le zone riconosciute dall'autorità competente per la stabilazione dei molluschi bivalvi vivi. I confini di tali zone devono essere chiaramente segnalati con boe, pali o altri materiali fissi; una distanza minima deve separare le zone di stabilazione tra di loro e queste ultime dalle zone di produzione, in modo da ridurre al minimo i rischi di estensione della contaminazione.
2. Nelle zone di stabilazione devono essere assicurate condizioni ottimali di depurazione. In particolare, gli operatori del settore alimentare:
 - a) devono usare tecniche di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi destinati alla stabilazione che permettano loro di riprendere a nutrirsi con il processo di filtrazione una volta immersi in acque naturali;
 - b) non devono procedere alla stabilazione dei molluschi bivalvi vivi ad una densità che ne impedisca la depurazione;
 - c) devono immergere i molluschi bivalvi vivi in acqua di mare nella zona di stabilazione per un adeguato periodo di tempo stabilito in funzione della temperatura dell'acqua, periodo che non può essere inferiore a due mesi salvo qualora l'autorità competente decida altrimenti sulla scorta dell'analisi di rischio dell'operatore del settore alimentare; e

- d) nell'ambito della zona di stabulazione, devono provvedere ad una separazione dei settori sufficiente ad impedire che i diversi lotti si mescolino tra loro; si deve ricorrere al sistema "tutto dentro, tutto fuori" in modo che non sia possibile introdurre un nuovo lotto prima che sia stata estratta la totalità di quello precedente.
3. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono le zone di stabulazione devono tenere a disposizione dell'autorità competente a fini ispettivi i registri in cui annotano regolarmente la provenienza dei molluschi bivalvi vivi, i periodi di stabulazione, i settori di stabulazione impiegati e la successiva destinazione di ciascun lotto stabulato.

CAPITOLO III: REQUISITI STRUTTURALI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE E DI DEPURAZIONE

1. Gli impianti sulla terraferma non devono essere situati in aree soggette a inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque dalle zone circostanti.
2. I bacini e i serbatoi per l'acqua devono soddisfare i seguenti requisiti:
 - a) le superfici interne devono essere lisce, resistenti e impermeabili, nonché facili da pulire;
 - b) devono essere costruiti in modo tale da consentire lo scolo completo dell'acqua;
 - c) i punti di alimentazione dell'acqua devono essere situati in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.
3. Inoltre, nei centri di depurazione, i bacini devono essere adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare.

CAPITOLO IV: REQUISITI D'IGIENE PER I CENTRI DI DEPURAZIONE E DI SPEDIZIONE

A. REQUISITI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che depurano i molluschi bivalvi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con acqua pulita.
2. Il sistema di depurazione deve consentire che i molluschi bivalvi vivi riprendano rapidamente e continuamente a nutrirsi mediante filtrazione, eliminino la contaminazione residua, non vengano ricontaminati e siano in grado, una volta depurati, di mantenere la propria vitalità in condizioni idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere commercializzati.
3. La quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare non deve essere superiore alla capacità del centro di depurazione. I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché siano conformi alle norme sanitarie di cui al capitolo V e ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004*.
4. Qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di molluschi bivalvi vivi, gli stessi debbono essere della medesima specie e il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga.
5. I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare; lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione.
6. Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione molluschi bivalvi vivi non devono essere tenuti crostacei, pesci o altri animali marini.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

7. Ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati inviata a un centro di spedizione deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.

B. REQUISITI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE

Gli operatori del settore alimentare che lavorano nei centri di spedizione devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto né alterarne la vitalità.
2. Prima della spedizione, i gusci dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente lavati con acqua pulita.
3. I molluschi bivalvi vivi devono provenire da:
 - a) una zona di produzione di classe A;
 - b) una zona di stabulazione;
 - c) un centro di depurazione, o
 - d) un altro centro di spedizione.
4. I requisiti di cui ai punti 1 e 2 si applicano anche ai centri di spedizione che si trovano a bordo dei pescherecci. I molluschi manipolati in tali centri devono provenire da una zona di produzione di classe A o da una zona di stabulazione.

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004*, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato e destinati al consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

1. Essi devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare.
2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
 - a) PSP ("Paralytic Shellfish Poison"): 800 µg/kg;
 - b) ASP ("Amnesic Shellfish Poison"): 20 mg/kg di acido domoico;
 - c) acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;
 - d) yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg;
 - e) azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.
2. I colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale.

CAPITOLO VII: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

1. L'etichetta, compreso il marchio di identificazione, deve essere impermeabile.

2. Ferme restando le disposizioni generali in materia di marchi di identificazione di cui all'allegato II, Sezione I, l'etichetta deve recare le seguenti informazioni:
 - a) specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica);
 - b) data di imballaggio, con indicazione almeno del giorno e del mese.

In deroga alla direttiva 2000/13/CE, il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla menzione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto».

3. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di molluschi bivalvi vivi che non siano imballati in colli per la vendita al minuto.

CAPITOLO VIII: ALTRI REQUISITI

1. Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano molluschi bivalvi vivi devono garantire che questi ultimi siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità.
2. Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal centro di spedizione, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.

CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI RACCOLTI FUORI DALLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi fuori dalle zone di produzione classificate o che trattano siffatti pettinidi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. I pettinidi possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e trattati conformemente al capitolo II, parte B e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V, secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo.
2. Inoltre, se i dati risultanti dai programmi ufficiali di controllo consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso, in cooperazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A si applicano per analogia ai pettinidi.

3. I pettinidi possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un impianto per le aste, un centro di distribuzione o uno stabilimento di trasformazione. Quando trattano i pettinidi, gli operatori del settore alimentare che gestiscono tali stabilimenti devono informare la competente autorità e, per quanto concerne i centri di distribuzione, devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.
4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi devono conformarsi:
 - a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi sono stati raccolti; o
 - b) per quanto riguarda i pettinidi imballati e i pettinidi confezionati se il confezionamento fornisce una protezione equivalente a quella dell'imballaggio, ai requisiti del capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.

SEZIONE VIII: PRODOTTI DELLA PESCA

1. La presente sezione non si applica a molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini immessi vivi sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII.
2. Il capitolo III, parti A, C e D, il capitolo IV e il capitolo VI si applicano alla vendita al dettaglio.
3. I requisiti della presente sezione integrano quelli definiti nel regolamento (CE) n. .../2004 *.
 - a) nel caso di stabilimenti, incluse le navi, impegnati nella produzione primaria e operazioni connesse essi integrano i requisiti di cui all'allegato I di detto regolamento;
 - b) nel caso di altri stabilimenti, incluse le navi, essi integrano i requisiti di cui all'allegato II di detto regolamento.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

4. In relazione ai prodotti della pesca:
- a) la produzione primaria comprende l'allevamento, la pesca e la raccolta di prodotti vivi della pesca in vista dell'immissione sul mercato; e
 - b) le operazioni connesse comprendono una qualsiasi delle operazioni indicate in appresso, se svolte a bordo di navi da pesca: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, taglio delle pinne, refrigerazione e confezionamento; esse includono anche:
 - 1) il trasporto e il magazzinaggio di prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende acquicole di terra e
 - 2) il trasporto dei prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

CAPITOLO I: REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire:

1. che le navi utilizzate per prelevare i prodotti della pesca dal loro ambiente naturale o per trattarli o trasformarli dopo il prelievo siano conformi ai requisiti strutturali e ai requisiti relativi alle attrezzature di cui alla parte I;
2. che le operazioni effettuate a bordo delle navi si svolgano conformemente alle norme di cui alla parte II.

I. REQUISITI STRUTTURALI E REQUISITI RELATIVI ALLE ATTREZZATURE

A. Requisiti applicabili a tutte le navi

1. Le navi devono essere concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive.

2. Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca devono essere fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.
 3. Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare.
 4. Se le navi hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca, esso deve essere situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.
- B. Requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore
1. Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore devono essere dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII.
 2. Le stive devono essere separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati. Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca devono poterne assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.
 3. Nelle navi attrezzate per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne devono avere un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme. Tali dispositivi devono ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere alla massa di pesci e acqua di mare pulita una temperatura non superiore a 3°C sei ore dopo il carico e non superiore a 0°C sedici ore dopo e devono consentire il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature.

C. Requisiti applicabili alle navi frigorifero

Le navi frigorifero devono:

1. disporre di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18°C al centro del prodotto;
2. disporre di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura non superiore a - 18°C. I locali di magazzino devono essere muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile; l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata;
3. rispettare i requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore di cui alla parte B, paragrafo 2.

D. Requisiti applicabili alle navi officina

1. Le navi officina devono disporre almeno:
 - a) di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata in modo da poter separare le successive catture; essa deve essere facile da pulire e atta a proteggere i prodotti dall'azione del sole o delle intemperie nonché da qualunque fonte 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 la preparazione e la trasformazione dei prodotti della pesca nel rispetto delle norme d'igiene, facili da pulire e da disinfettare, 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 magazzino di tali rifiuti;

- e) di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di imballaggio, separato dai locali adibiti alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti;
 - f) di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in una cisterna a tenuta stagna riservata a tal fine, i rifiuti e prodotti della pesca non idonei al consumo umano; se i rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere igienizzati, devono essere previsti locali separati adibiti a tal fine;
 - g) di una bocca di pompaggio dell'acqua situata in modo tale da evitare contaminazioni dei rifornimenti idrici; e
 - h) di dispositivi per il lavaggio delle mani ad uso del personale addetto alla manipolazione dei prodotti della pesca non confezionati, i cui rubinetti devono essere concepiti in modo tale da evitare il diffondersi di contaminazioni.
2. Tuttavia le navi officina che praticano a bordo la cottura, la refrigerazione e il confezionamento di crostacei e molluschi non sono tenute a soddisfare i requisiti di cui al punto 1 se a bordo di tali navi non è effettuata nessuna altra forma di trattamento o trasformazione.
3. Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature conformi alle disposizioni applicabili alle navi frigorifere di cui alla parte C, punti 1 e 2.

II. REQUISITI APPLICABILI IN MATERIA DI IGIENE

1. Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare, non devono essere contaminati da carburante o da acque di sentina.
2. Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio, l'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o, se del caso, acqua pulita.
3. I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di fermento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.

4. I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.
5. Il ghiaccio utilizzato per la refrigerazione dei prodotti della pesca deve essere fatto con acqua potabile o acqua pulita.
6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere immediatamente e abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.
7. Qualora si pratici il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a -9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

CAPITOLO II: REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. Gli operatori del settore alimentare responsabili delle operazioni di scarico e di sbarco dei prodotti della pesca devono:
 - a) garantire che le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca siano costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare e siano in buono stato di manutenzione e di pulizia, nonché
 - b) evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco, in particolare,
 - i) effettuando lo scarico e lo sbarco rapidamente;

- ii) ponendo i prodotti della pesca immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura di cui al capitolo VII; e
 - iii) non utilizzando attrezzature né ricorrendo a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca.
2. Gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, o delle loro parti, in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono garantire la conformità ai seguenti requisiti:
- a)
 - i) devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano
 - ii) ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente.
 - b) Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca:
 - i) i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;
 - ii) i veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;
 - iii) le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali;
 - iv) i locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare i controlli ufficiali.
3. Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

4. Gli operatori del settore alimentare devono cooperare con le autorità competenti per consentire loro di effettuare i controlli ufficiali ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004*, in particolare per quanto concerne le procedure di notifica per lo sbarco dei prodotti della pesca che l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera o l'autorità competente dello Stato membro in cui sono sbarcati i prodotti della pesca potrebbero ritenere necessarie.

CAPITOLO III: REQUISITI APPLICABILI AGLI STABILIMENTI, INCLUSE LE NAVI, PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare devono garantire la conformità ai requisiti in appresso, ove pertinenti, negli stabilimenti per la lavorazione dei prodotti della pesca.

A. REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.
2. Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche. 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. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua 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. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.
5. I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.

B. REQUISITI PER I PRODOTTI CONGELATI

Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2.

C. REQUISITI PER I PRODOTTI DALLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE

Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti della pesca separati meccanicamente devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai seguenti requisiti:
 - a) solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzati per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente;
 - b) tutte le materie prime devono essere prive di intestini.
2. Il processo di fabbricazione deve essere conforme ai seguenti requisiti:
 - a) la separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura;
 - b) se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati;
 - c) una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.

D. REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

1. I prodotti ittici di seguito precisati devono essere congelati a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore; il trattamento dev'essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito:
 - a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
 - b) i prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C :
 - i) aringhe,
 - ii) sgombri,
 - iii) spratti,
 - iv) salmone (selvatico) dell'Atlantico e del Pacifico;
 - c) prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.
2. Gli operatori del settore alimentare non sono obbligati a praticare i trattamenti di cui al paragrafo 1 qualora:
 - a) i dati epidemiologici disponibili indichino che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti;
 - b) le autorità competenti lo autorizzino.
3. I prodotti della pesca di cui al paragrafo 1 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

CAPITOLO IV: REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e di molluschi devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione.
2. 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.
3. Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *, gli operatori del settore alimentare devono garantire, in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

A. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare, tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

B. ISTAMINA

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.

C. AZOTO VOLATILE TOTALE

I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA-N sono stati superati.

D. PARASSITI

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti.

E. TOSSINE NOCIVE PER LA SALUTE UMANA

1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae.
2. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli). Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII e soddisfino i requisiti di cui al capitolo V, punto 2 di detta sezione.

CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

1. I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio devono essere costruiti con materiali impermeabili e garantire che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti.
2. I blocchi congelati preparati a bordo delle navi devono essere adeguatamente confezionati prima dello sbarco.
3. Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi, gli operatori del settore alimentare devono garantire che il materiale di confezionamento:
 - a) non sia fonte di contaminazione;
 - b) sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione;
 - c) se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso, da disinfettare.

CAPITOLO VII: CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la conservazione dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.
2. I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18°C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -9°C .
3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

CAPITOLO VIII: TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto di prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte. In particolare:
 - a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione;
 - b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo.
2. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al paragrafo 1, lettera b) se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.
3. Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.
4. I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

SEZIONE IX: LATTE CRUDO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI TRASFORMATI

CAPITOLO I: LATTE CRUDO – PRODUZIONE PRIMARIA

Gli operatori del settore alimentare che producono o, se del caso, raccolgono latte crudo devono garantire l'osservanza dei requisiti contenuti nel presente capitolo.

I. REQUISITI SANITARI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO

1. Il latte crudo deve provenire da animali:

- a) che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- b) che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;
- c) che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;
- d) ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero che non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE; e
- e) per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

2. a) In particolare, per quanto riguarda la brucellosi, il latte crudo deve provenire da:

- i) vacche o bufale appartenenti ad un allevamento che, ai sensi della direttiva 64/432/CEE¹ è indenne o ufficialmente indenne da brucellosi;
- ii) pecore o capre appartenenti a un allevamento ufficialmente indenne o indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 91/68/CEE², o

¹ Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali della specie bovina e suina (GU L 121 del 29.7.1964, pag. 1977/64). Direttiva modificata da ultimo dall'Atto di adesione del 2003.

² Direttiva 91/68/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini (GU L 46 del 19.2.1991, pag. 19). Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

- iii) femmine di altre specie che appartengono, se trattasi di specie sensibili alla brucellosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base a un piano di controllo approvato dall'autorità competente;
- b) per quanto riguarda la tubercolosi, il latte crudo deve provenire da:
- i) vacche o bufale appartenenti a un allevamento che, ai sensi della direttiva 64/432/CEE, è ufficialmente indenne da tubercolosi, o
- ii) femmine di altre specie che appartengono, se trattasi di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente;
- c) in caso di compresenza di caprini e bovini, i caprini devono essere soggetti ad un controllo e ad un'analisi per la tubercolosi.
3. Tuttavia, il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui al paragrafo 2 può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità competente:
- a) nel caso di vacche e bufale che non presentano reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, previo trattamento termico che consenta di presentare una reazione negativa alla prova di fosfatasi;
- b) nel caso di ovini o caprini che non presentano reazione positiva alle prove per la brucellosi, o che sono stati vaccinati contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione, e che non presentano sintomi di tale malattia:
- i) per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi, o

- ii) previo trattamento termico che consenta di presentare una reazione negativa alla prova di fosfatasi; e
 - c) nel caso di femmine di altre specie che non presentano reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, ma appartengono a un allevamento in cui la tubercolosi o la brucellosi sono state individuate a seguito dei controlli di cui al paragrafo 2, lettera a), punto iii) o al paragrafo 2, lettera b), punto ii), se sottoposto ad un trattamento che ne garantisca la sicurezza.
4. Il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui ai paragrafi 1, 2 e 3, in particolare animali che presentano individualmente una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi eseguite a norma delle direttive 64/432/CEE e 91/68/CEE, non deve essere utilizzato per il consumo umano.
 5. Dev'essere efficacemente assicurato l'isolamento degli animali affetti o che si sospetta siano affetti da una delle malattie di cui al paragrafo 1 o 2, in modo da evitare conseguenze negative per il latte di altri animali.

II. IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

A. Requisiti per i locali e le attrezzature

1. Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.
2. I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e ove necessario per soddisfare i requisiti di cui alla parte B, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati.
3. Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici.

4. Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione.
- B. Igiene della mungitura, della raccolta e del trasporto
1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, accertando in particolare:
- a) che prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
 - b) che il latte di ciascuna vacca sia controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o fisico-chimiche dal mungitore o con un metodo che abbia risultati analoghi e non sia utilizzato per il consumo umano il latte che presenta tali anomalie;
 - c) che non sia utilizzato per il consumo umano il latte di vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella, salvo che in ottemperanza alle istruzioni di un veterinario;
 - d) che siano identificati gli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui e che il latte ottenuto da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto non sia utilizzato per il consumo umano; e
 - e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo se l'autorità competente lo ha approvato e in maniera tale da non determinare la presenza di residui di livello inammissibile nel latte.
2. Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6°C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

3. La catena del freddo dev'essere mantenuta durante il trasporto e all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non deve superare i 10°C.
 4. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare ai requisiti termici di cui ai paragrafi 2 e 3 se il latte rispetta i criteri definiti nella parte III e se:
 - a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla fine della mungitura, o
 - b) è necessaria una temperatura più elevata per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari e l'autorità competente lo consente.
- C. Igiene del personale

1. Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo devono indossare abiti idonei e puliti.
2. Le persone addette alla mungitura devono curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo devono essere disponibili installazioni idonee attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo di lavarsi le mani e le braccia.

III. CRITERI PER IL LATTE CRUDO

1. In attesa della fissazione di criteri nel contesto di una normativa più specifica sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari, si applicano, per il latte crudo, le seguenti norme.
2. Deve essere controllato ai fini della conformità ai punti 3 e 4 un numero rappresentativo di campioni di latte crudo raccolti da aziende produttrici di latte, prelevati con metodo aleatorio.

I controlli possono essere effettuati da o per conto:

- a) di operatori del settore alimentare che producono il latte,
 - b) di operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte,
 - c) di gruppi di operatori del settore alimentare, oppure
 - d) nel quadro di un regime di controllo nazionale o regionale.
3. a) Gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:

i) per il latte di vacca crudo:

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Tenore di germi a 30°C (per ml) | ≤ 100 000 (*) |
| Tenore di cellule somatiche (per ml) | ≤ 400 000 (**) |

ii) per il latte crudo proveniente da altre specie:

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Tenore di germi a 30°C (per ml) | ≤ 1 500 000 (*) |
|---------------------------------|-----------------|

- b) Tuttavia, se il latte crudo proveniente da specie diverse dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi i seguenti criteri.

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Tenore di germi a 30°C (per ml) | ≤ 500 000 (*) |
|---------------------------------|---------------|

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

4. Fatta salva la direttiva 96/23/CE, gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte crudo non sia immesso sul mercato se:
 - a) contiene residui di antibiotici in quantità tale che, riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90¹, siano superati i livelli autorizzati a norma di detto regolamento, ovvero
 - b) il totale complessivo dei residui delle sostanze antibiotiche supera ogni valore massimo approvato.
5. Allorché il latte crudo non soddisfa le norme di cui ai punti 3 e 4, gli operatori del settore alimentare devono informare l'autorità competente e adottare misure volte a correggere la situazione.

CAPITOLO II: REQUISITI RELATIVI AI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I. REQUISITI DI TEMPERATURA

1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che, al momento dell'accettazione presso uno stabilimento di trasformazione, il latte sia rapidamente refrigerato ad una temperatura non superiore a 6°C e mantenuto a tale temperatura fino al termine della trasformazione.
2. Gli operatori del settore alimentare possono tuttavia mantenere il latte ad una temperatura superiore se:
 - a) la trasformazione ha inizio immediatamente dopo la mungitura, o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione, oppure

¹ Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale (GU L 224 del 18.8.1990, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 324/2004 della Commissione (GU L 58 del 26.2.2004, pag. 16).

- b) l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche relative alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari.

II. REQUISITI PER IL TRATTAMENTO TERMICO

1. Quando latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono accertarsi che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui al regolamento (CE) n. .../2004 *, allegato II, capitolo XI.
2. Nel valutare se sottoporre il latte crudo a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono:
 - a) tenere conto delle procedure elaborate sulla base dei principi dell'HACCP ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *; e
 - b) conformarsi ai requisiti prescritti dall'autorità competente all'atto del riconoscimento di uno stabilimento o dell'esecuzione di controlli ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 **.

III. CRITERI PER IL LATTE CRUDO DI VACCA

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano prodotti lattiero-caseari devono porre in atto procedure intese a garantire che, immediatamente prima della trasformazione:
 - a) il latte crudo di vacca utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un tenore di germi a 30°C inferiore a 300 000 per ml; e
 - b) il latte di vacca trasformato utilizzato per fabbricare i prodotti lattiero-caseari abbia un tenore di germi a 30°C inferiore a 100 000 per ml.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

** L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'organizzazione dei controlli ufficiali.

2. Se il latte non risponde ai criteri di cui al paragrafo 1, gli operatori del settore alimentare devono informare l'autorità competente e prendere misure volte a correggere la situazione.

CAPITOLO III: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

La chiusura ermetica dell'imballaggio destinato alla vendita al consumatore deve essere effettuata immediatamente dopo il riempimento nello stabilimento in cui ha luogo l'ultimo trattamento termico di prodotti lattiero-caseari allo stato liquido, mediante dispositivi di chiusura che impediscano le contaminazioni. Il sistema di chiusura ermetica deve essere concepito in modo tale da permettere di identificare facilmente e con chiarezza gli imballaggi che sono stati aperti.

CAPITOLO IV: ETICHETTATURA

1. Oltre a soddisfare i requisiti di cui alla direttiva 2000/13/CE, tranne nei casi di cui all'articolo 13, paragrafi 4 e 5 di tale direttiva, l'etichetta deve mostrare chiaramente:
 - a) per il latte crudo destinato al consumo umano, i termini "latte crudo";
 - b) per i prodotti fabbricati con latte crudo, il procedimento di fabbricazione per il quale non è necessario effettuare un trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, i termini "fabbricato con latte crudo".
2. I requisiti di cui al punto 1 si applicano ai prodotti destinati al commercio al dettaglio. Il termine "etichettatura" include qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagna tale prodotto o che si riferisca ad esso.

CAPITOLO V: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

In deroga ai requisiti di cui all'allegato II, sezione I:

1. anziché indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento, il marchio di identificazione può includere un riferimento al punto in cui, nel confezionamento o nell'imballaggio, è indicato il numero di riconoscimento dello stabilimento;

2. nel caso di bottiglie riutilizzabili, il marchio di identificazione può indicare soltanto la sigla del paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento.

SEZIONE X: UOVA E OVOPRODOTTI

CAPITOLO I: UOVA

1. Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari.
2. Le uova vanno immagazzinate e trasportate alla temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche.
3. Le uova devono essere consegnate al consumatore entro un termine di ventun giorni dalla data di deposizione.

CAPITOLO II: OVOPRODOTTI

I. REQUISITI RELATIVI AGLI STABILIMENTI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli stabilimenti per la fabbricazione di ovoprodotti siano costruiti, progettati e attrezzati in modo che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni:

- 1) lavare, asciugare e disinfettare le uova sporche, dove queste operazioni vengano effettuate;
- 2) rompere le uova, raccoglierne il contenuto e eliminare le parti di gusci e membrane; e
- 3) operazioni diverse da quelle di cui ai punti 1 e 2.

II. MATERIE PRIME DESTINATE ALLA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti soddisfino i seguenti requisiti:

1. il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature; tuttavia, le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegni direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto;
2. le uova liquide ottenute in uno stabilimento riconosciuto a tal fine possono essere utilizzate come materia prima. Esse devono essere ottenute nel rispetto dei requisiti di cui ai punti 1, 2, 3, 4 e 7 della parte III.

III. PRESCRIZIONI DI IGIENE PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che tutte le operazioni siano eseguite in modo da evitare qualsiasi contaminazione durante la produzione, la manipolazione e il magazzinaggio di ovoprodotti; in particolare nel rispetto dei requisiti seguenti:

1. si può procedere alla rottura delle uova soltanto se sono pulite e asciutte;
2. le uova devono essere rotte in modo da rendere minima la contaminazione, in particolare garantendo un'adeguata separazione da altre operazioni; le uova incrinare devono essere trasformate al più presto;
3. le uova diverse da quelle di gallina, di tacchina e di faraona devono essere manipolate e trasformate separatamente da queste; gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova di gallina, tacchina e faraona;
4. ai fini del consumo umano, è vietato estrarre il contenuto mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova o procedere a centrifugazione di gusci vuoti per ottenere i residui degli albumi;

5. dopo la rottura delle uova, ogni particella degli ovoprodotti deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo;
6. la trasformazione non è richiesta nel caso di albume per la fabbricazione di albumina in polvere o cristallizzata, destinata ad essere sottoposta a successivo trattamento termico;
7. se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a 4°C; il periodo di conservazione a 4°C prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto;
8. i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4°C; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione.

IV. CARATTERISTICHE ANALITICHE

1. Il tenore di acido 3 OH-butanico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.
2. Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca. Tuttavia, per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello constatato prima del processo di fermentazione.

3. La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

V. ETICHETTATURA E MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

1. Oltre ai requisiti generali in materia di marchiatura di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, ogni consegna di ovoprodotti non destinati alla vendita al minuto, bensì a essere impiegati quali ingredienti nella fabbricazione di un altro prodotto, debbono recare un'etichetta su cui sono precisati la temperatura alla quale devono essere mantenuti gli ovoprodotti e il periodo durante il quale ne viene in tal modo garantita la conservazione;
2. Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al paragrafo 1 deve anche recare l'indicazione: "ovoprodotti non pastorizzati - da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.

SEZIONE XI: COSCE DI RANA E LUMACHE

Gli operatori del settore alimentare che preparano cosce di rana o lumache utilizzate per il consumo umano devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le rane e le lumache devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine.
2. Lo stabilimento in cui le cosce di rana sono preparate deve avere un locale riservato al deposito e al lavaggio delle rane vive, nonché alla macellazione e al dissanguamento. Tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione.
3. Le rane e le lumache che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere preparate per il consumo umano.
4. Le rane e le lumache devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica che possono presentare un pericolo, non devono essere utilizzate per il consumo umano.

5. Immediatamente dopo la preparazione, le cosce di rana devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile e immediatamente refrigerate ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, congelate o trasformate.
6. Dopo la macellazione, l'epatopancreas delle lumache, se può presentare un pericolo, deve essere tolto e non deve essere utilizzato per il consumo umano.

SEZIONE XII: GRASSI FUSI DI ORIGINE ANIMALE E CICCIOLI

CAPITOLO I: REQUISITI RELATIVI AGLI STABILIMENTI DI RACCOLTA O DI TRASFORMAZIONE DI MATERIE PRIME

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli stabilimenti di raccolta o di trasformazione di materie prime per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli siano conformi ai seguenti requisiti.

1. I centri che provvedono alla raccolta delle materie prime e al loro successivo trasporto agli stabilimenti di trasformazione devono disporre di impianti per immagazzinarvi le materie prime ad una temperatura non superiore a 7°C.
2. Ogni stabilimento di trasformazione deve avere:
 - a) impianti di refrigerazione;
 - b) un locale di spedizione, tranne qualora lo stabilimento proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi in cisterne;
 - c) se del caso, impianti adeguati per la preparazione di prodotti aventi come componenti grassi fusi di origine animale insieme con altri prodotti alimentari e/o condimenti.
3. Tuttavia, gli impianti di refrigerazione di cui ai punti 1 e 2, lettera a) non sono necessari, se le modalità di fornitura di materie prime assicurano che esse non sono mai immagazzinate o trasportate senza refrigerazione attiva, salvo quanto previsto al capitolo II, punto 1, lettera d).

CAPITOLO II: REQUISITI D'IGIENE PER LA PREPARAZIONE DI GRASSI FUSI DI ORIGINE ANIMALE E DI CICCIOLE

Gli operatori del settore alimentare che preparano i grassi fusi di origine animale e i cicciole devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le materie prime devono:
 - a) provenire da animali che sono stati macellati in un macello e sono risultati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem;
 - b) essere costituite da tessuti adiposi o ossa ragionevolmente esenti da sangue e impurità;
 - c) provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 * o del presente regolamento; e
 - d) essere trasportate e immagazzinate fino al momento della loro fusione nel rispetto delle prescritte condizioni di igiene e mantenute a una temperatura interna non superiore a 7°C. Tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro dodici ore dal giorno in cui sono state ottenute.
2. Durante la fusione è vietato l'uso di solventi.
3. Quando i grassi da raffinare rispettano le norme di cui al punto 4, il grasso fuso di origine animale preparato conformemente alle disposizioni di cui ai punti 1 e 2 può essere raffinato nel medesimo stabilimento o in un altro stabilimento allo scopo di migliorarne la qualità fisico-chimica.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

4. Il grasso fuso di origine animale deve essere conforme alle norme seguenti, a seconda del tipo:

| | Ruminanti | | | Suini | | | Altri animali | |
|---------------------------------|--|----------|-------------------|------------------------|----------|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| | Sego commestibile | | Sego da raffinare | Grasso commestibile | | Strutto e altri grassi da raffinare | Grassi commestibili | Grassi da raffinare |
| | Prima spremitura ⁽¹⁾ | Altro | | Strutto ⁽²⁾ | Altro | | | |
| AGL (m/m% acido oleico) massimo | 0.75 | 1.25 | 3.0 | 0.75 | 1.25 | 2.0 | 1.25 | 3.0 |
| Perossido massimo | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 10 meq/kg |
| Impurità insolubili totali | massimo 0,15% | | | massimo 0,5% | | | | |
| Odore, sapore, colore | normale | | | | | | | |
| (1) | Grassi fusi di origine animale ottenuti mediante fusione a bassa temperatura di grasso fresco di cuore, omento, reni e mesentero di bovini, nonché di grassi provenienti dalle sale di taglio. | | | | | | | |
| (2) | Grasso fuso di origine animale ottenuto dal tessuto adiposo dei suini. | | | | | | | |

5. I ciccioli destinati al consumo umano devono essere immagazzinati conformemente ai requisiti di temperatura seguenti:

- a) se i ciccioli sono fusi a una temperatura non superiore a 70°C, devono essere immagazzinati:
 - i) a una temperatura non superiore a 7°C per un periodo non superiore a 24 ore, o
 - ii) a una temperatura non superiore a - 18°C;
- b) se i ciccioli sono fusi a una temperatura superiore a 70°C, e se hanno un tenore di umidità pari o superiore al 10% (m/m), devono essere immagazzinati:
 - i) a una temperatura non superiore a 7°C per un periodo non superiore a 48 ore, o a qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia una garanzia equivalente, o
 - ii) a una temperatura non superiore a - 18°C;
- c) se i ciccioli sono fusi a una temperatura superiore a 70°C e se hanno un tenore di umidità inferiore al 10% (m/m), non vi è nessuna prescrizione specifica.

SEZIONE XIII: STOMACHI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI

Gli operatori del settore alimentare che trattano stomachi, vesciche e intestini devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Gli intestini, le vesciche e gli stomachi di animali possono essere immessi sul mercato unicamente se:
 - a) provengono da animali che sono stati macellati in un macello e sono risultati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem;
 - b) sono stati salati, riscaldati o essiccati; e
 - c) dopo il trattamento di cui alla lettera b), sono state prese misure adeguate per impedire la ricontaminazione.
2. Gli stomachi, le vesciche e gli intestini trattati che non possono essere conservati a temperatura ambiente devono essere immagazzinati refrigerati, utilizzando impianti previsti a tale scopo, fino al momento della spedizione. In particolare, i prodotti che non sono né salati né essiccati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a 3°C.

SEZIONE XIV: GELATINA

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano gelatina devono conformarsi ai requisiti della presente sezione.
2. Ai fini della presente sezione per "concia" si intende il processo di indurimento delle pelli, mediante agenti concianti vegetali, sali di cromo o altre sostanze come sali di alluminio, sali di ferro, sali di silicio, aldeidi o chinoni o altri agenti indurenti sintetici.

CAPITOLO I: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

1. Per la produzione di gelatina destinata all'utilizzazione negli alimenti possono essere impiegate le seguenti materie prime:
 - a) ossa;
 - b) pelli di ruminanti d'allevamento;
 - c) pelli di suini;
 - d) pelle di pollame;
 - e) tendini e legamenti;
 - f) pelli di selvaggina selvatica;
 - g) pelle e spine di pesce.
2. È vietato l'uso di pelli se sono state sottoposte a processi di concia, indipendentemente dal fatto che tale processo sia stato o no terminato.
3. Le materie prime di cui al paragrafo 1, lettere da a) a e) devono provenire da animali macellati in un macello e le cui carcasse siano risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem o, nel caso delle pelli di selvaggina selvatica, che siano risultate idonee al consumo umano.
4. Le materie prime devono provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004* o del presente regolamento.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

5. I centri di raccolta e le concerie possono altresì fornire materia prima per la produzione di gelatina destinata al consumo umano, se l'autorità competente li autorizza in modo specifico a tale scopo e se soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) devono disporre di locali di deposito con pavimenti in materiale compatto e pareti lisce, facili da pulire e disinfettare e, se del caso, provvisti di impianti di refrigerazione;
 - b) i locali di deposito devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime;
 - c) qualora in detti locali siano depositate o trasformate materie prime non conformi alle disposizioni del presente capitolo, durante le fasi di ricevimento, magazzinaggio, lavorazione e spedizione esse devono essere tenute separate dalle materie prime conformi alle disposizioni del presente capitolo.

CAPITOLO II: TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. In sostituzione del marchio di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, un documento che indichi lo stabilimento di origine e che contenga le informazioni riportate nell'appendice del presente allegato deve accompagnare le materie prime durante il trasporto, al momento della consegna al centro di raccolta o alla conceria e al momento della consegna allo stabilimento produttore di gelatina.
2. Le materie prime devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza. Tuttavia, le ossa sgrassate ed essiccate o l'osseina, le pelli salate, essiccate e calcinate, nonché le pelli trattate con acido o alcali possono essere trasportate e conservate a temperatura ambiente.

CAPITOLO III: REQUISITI PER LA PRODUZIONE DI GELATINA

1. Il processo di produzione della gelatina deve garantire che:
 - a) tutto il materiale osseo di ruminanti proveniente da animali nati, allevati o macellati in paesi o regioni classificati come aventi una bassa incidenza di BSE ai sensi della normativa comunitaria venga sottoposto a trattamento tale da garantire che, dopo essere stato finemente frantumato e sgrassato con acqua calda, esso subisca un trattamento con acido cloridrico diluito (alla concentrazione minima del 4% e a $\text{pH} < 1,5$), di durata non inferiore a due giorni, seguito da un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce ($\text{pH} > 12,5$), della durata di almeno 20 giorni e comprendente uno stadio di sterilizzazione a $138-140^{\circ}\text{C}$, della durata di 4 secondi oppure da ogni trattamento equivalente approvato; e
 - b) le altre materie prime siano sottoposte a un trattamento con acido o alcali, seguito da uno o più risciacqui; il pH dev'essere quindi adeguatamente regolato; la gelatina dev'essere estratta mediante riscaldamento, eventualmente ripetuto più volte, e purificata per filtrazione e sterilizzazione.
2. Se un operatore del settore alimentare che fabbrica gelatina rispetta i requisiti che si applicano alla gelatina destinata al consumo umano per quanto riguarda tutta la gelatina da lui prodotta, può produrre e immagazzinare la gelatina non destinata al consumo umano nello stesso stabilimento.

CAPITOLO IV: REQUISITI DEI PRODOTTI FINITI

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che la gelatina rispetti i limiti per i residui riportati nella tabella seguente:

| Residui | Limiti |
|--|----------|
| As | 1 ppm |
| Pb | 5 ppm |
| Cd | 0,5 ppm |
| Hg | 0,15 ppm |
| Cr | 10 ppm |
| Cu | 30 ppm |
| Zn | 50 ppm |
| SO ₂ (Reith Williams) | 50 ppm |
| H ₂ O ₂ (Farmacopea europea 1986 (V ₂ O ₅)) | 10 ppm |

SEZIONE XV: COLLAGENE

1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano collagene devono conformarsi ai requisiti della presente sezione.
2. Ai fini della presente sezione per "concia" si intende il processo di indurimento delle pelli mediante agenti concianti vegetali, sali di cromo o altre sostanze come sali di alluminio, sali di ferro, sali di silicio, aldeidi e chinoni o altri agenti indurenti sintetici.

CAPITOLO I: REQUISITI DELLE MATERIE PRIME

1. Per la produzione di collagene destinato all'utilizzazione negli alimenti possono essere impiegate le seguenti materie prime:
 - a) pelli di ruminanti d'allevamento;
 - b) pelli e ossa di suini;
 - c) pelle e ossa di pollame;
 - d) tendini;
 - e) pelli di selvaggina selvatica; e
 - f) pelle e spine di pesce.
2. È vietato l'uso di pelli se sono state sottoposte a processi di concia, indipendentemente dal fatto che tale processo sia stato o no terminato.
3. Le materie prime di cui al paragrafo 1, lettere da a) a d) devono provenire da animali macellati in un macello e le cui carcasse siano risultate idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem o, nel caso delle pelli di selvaggina selvatica, che siano risultate idonee al consumo umano.

4. Le materie prime devono provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 * o del presente regolamento.
5. I centri di raccolta e le concerie possono altresì fornire materie prime per la produzione di collagene destinato al consumo umano, se l'autorità competente li autorizza in modo specifico a tale scopo e se soddisfano i seguenti requisiti:
 - a) devono disporre di locali di deposito con pavimenti in materiale compatto e pareti lisce, facili da pulire e disinfettare e, se del caso, provvisti di impianti di refrigerazione;
 - b) i locali di deposito devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime;
 - c) qualora in detti locali siano depositate o trasformate materie prime non conformi alle disposizioni del presente capitolo, durante le fasi di ricevimento, magazzinaggio, lavorazione e spedizione esse devono essere tenute separate dalle materie prime conformi alle disposizioni del presente capitolo.

CAPITOLO II: TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. In sostituzione del marchio di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, un documento che indichi lo stabilimento di origine e che contenga le informazioni riportate nell'appendice del presente allegato deve accompagnare le materie prime durante il trasporto e al momento della consegna al centro di raccolta, alla conceria o allo stabilimento produttore di collagene.
2. Le materie prime devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato o congelato, salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza. Tuttavia, le ossa sgrassate ed essiccate o l'osseina, le pelli salate, essiccate e calcinate, nonché le pelli trattate con acido o alcali possono essere trasportate e conservate a temperatura ambiente.

* L'Ufficio delle pubblicazioni inserirà il numero ufficiale del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

CAPITOLO III: REQUISITI PER LA PRODUZIONE DI COLLAGENE

1. Il collagene deve essere prodotto mediante un processo che assicuri che le materie prime siano sottoposte ad un trattamento di lavaggio, di adeguamento del pH utilizzando acido o alcali, seguito da uno o più risciacqui, filtrazione e sterilizzazione o da un processo riconosciuto equivalente.
2. Dopo essere stato sottoposto al processo di cui al paragrafo 1, il collagene può subire un processo di essiccazione.
3. Se un operatore del settore alimentare che fabbrica collagene rispetta i requisiti applicabili al collagene destinato al consumo umano per tutto il collagene da lui prodotto, può produrre e immagazzinare il collagene non destinato al consumo umano nello stesso stabilimento.

CAPITOLO IV: REQUISITI DEI PRODOTTI FINITI

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che il collagene rispetti i limiti per i residui riportati nella tabella seguente.

| Residui | Limiti |
|--|----------|
| As | 1 ppm |
| Pb | 5 ppm |
| Cd | 0,5 ppm |
| Hg | 0,15 ppm |
| Cr | 10 ppm |
| Cu | 30 ppm |
| Zn | 50 ppm |
| SO ₂ (Reith Williams) | 50 ppm |
| H ₂ O ₂ (Farmacopea europea 1986 (V ₂ O ₂)) | 10 ppm |

CAPITOLO V: ETICHETTATURA

Il confezionamento e l'imballaggio contenente collagene deve recare l'indicazione "collagene idoneo al consumo umano" nonché la data di preparazione.

Appendice dell'ALLEGATO IIIMODELLO DI DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO DELLA MATERIA PRIMA
DESTINATA ALLA PRODUZIONE DI GELATINA O COLLAGENE

I. Identificazione della materia prima

Tipo di prodotti:

Data di fabbricazione:

Tipo di imballaggio:

Numero di colli:

Periodo di conservazione garantito:

Peso netto (kg):

II. Origine della materia prima

Indirizzo e numero di registrazione dello o degli stabilimenti di produzione riconosciuti:

.....

III. Destinazione della materia prima

La materia prima è inviata:

da:
(luogo di carico)a:
(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo del mittente:

Nome e indirizzo del destinatario:

**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

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 152, paragrafo 4, lettera b),

vista la proposta della Commissione, ¹

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo, ²

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato, ³

¹ GU C 262 E del 29.10.2002, pag. 449.

² GU C 95 del 23.4.2003, pag. 22.

³ Parere del Parlamento europeo del 5 giugno 2003 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale), posizione comune del Consiglio del 27 ottobre 2003 (GU C 48 E del 24.2.2004, pag. 82), posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 16 aprile 2004.

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. .../2004 del Parlamento europeo e del Consiglio¹ stabilisce norme generali in materia di igiene applicabili a tutti i prodotti alimentari e il regolamento (CE) n. .../2004 del Parlamento europeo e del Consiglio² stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.
- (2) Occorrono norme specifiche per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale in considerazione degli aspetti specifici connessi con tali prodotti.
- (3) La portata delle norme specifiche di controllo rispecchierà la portata delle norme specifiche di igiene per gli operatori commerciali previste dal regolamento (CE) n. .../2004*. Tuttavia gli Stati membri dovrebbero anche effettuare adeguati controlli ufficiali per applicare le norme nazionali stabilite in conformità dell'articolo 1, paragrafo 4 di detto regolamento. Essi potranno procedere in tal senso estendendo i principi del presente regolamento a dette norme nazionali.
- (4) I controlli ufficiali sui prodotti di origine animale dovrebbero riguardare tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute pubblica e, se del caso, della salute e del benessere degli animali. Detti controlli dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e pertanto dovrebbe essere possibile adattarli via via che si rendono disponibili nuove informazioni pertinenti.
- (5) La normativa comunitaria in materia di sicurezza dei prodotti alimentari dovrebbe poggiare su una solida base scientifica. A tal fine, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare dovrebbe essere consultata ogniqualvolta ciò sia necessario.
- (6) La natura e l'intensità dei controlli ufficiali dovrebbero essere basate su una valutazione dei rischi riguardanti la salute pubblica, la salute e il benessere degli animali, se del caso, il tipo e la produttività dei processi effettuati e l'operatore del settore alimentare interessato.

¹ Pag. ... della presente Gazzetta ufficiale.

² Pag. ... della presente Gazzetta ufficiale.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

- (7) È opportuno prevedere l'adeguamento di talune norme specifiche di controllo, attraverso la procedura trasparente di cui al regolamento (CE) n. ../2004* e al regolamento (CE) n. ../2004** al fine di consentire la flessibilità necessaria per rispondere alle esigenze specifiche degli stabilimenti che utilizzano metodi tradizionali, con bassa produttività o situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici. La procedura dovrebbe inoltre consentire la realizzazione di progetti pilota per sperimentare nuovi approcci ai controlli sulle carni in materia di igiene. Tuttavia tale flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- (8) I controlli ufficiali sulla produzione delle carni sono necessari per verificare che gli operatori del settore alimentare rispettino le norme in materia di igiene, i criteri e gli obiettivi stabiliti dalla normativa comunitaria. Detti controlli ufficiali dovrebbero consistere in audit delle attività degli operatori del settore alimentare e in attività di ispezione e in verifiche sui controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare.
- (9) Tenuto conto delle loro conoscenze specialistiche, è opportuno che i veterinari ufficiali effettuino audit e ispezioni di macelli, stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e taluni laboratori di sezionamento. Gli Stati membri dovrebbero poter decidere quale sia il personale più adatto per gli audit e le ispezioni di altri tipi di stabilimenti.
- (10) I controlli ufficiali sulla produzione di molluschi bivalvi vivi e sui prodotti della pesca sono necessari per controllare il rispetto dei criteri e degli obiettivi fissati dalla normativa comunitaria. I controlli ufficiali sulla produzione di molluschi bivalvi vivi dovrebbero riguardare in particolare le zone di stabulazione e produzione dei molluschi bivalvi nonché il prodotto finale.
- (11) I controlli ufficiali sulla produzione di latte crudo sono necessari per controllare il rispetto dei criteri e degli obiettivi fissati dalla normativa comunitaria. Tali controlli ufficiali dovrebbero riguardare in particolare le aziende di produzione di latte e il latte crudo al momento della raccolta.
- (12) Le disposizioni del presente regolamento non dovrebbero applicarsi sinché non siano entrati in vigore tutti gli elementi della nuova legislazione sull'igiene dei prodotti alimentari. E' altresì opportuno prevedere che debba intercorrere almeno 18 mesi tra l'entrata in vigore e l'applicazione delle nuove norme, affinché le autorità competenti e le industrie interessate possano disporre del tempo necessario per adattarvisi.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

- (13) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Campo di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.
2. Esso si applica soltanto per le attività e le persone alle quali si applica il regolamento (CE) n. .../2004*.
3. L'esecuzione dei controlli ufficiali ai sensi del presente regolamento lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore alimentare per la sicurezza dei prodotti alimentari, come previsto dal 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 ² e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.

¹ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

² GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1642/2003 (GU L 245 del 29.9.2003, pag. 4).

Articolo 2

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:
 - a) "controllo ufficiale": qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali;
 - b) "verifica": il controllo, mediante esame e la presentazione di prove obiettive, dell'ottemperanza a requisiti specifici;
 - c) "autorità competente": l'autorità centrale di uno Stato membro responsabile per effettuare controlli veterinari o qualsiasi autorità cui sia stata delegata tale competenza;
 - d) "audit": un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi;
 - e) "ispezione": l'esame di stabilimenti, di animali e di prodotti alimentari e della loro trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi documenti, test sul prodotto finito e sulle prassi di somministrazione di mangimi, nonché dell'origine e destinazione degli input e output di produzione per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge;
 - f) "veterinario ufficiale": veterinario qualificato, ai sensi del presente regolamento, ad assumere tale funzione e nominato dall'autorità competente;

- g) "veterinario autorizzato": veterinario designato dall'autorità competente ad effettuare controlli specifici per suo conto su imprese;
- h) "assistente specializzato ufficiale": persona qualificata, ai sensi del presente regolamento, ad assumere tale funzione, nominata dall'autorità competente e operante sotto l'autorità e responsabilità di un veterinario ufficiale;
- i) "bollo sanitario": bollo indicante, quando applicato, che sono stati effettuati controlli ufficiali in conformità del presente regolamento.
2. Se del caso si applicano anche le definizioni di cui ai seguenti regolamenti:
- a) regolamento (CE) n. 178/2002;
- b) le definizioni di "sottoprodotti di origine animale", "TSE" (encefalopatia spongiforme trasmissibile), e "materiale specifico a rischio" stabilite nel regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano ¹;
- c) regolamento (CE) n. .../ 2004* ; e salvo la definizione di autorità competente; e
- d) regolamento (CE) n. .../ 2004 **.

¹ GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 813/2003 della Commissione (GU L 117 del 13.5.2003, pag. 22).

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

CAPO II

CONTROLLI UFFICIALI IN RELAZIONE AGLI STABILIMENTI COMUNITARI

Articolo 3

Riconoscimento degli stabilimenti

1. a) Laddove la normativa comunitaria richiede il riconoscimento degli stabilimenti, l'autorità competente effettua una visita in loco. L'autorità competente riconosce lo stabilimento per le attività interessate soltanto se l'operatore del settore alimentare dimostra che esso soddisfa i pertinenti requisiti di cui al regolamento (CE) n. .../2004*, al regolamento (CE) n. .../2004** e altri requisiti pertinenti della legislazione alimentare.
 - b) L'autorità competente può concedere un riconoscimento condizionato qualora dalla visita in loco risulti che lo stabilimento soddisfa tutti i requisiti relativi alle infrastrutture e alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da una nuova visita in loco, effettuata entro 3 mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti di cui alla lettera a). Se sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato, la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi.
2. Per le navi officina e le navi congelatrici battenti bandiera degli Stati membri, i periodi massimi di tre o sei mesi applicabili al riconoscimento condizionato degli altri stabilimenti possono essere, se necessario prolungati. Tuttavia il riconoscimento condizionato non può superare in totale 12 mesi. Le ispezioni di tali navi sono effettuate come specificato all'allegato III.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

3. L'autorità competente attribuisce ad ogni stabilimento riconosciuto, compresi quelli ai quali è stato concesso un riconoscimento condizionato, un numero di riconoscimento al quale possono essere aggiunti codici indicanti i tipi di prodotti di origine animale fabbricati. Nel caso dei mercati all'ingrosso il numero di riconoscimento può essere integrato da un numero secondario indicante le unità o i gruppi di unità che vendono o fabbricano i prodotti di origine animale.

4. a) L'autorità competente riesamina il riconoscimento degli stabilimenti in occasione dei controlli ufficiali effettuati conformemente agli articoli da 4 a 8.

b) Qualora l'autorità competente individui gravi mancanze o debba arrestare la produzione di uno stabilimento ripetutamente e l'operatore del settore alimentare non sia in grado di fornire garanzie adeguate per la produzione futura, l'autorità competente avvia le procedure per revocare il riconoscimento dello stabilimento. Tuttavia, l'autorità competente può sospendere il riconoscimento di uno stabilimento se l'operatore del settore alimentare può garantire che esso ovvierà alle mancanze entro un ragionevole lasso di tempo.

c) Nel caso dei mercati all'ingrosso, l'autorità competente può revocare o sospendere il riconoscimento per talune unità o gruppi di unità.

5. I paragrafi da 1 a 3 si applicano sia:

a) agli stabilimenti che iniziano a commercializzare prodotti di origine animale alla data dell'applicazione del presente regolamento o successivamente; sia

b) agli stabilimenti che già commercializzano prodotti di origine animale ma rispetto ai quali non vi era precedentemente esigenza di riconoscimento. In quest'ultimo caso, la visita in loco dell'autorità competente, richiesta a titolo del paragrafo 1 è effettuata il più rapidamente possibile.

Il paragrafo 4 si applica anche a stabilimenti riconosciuti che commercializzano prodotti di origine animale in conformità della legislazione comunitaria immediatamente prima dell'applicazione del presente regolamento.

6. Gli Stati membri tengono elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti, con i rispettivi numeri di riconoscimento e altre informazioni pertinenti e li rendono accessibili agli altri Stati membri e al pubblico con modalità che possono essere definite secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2.

Articolo 4

Principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale che rientrano nel campo di applicazione del regolamento

1. Gli Stati membri si adoperano affinché gli operatori del settore alimentare forniscano tutta l'assistenza necessaria per consentire che i controlli ufficiali effettuati dall'autorità competente possano svolgersi in modo efficace.

Garantiranno in particolare:

- l'accesso a edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture;
 - l'accesso alla documentazione e ai registri richiesti a titolo del presente regolamento oppure ritenuti dall'autorità competente necessari per valutare la situazione
2. L'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti:
- a) dal regolamento (CE) n. .../2004*;
 - b) dal regolamento (CE) n. .../2004**; e
 - c) dal regolamento (CE) n. 1774/2002.
3. I controlli ufficiali di cui al paragrafo 1 comprendono:
- a) audit di buone prassi igieniche e procedure basate su HACCP;

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

- b) i controlli ufficiali di cui agli articoli da 5 a 8; e
 - c) qualsiasi compito di audit specificato negli allegati del presente regolamento.
4. Gli audit di buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare per quanto riguarda almeno:
- a) controlli sull'informazione in materia di catena alimentare;
 - b) concezione e manutenzione dei locali e delle attrezzature;
 - c) igiene preoperativa, operativa e postoperativa;
 - d) igiene personale
 - e) formazione in materia di igiene e procedure di lavoro
 - f) lotta contro i parassiti;
 - g) qualità delle acque;
 - h) controllo della temperatura; e
 - i) controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la documentazione di accompagnamento.

5. Audit con procedure basate su HACCP verificano che gli operatori del settore alimentare applichino dette procedure in permanenza e correttamente, provvedendo in particolare ad assicurare che le procedure forniscano le garanzie specificate nella Sezione II dell'allegato II del regolamento (CE) n. .../2004*. In particolare essi determineranno se le procedure garantiscono, nella misura del possibile, che i prodotti di origine animale:

- a) sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti a titolo della normativa comunitaria;
- b) sono conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite; e
- c) non presentano pericoli fisici quali corpi estranei.

Allorquando, in conformità dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. .../2004** un operatore del settore alimentare utilizza procedure contenute in manuali per l'applicazione di principi HACCP anziché stabilire sue procedure proprie, l'audit dovrà comprendere il corretto uso di detti manuali.

6. La verifica di conformità con i requisiti del regolamento (CE) n. .../2004* per quanto riguarda l'applicazione della bollatura di identificazione si effettua in tutti gli stabilimenti approvati in conformità di detto regolamento, oltre alla verifica di conformità con altre esigenze in materia di tracciabilità.

7. Nel caso di macelli, centri di lavorazione della selvaggina e laboratori di sezionamento che commercializzano carni fresche, un veterinario ufficiale effettua i compiti di audit di cui ai paragrafi 3 e 4.

8. Nello svolgere compiti di audit, le autorità competenti prendono particolare cura di:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei regolamenti di cui al paragrafo 1, lettere a) e b). Per facilitare l'audit, le autorità competenti possono effettuare prove di rendimento atte ad accertare che il rendimento del personale soddisfi determinati parametri;

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario; e
- d) documentare elementi presi in considerazione e i risultati dell'audit.

9. La natura e l'intensità dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipende dal rischio valutato. A tal fine, l'autorità competente valuta regolarmente:

- a) rischi per la salute pubblica e, se del caso, animale;
- b) nel caso di macelli, aspetti relativi al benessere degli animali;
- c) il tipo e la produttività dei processi effettuati; e
- d) i dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare.

Articolo 5

Carni fresche

Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali sulle carni fresche vengano effettuati in conformità dell'allegato I.

- (1) Il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi nei macelli che commercializzano carni fresche, nei centri di lavorazione della selvaggina e nei laboratori di sezionamento in conformità dei requisiti generali della Sezione I, Capo II, dell'allegato I e dei requisiti specifici della Sezione IV, in particolare per quanto riguarda:
- a) le informazioni sulla catena alimentare;
 - b) l'ispezione ante mortem;
 - c) il benessere degli animali;
 - d) l'ispezione post mortem;
 - e) il materiale specifico a rischio;
 - f) le prove di laboratorio
- (2) La bollatura sanitaria delle carcasse di ungulati domestici, mammiferi di selvaggina di allevamento diversi dai lagomorfi, selvaggina in libertà di grosse dimensioni nonché delle mezze carcasse, dei quarti e dei tagli ottenuti sezionando le mezze carcasse in tre pezzi è effettuata nei macelli e nei centri di lavorazione della selvaggina, conformemente alla sezione I, capo III dell'allegato I. Le bollature sanitarie sono applicate dal veterinario ufficiale o sotto la sua responsabilità, qualora i controlli ufficiali non abbiano individuato mancanze tali da rendere la carne inadatta al consumo umano.
- (3) Dopo l'esecuzione dei controlli di cui ai punti 1 e 2, il veterinario ufficiale prende appropriate misure, come previsto dall'allegato I, Sezione II, in particolare per quanto riguarda:
- a) la comunicazione dei risultati dell'ispezione;
 - b) decisioni concernenti l'informazione sulla catena alimentare;
 - c) decisioni concernenti gli animali vivi;
 - d) decisioni concernenti il benessere degli animali; e
 - e) decisioni concernenti la carne.

- (4) Gli assistenti specializzati ufficiali possono assistere il veterinario ufficiale con controlli ufficiali effettuati in conformità delle Sezioni I e II dell'allegato I, come specificato nella Sezione III, Capo I. In tal caso, essi operano quale parte di una squadra indipendente.
- (5) a) gli Stati membri provvedono a dotarsi di personale ufficiale in numero sufficiente a effettuare i controlli ufficiali di cui all'allegato I con la frequenza specificata nella sezione III, Capo II.
- b) Si segue un'impostazione basata sui rischi per valutare il numero di personale ufficiale che deve essere presente sulla linea di macellazione in ogni determinato macello. Il numero di personale ufficiale coinvolto è stabilito dall'autorità competente ed è sufficiente per soddisfare tutte le esigenze del presente regolamento.
- (6) a) Gli Stati membri possono autorizzare il personale dei macelli a coadiuvare nei controlli ufficiali svolgendo taluni compiti specifici, sotto la supervisione del veterinario ufficiale, in relazione alla produzione delle carni di pollame e di lagomorfi, conformemente all'allegato I, sezione III, capo III, parte A. In tal caso, essi provvedono affinché il personale che svolge detti compiti:
- i) sia qualificato e segua una formazione, in conformità di dette disposizioni;
 - ii) operi in maniera indipendente dal personale di produzione; e
 - iii) riferisca qualsiasi mancanza al veterinario ufficiale.
- b) Gli Stati membri possono inoltre autorizzare il personale dei macelli a svolgere compiti specifici di campionamento e di prova conformemente all'allegato I, sezione III, Capo III, parte B.
- (7) Gli Stati membri provvedono a che i veterinari ufficiali e gli assistenti specializzati ufficiali abbiano le qualifiche e siano formati conformemente all'allegato I, sezione III, Capo IV.

Articolo 6

Molluschi bivalvi vivi

Gli Stati membri assicurano che la produzione e la commercializzazione di molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi siano sottoposte a controlli ufficiali come descritto all'allegato II.

Articolo 7

Prodotti della pesca

Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali sui prodotti della pesca siano effettuati conformemente all'allegato IV.

Articolo 8

Latte crudo e prodotti lattieri

Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali sul latte crudo e sui prodotti lattieri siano effettuati in conformità dell'allegato IV.

Articolo 9

Azioni in caso di mancata applicazione della normativa

1. Allorché identifica una non conformità con i regolamenti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettere a) e b), l'autorità competente interviene per assicurare che l'operatore del settore alimentare ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la non conformità.
2. Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:
 - a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione correttiva ritenuta necessaria per garantire la sicurezza dei prodotti di origine animale o il rispetto dei pertinenti requisiti giuridici;

- b) la restrizione o il divieto della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione di prodotti di origine animale;
- c) controllare o, se necessario, disporre il ritiro e/o la distruzione dei prodotti di origine animale;
- d) l'autorizzazione dell'uso dei prodotti di origine animale per fini diversi da quelli originariamente previsti;
- e) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda del settore alimentare interessata per un appropriato periodo di tempo;
- f) la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
- g) per le partite provenienti da paesi terzi il sequestro seguito dalla distruzione o dal rinvio;
- h) altre misure ritenute opportune dall'autorità competente.

3. L'autorità competente trasmette all'operatore del settore alimentare interessato, o a un suo rappresentante:

- a) notifica scritta della sua decisione concernente l'azione da intraprendere conformemente al paragrafo 1, unitamente alle relative motivazioni; e
- b) informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.

Se del caso, l'autorità competente notifica la sua decisione anche all'autorità competente dello Stato d'invio.

CAPO III

PROCEDURE DI IMPORTAZIONE

Articolo 10

Principi e condizioni generali

Per garantire l'applicazione uniforme dei principi e delle condizioni stabiliti all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 178/2002 si applicano le procedure descritte nel presente capo.

Articolo 11

Elenchi di paesi terzi o parti di paesi terzi dai quali sono consentite
le importazioni di determinati prodotti di origine animale

1. I prodotti di origine animale sono importati da un paese terzo, o da una parte di un paese terzo, che figura in un elenco compilato e aggiornato secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2.
2. Un paese terzo figura in tale elenco solo se vi è stato effettuato un controllo comunitario il quale dimostri che la rispettiva autorità competente fornisce garanzie adeguate come previsto al paragrafo 4. Tuttavia un paese terzo può figurare in siffatto elenco senza che sia stato effettuato alcun controllo comunitario se:
 - a) il rischio determinato in conformità dell'articolo 18, punto 18, non è tale da giustificarlo; e
 - b) si determina che, al momento di decidere di aggiungere un particolare paese terzo ad un elenco, in conformità del paragrafo 1, altre informazioni indicano che l'autorità competente fornisce le necessarie garanzie.
3. Gli elenchi compilati in conformità del presente articolo possono essere combinati con altri elenchi compilati a fini di salute pubblica e salute degli animali.

4. Nel compilare o aggiornare gli elenchi si tiene conto in particolare dei seguenti criteri:
- a) la legislazione del paese terzo concernente:
 - i) i prodotti di origine animale,
 - ii) l'uso di medicinali veterinari, comprese le norme riguardanti il divieto o l'autorizzazione del loro impiego, la loro distribuzione e la loro commercializzazione e le relative norme amministrative e di controllo; e
 - iii) la preparazione e la somministrazione dei mangimi, comprese le procedure per l'uso di additivi e per la preparazione e l'impiego di mangimi medicati, nonché la qualità igienica sia delle materie prime utilizzate per la preparazione di mangimi sia del prodotto finale;
 - b) l'organizzazione delle autorità competenti dei paesi terzi, i loro poteri e la loro indipendenza, la supervisione cui sono sottoposte nonché l'autorità di cui godono per far rispettare efficacemente la loro legislazione;
 - c) la formazione del personale sull'esecuzione di controlli ufficiali;
 - d) le risorse disponibili alle autorità competenti comprese le strutture diagnostiche;
 - e) l'esistenza e il funzionamento di procedure di controllo documentario e di sistemi di controllo basati su priorità;
 - f) se del caso, la situazione riguardante la salute degli animali, nonché la procedura di notifica alla Commissione e agli organi internazionali pertinenti in caso di insorgenza di malattie degli animali;
 - g) l'entità e il funzionamento dei controlli ufficiali sull'importazione di animali e prodotti di origine animale;
 - h) le assicurazioni che il paese terzo può fornire in materia di conformità o di equivalenza ai requisiti comunitari.

- i) condizioni sanitarie di produzione, lavorazione, manipolazione, magazzinaggio e spedizione effettivamente applicate ai prodotti di origine animale destinati alla Comunità;
 - j) esperienza acquisita in materia di commercializzazione del prodotto proveniente dal paese terzo e risultati dei controlli effettuati sulle importazioni;
 - k) risultati dei controlli comunitari eseguiti nel paese terzo e soprattutto risultati della valutazione delle autorità competenti e l'azione che le autorità competenti hanno intrapreso alla luce delle eventuali raccomandazioni rivolte loro a seguito di un controllo comunitario;
 - l) esistenza, applicazione e comunicazione di un programma approvato di controllo delle zoonosi; e
 - m) esistenza, applicazione e comunicazione di un programma approvato di controllo dei residui.
5. La Commissione provvede a mettere a disposizione del pubblico la versione aggiornata di tutti gli elenchi compilati o aggiornati conformemente al presente articolo.

Articolo 12

Elenchi degli stabilimenti dai quali è consentito importare prodotti specifici di origine animale

1. I prodotti di origine animale possono essere importati nella Comunità solo se sono stati spediti dagli - e ottenuti o preparati negli - stabilimenti che figurano negli elenchi compilati e aggiornati conformemente al presente articolo, salvo:
- a) quando, caso per caso, si decide, in conformità della procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2, che le garanzie che un determinato paese terzo fornisce rispetto a importazioni di determinati prodotti di origine animale sono tali che la procedura di cui all'articolo 16 non è necessaria ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti di cui al paragrafo 2; e
 - b) nei casi specificati all'allegato V.

Inoltre le carni fresche, le carni macinate, le preparazioni di carni, i prodotti a base di carni separate meccanicamente (MSM) possono essere importati nella Comunità solo se sono stati fabbricati con carni ottenute da macelli e laboratori di sezionamento inseriti in elenchi compilati ed aggiornati a norma del presente articolo o in stabilimenti comunitari riconosciuti.

2. Uno stabilimento può essere inserito in un siffatto elenco solo se l'autorità competente del paese terzo di origine garantisce che:
- a) lo stabilimento, insieme a qualsiasi stabilimento che lavora materie prime di origine animale utilizzate per la lavorazione dei prodotti di origine animale interessati, soddisfa i pertinenti requisiti comunitari, in particolare quelli del regolamento (CE) .../2004*, oppure i requisiti determinati quali equivalenti ai suddetti requisiti all'atto della decisione di inserire il paese terzo in questione nel pertinente elenco, in conformità dell'articolo 11;
 - b) un servizio ispettivo ufficiale nel paese terzo sorveglia gli stabilimenti e, se del caso, mette a disposizione della Commissione tutte le informazioni pertinenti sugli stabilimenti che forniscono materie prime;
 - c) essa dispone effettivamente del potere di fermare le esportazioni degli stabilimenti verso la Comunità qualora questi non soddisfino i requisiti di cui alla lettera a).
3. Le autorità competenti dei paesi terzi che figurano negli elenchi compilati e aggiornati in conformità dell'articolo 11 garantiscono che gli elenchi degli stabilimenti di cui al paragrafo 1 siano compilati, aggiornati e comunicati alla Commissione.
4. a) La Commissione trasmette ai punti di contatto designati dagli Stati membri a tal fine regolari notifiche in merito agli elenchi nuovi o aggiornati inviate dalle autorità competenti dei paesi terzi interessati in conformità del paragrafo 3.
- b) Se entro venti giorni dalla notifica da parte della Commissione nessuno Stato membro solleva obiezioni all'elenco nuovo o modificato, le importazioni provenienti dagli stabilimenti che figurano nell'elenco sono autorizzate dieci giorni lavorativi dopo la data alla quale la Commissione l'ha reso accessibile al pubblico.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

- c) La Commissione, qualora almeno uno Stato membro formuli osservazioni scritte, o qualora essa ritenga necessario apportare una modifica ad un elenco alla luce di informazioni pertinenti quali relazioni di ispezione della Comunità o una notifica nell'ambito del sistema di allarme rapido, ne informa gli Stati membri e mette la questione all'ordine del giorno della riunione successiva della sezione competente del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, affinché si pronunci, se del caso, secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2.
5. La Commissione provvede a mettere a disposizione del pubblico la versione aggiornata di tutti gli elenchi.

Articolo 13

Molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini

1. Fatto salvo l'articolo 12, paragrafo 1, lettera b), i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini provengono da zone di produzione di paesi terzi inserite negli elenchi compilati e aggiornati conformemente all'articolo 12.
2. Il requisito di cui al paragrafo 1 non si applica ai pettinidi raccolti fuori delle zone di produzione classificate. Tuttavia i controlli ufficiali in relazione ai pettinidi sono effettuati conformemente all'allegato II, capo III.
3. a) Prima di compilare gli elenchi di cui al paragrafo 1, si tiene particolare conto delle garanzie che l'autorità competente del paese terzo può fornire in merito all'osservanza dei requisiti di cui al presente regolamento per quanto riguarda la classificazione e il controllo delle zone di produzione.
- b) Viene effettuato un controllo comunitario in loco prima della compilazione di tali elenchi a meno che:
- (i) il rischio determinato in conformità dell'articolo 18, punto 8 non sia tale da giustificarla;
 - e
 - (ii) si determini, al momento di decidere di aggiungere una particolare zona di produzione ad un elenco in conformità del paragrafo 1, che altre informazioni indicano che l'autorità competente fornisce le necessarie garanzie.

4. La Commissione provvede a mettere a disposizione del pubblico la versione aggiornata di tutti gli elenchi compilati o aggiornati conformemente al presente articolo.

Articolo 14

Documenti

1. All'atto dell'importazione nella Comunità ciascuna partita di prodotti di origine animale è accompagnata da un documento conforme ai requisiti di cui all'allegato VI.
2. Il documento attesta che il prodotto soddisfa:
 - a) I requisiti per esso fissati in base al regolamento (CE) ../2004* e al regolamento (CE) ../2004** o disposizioni equivalenti a tali requisiti; e
 - b) le eventuali condizioni specifiche di importazione fissate a norma dell'articolo 18, punto 19.
3. I documenti possono includere i dettagli richiesti ai sensi di altra normativa comunitaria in materia di salute pubblica e salute degli animali.
4. Esenzioni dal paragrafo 1 possono essere stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2 qualora sia possibile ottenere le garanzie di cui al paragrafo 2 del presente articolo in altro modo.

Articolo 15

Disposizioni speciali per i prodotti della pesca

1. Le procedure stabilite nel presente capo non si applicano ai prodotti della pesca freschi sbarcati nella Comunità direttamente da un peschereccio che batte bandiera di un paese terzo.

I controlli ufficiali concernenti tali prodotti della pesca si effettuano in conformità dell'Allegato III.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

2. a) I prodotti della pesca importati da una nave officina o da una nave frigorifero che batte bandiera di un paese terzo devono provenire da navi che figurano in un elenco compilato e aggiornato secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 4.
- b) Tuttavia, in deroga all'articolo 12, paragrafo 2, lettera b), una nave può essere inclusa in un elenco siffatto anche:
- i) sulla base di una comunicazione congiunta dell'autorità competente del paese terzo del quale la nave batte bandiera e dell'autorità competente di un altro paese terzo, alla quale la precedente autorità competente abbia delegato la responsabilità dell'ispezione della nave in questione, a condizione che:
- il paese terzo in questione figuri nell'elenco dei paesi terzi, compilato conformemente all'articolo 11, dal quale sono autorizzate le importazioni di prodotti della pesca,
 - tutti i prodotti della pesca provenienti dalla nave interessata e destinati a essere commercializzati nella Comunità siano sbarcati direttamente in quel paese terzo,
 - l'autorità competente del suddetto paese terzo abbia ispezionato la nave e dichiarato che essa soddisfa i requisiti comunitari, e
 - l'autorità competente del paese terzo in questione dichiari che procederà periodicamente a ispezioni della nave per garantire che essa continua a soddisfare i requisiti comunitari;
- oppure
- ii) sulla base di una comunicazione congiunta dell'autorità competente del paese terzo del quale la nave batte bandiera e dell'autorità competente di uno Stato membro, alla quale la precedente autorità competente abbia delegato la responsabilità dell'ispezione della nave in questione, a condizione che:
- tutti i prodotti della pesca provenienti dalla nave interessata e destinati a essere commercializzati nella Comunità siano sbarcati direttamente in quello Stato membro,

- l'autorità competente di tale Stato abbia ispezionato la nave e dichiarato che essa soddisfa i requisiti comunitari,
 - l'autorità competente dello Stato membro in questione abbia dichiarato che procederà periodicamente a ispezioni della nave per garantire che essa continua a soddisfare i requisiti comunitari.
- c) La Commissione provvede a mettere a disposizione del pubblico la versione aggiornata di tutti gli elenchi compilati o aggiornati conformemente al presente articolo.
3. Quando i prodotti della pesca sono importati direttamente da un peschereccio o da una nave frigorifero, un documento firmato dal comandante può sostituire il documento prescritto a norma dell'articolo 14.
4. Le norme di applicazione particolareggiate del presente articolo possono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2.

CAPO IV

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 16

Misure di attuazione e misure transitorie

Le misure di attuazione e le misure transitorie possono essere fissate secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2.

Articolo 17

Modifica e adattamento degli allegati

1. Gli allegati I, II, III, IV, V e VI possono essere modificati o integrati per tener conto dei progressi scientifici e tecnici secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2.
2. Possono essere concesse deroghe agli allegati I, II, III, IV, V e VI secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2, purché non pregiudichino il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.
3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 7, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato I.
4. Le misure nazionali di cui al paragrafo 3:
 - a) perseguano l'obiettivo di:
 - i) favorire la prosecuzione dell'utilizzo di metodi tradizionali in tutte le fasi della produzione, trasformazione o distribuzione dei prodotti alimentari; o
 - ii) venire incontro alle esigenze delle imprese del settore alimentare con bassa produzione e situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici; oppure
 - iii) consentire la realizzazione di progetti pilota per sperimentare nuovi approcci ai controlli sulle carni in materia di igiene.
 - b) riguardano in particolare i seguenti elementi dell'allegato I:
 - i) l'informazione sulla catena alimentare;
 - ii) la presenza dell'autorità competente negli stabilimenti.

5. Lo Stato membro che desidera adottare le misure nazionali di cui al paragrafo 3, invia notifica alla Commissione e agli altri Stati membri. Ciascuna notifica deve:

- a) fornire una descrizione particolareggiata dei requisiti che lo Stato membro in questione ritiene necessario adottare e la natura dell'adattamento desiderato;
- b) descrivere gli stabilimenti interessati;
- c) esporre le motivazioni dell'adattamento, fornendo anche, se del caso, una sintesi dell'analisi del rischio effettuata e indicando le misure eventuali da prendere affinché l'adattamento non pregiudichi gli obiettivi del presente regolamento; e
- d) fornire ogni altra informazione pertinente.

6. A decorrere dal ricevimento della notifica di cui al paragrafo 5, gli altri Stati membri dispongono di tre mesi per inviare osservazioni scritte alla Commissione. La Commissione può e, qualora riceva osservazioni scritte da parte di uno o più Stati membri, deve consultare gli Stati membri nell'ambito del comitato di cui all'articolo 19, paragrafo 1. La Commissione può decidere, secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2, se le misure previste possono essere attuate previ, se necessari, gli opportuni emendamenti. Se del caso, la Commissione può proporre misure di applicazione generale conformemente ai paragrafi 1 o 2 di tale articolo.

7. Uno Stato membro può adottare misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato I soltanto:

- a) in ottemperanza a una decisione adottata conformemente al paragrafo 6,
- b) qualora, un mese dopo la scadenza del periodo di cui al paragrafo 6, la Commissione non abbia comunicato agli Stati membri di avere ricevuto osservazioni scritte o di aver intenzione di proporre l'adozione di una decisione conformemente al paragrafo 6.

8. Quando uno Stato membro adotta misure nazionali di attuazione di un progetto pilota per sperimentare nuovi approcci ai controlli sulle carni in materia di igiene conformemente ai paragrafi da 3 a 7, esso comunica i risultati alla Commissione non appena questi sono disponibili. La Commissione esamina l'opportunità di proporre misure di applicazione generale conformemente al paragrafo 1.

Articolo 18

Decisioni specifiche

Fatta salva la generalità dell'articolo 16 e dell'articolo 17, paragrafo 1, possono essere fissate misure di attuazione o adottate modifiche degli allegati I, II, III, IV, V o VI secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2, per specificare:

- 1) le prove per valutare le prestazioni degli operatori del settore alimentare e del loro personale;
- 2) il metodo di comunicazione dei risultati delle ispezioni;
- 3) i criteri per determinare quando, sulla base di un'analisi del rischio, non è necessaria la presenza permanente del veterinario ufficiale nei macelli e stabilimenti di manipolazione della selvaggina durante l'ispezione ante mortem e post mortem;
- 4) le norme riguardanti il contenuto delle prove per veterinari ufficiali e assistenti specializzati ufficiali;
- 5) i criteri microbiologici per il controllo del processo in relazione all'igiene negli stabilimenti;
- 6) le procedure alternative, le prove sierologiche o altre prove di laboratorio che forniscano garanzie almeno equivalenti alle procedure specifiche di ispezione post mortem descritte nell'allegato I, sezione IV e che pertanto possono sostituirle, qualora l'autorità competente decida in tal senso;
- 7) le circostanze che non rendono necessarie alcune delle procedure specifiche di ispezione post mortem descritte nell'allegato I, sezione IV, in funzione dell'azienda, della regione o del paese d'origine e in base ai principi dell'analisi del rischio;
- 8) le norme per le prove di laboratorio;
- 9) il trattamento a freddo da applicare alle carni in relazione alla cisticercosi e trichinosi;

- 10) le condizioni alle quali le aziende e le regioni possono essere certificate come ufficialmente indenni da cisticerco e trichine;
- 11) i metodi da seguire nell'esame relativo alle condizioni di cui all'allegato I, sezione IV, capitolo IX;
- 12) per i suini da ingrasso, i criteri per le condizioni di stabulazione controllata e i sistemi di produzione integrata;
- 13) i criteri per la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione per i molluschi bivalvi vivi in collaborazione con il laboratorio comunitario di riferimento pertinente, compresi:
 - a) i valori limite e i metodi di analisi per le biotossine marine;
 - b) le procedure per le analisi virologiche e le relative norme virologiche, e
 - c) i piani di campionamento nonché i metodi e le tolleranze analitiche da applicare per accertare il rispetto dei criteri;
- 14) i criteri organolettici della freschezza per la valutazione dei prodotti della pesca;
- 15) i limiti analitici, i metodi di analisi e i piani di campionamento per i controlli ufficiali sui prodotti della pesca richiesti conformemente all'allegato III, incluso in relazione ai parassiti e ai contaminanti ambientali;
- 16) il metodo con cui la Commissione compilerà gli elenchi dei paesi terzi e degli stabilimenti nei paesi terzi, accessibili al pubblico ai sensi degli articoli 11, 12, 13 e 15;
- 17) i modelli di documenti e i criteri per l'uso di documenti elettronici;
- 18) i criteri per determinare i rischi che particolari prodotti di origine animale importati nella Comunità presentano;

- 19) condizioni specifiche alle importazioni di particolari prodotti di origine animale, tenuto conto dei rischi ad essi associati, delle informazioni fornite dai paesi terzi interessati e, se del caso, dei risultati dei controlli comunitari effettuati in detti paesi terzi. Tali condizioni specifiche alle importazioni possono essere stabilite per un singolo prodotto di origine animale o per un gruppo di prodotti. Essi possono applicarsi a un singolo paese terzo o a regioni di un paese terzo, o a un gruppo di paesi terzi; e
- 20) le condizioni che disciplinano le importazioni di prodotti di origine animale da un paese terzo o da una regione di un paese terzo, in seguito all'attuazione di un accordo di equivalenza o di un audit soddisfacente, che riconosca che le misure applicate dal paese terzo o dalla regione in questione offrono garanzie equivalenti a quelle applicate nella Comunità, se il paese terzo fornisce prova oggettiva nel merito.

Articolo 19

Procedura del comitato permanente

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dall'articolo 58 del regolamento (CE) n. 178/2002.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 20

Consultazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare

La Commissione consulta l'Autorità europea per la sicurezza alimentare sulle materie che rientrano nel campo di applicazione del presente regolamento qualora necessario e, in particolare:

- 1) prima di proporre di modificare i requisiti specifici concernenti le procedure di ispezione post mortem stabilite nella sezione IV dell'allegato I;

- 2) prima di proporre di modificare le disposizioni dell'allegato I, sezione IV, capitolo X, sulle carni di animali nei quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni che indicano infezione da brucellosi o tubercolosi; e
- 3) prima di proporre le misure di attuazione relativamente ai punti da 5 a 15 dell'articolo 18.

Articolo 21

Relazione al Parlamento europeo e al Consiglio

1. Entro [...] * la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione che valuti l'esperienza acquisita nel quadro dell'applicazione del presente regolamento.
2. La Commissione, se del caso, correda delle pertinenti proposte la suddetta relazione.

Articolo 22

Entrata in vigore

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

* Cinque anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Esso è applicabile diciotto mesi dopo la data in cui sono entrati in vigore tutti i seguenti atti:

- a) regolamento (CE) n. .../2004*;
- b) regolamento (CE) n. .../2004** e;
- c) direttiva 2004/.../CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CEE¹.

Tuttavia, esso non è applicabile anteriormente al 1° gennaio 2006.

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

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il presidente
P. COX

Per il Consiglio

Il presidente
M. McDOWELL

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari.

** Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

¹ Cfr. pag. della presente Gazzetta ufficiale.

ALLEGATO I

CARNI FRESCHE

SEZIONE I: COMPITI DEL VETERINARIO UFFICIALE

CAPO I: COMPITI DI AUDIT

- Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 4 concernenti gli audit relativi alle buone prassi igieniche, il veterinario ufficiale verifica la costante osservanza delle procedure dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda qualsiasi raccolta, trasporto, magazzinaggio, manipolazione, lavorazione e utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di
1. origine animale, compresi i materiali specifici a rischio, di cui l'operatore del settore alimentare è responsabile.

Oltre ai requisiti generali di cui all'articolo 4, paragrafo 5, relativi agli audit dei principi basati sull'HACCP, il veterinario ufficiale si accerta che le procedure dell'operatore garantiscano, nella misura del possibile, che le carni:

2.
 - a) non presentino anomalie o alterazioni fisiopatologiche;
 - b) non presentino contaminazione fecale o di altro tipo;
 - c) non contengano materiali specifici a rischio, tranne quando previsto in virtù della normativa comunitaria e siano state prodotte in conformità della normativa comunitaria riguardante le TSE.

CAPO II: COMPITI ISPETTIVI

Il veterinario ufficiale, nell'esecuzione dei compiti ispettivi in conformità del presente capitolo, tiene conto dei risultati dei compiti di audit svolti secondo l'articolo 4 e il capo I del presente allegato. Se del caso il veterinario ufficiale si regola di conseguenza nell'indirizzare i compiti ispettivi.

A. Informazioni sulla catena alimentare

1. Il veterinario ufficiale controlla ed analizza le informazioni pertinenti tratte dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali destinati alla macellazione e tiene conto dei risultati documentati di tali controlli ed analisi nell'effettuare le ispezioni ante e post mortem.
2. Nell'eseguire i propri compiti ispettivi, il veterinario ufficiale tiene conto dei certificati ufficiali che accompagnano gli animali e delle eventuali dichiarazioni fatte dai veterinari che effettuano i controlli a livello della produzione primaria, compresi i veterinari ufficiali e quelli autorizzati.
3. Quando gli operatori del settore alimentare adottano nella catena alimentare misure aggiuntive per garantire la sicurezza degli alimenti mediante sistemi integrati, sistemi privati di controllo, certificazioni conferite da una terza parte indipendente o altri sistemi, e quando tali misure sono documentate e gli animali sottoposti a tali meccanismi sono chiaramente identificabili, il veterinario ufficiale può tenerne conto nell'espletare i compiti ispettivi e nel verificare le procedure basate sull'HACCP.

B. Ispezione ante mortem

1. Fatto salvo quanto previsto ai paragrafi 4 e 5:
 - a) il veterinario ufficiale effettua un'ispezione ante mortem di tutti gli animali prima della macellazione;
 - b) l'ispezione ante mortem ha luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima della macellazione.

Inoltre, il veterinario ufficiale può richiedere un'ispezione in qualunque momento.

2. L'ispezione ante mortem deve in particolare permettere di accertare, riguardo al singolo animale controllato; eventuali segni
 - a) che il benessere degli animali è stato compromesso; oppure

b) di condizioni che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali, prestando particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi, delle malattie di cui all'elenco A o, laddove opportuno, dell'elenco B dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE).

3. Il veterinario ufficiale, oltre all'ispezione ante mortem ordinaria esegue un'ispezione clinica di tutti gli animali che l'operatore del settore alimentare o un assistente specializzato ufficiale hanno eventualmente scartato.

4. In caso di macellazione d'emergenza fuori dal macello e nel caso di selvaggina cacciata, il veterinario ufficiale presso il macello o lo stabilimento di manipolazione della selvaggina esamina la dichiarazione di accompagnamento della carcassa dell'animale rilasciata rispettivamente dal veterinario o dalla persona formata in conformità del regolamento (CE) n. .../2004*.

5. Nei casi previsti nella sezione III, capo 2 o nella sezione IV, l'ispezione ante mortem può essere effettuata nell'azienda di provenienza. In tali casi, il veterinario ufficiale presso il macello deve effettuare l'ispezione ante mortem soltanto quando e nella misura specificati.

C. Benessere degli animali

Il veterinario ufficiale verifica la conformità alle pertinenti norme comunitarie e nazionali relative al benessere degli animali, come le norme relative alla protezione degli animali al momento della macellazione e durante il trasporto.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale. (cfr. considerando 1, secondo regolamento)

D. Ispezione post mortem

1. Immediatamente dopo la macellazione la carcassa e le frattaglie che l'accompagnano sono sottoposte a un'ispezione post mortem. Tutte le superfici esterne devono essere esaminate; a tale scopo potrebbero essere necessarie una manipolazione minima della carcassa e delle frattaglie o speciali attrezzature tecniche. Occorre prestare un'attenzione particolare all'individuazione delle zoonosi, delle malattie di cui all'elenco A e, laddove opportuno, all'elenco B dell'UIE. La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente sono tali da consentire un'ispezione adeguata.

2. Sono effettuati ulteriori esami, come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, e prove di laboratorio ove ciò sia ritenuto necessario

- a) per giungere a una diagnosi definitiva, oppure
- b) per individuare la presenza di:
 - i) una malattia degli animali,
 - ii) agenti contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti in virtù della normativa comunitaria,
 - iii) una non conformità rispetto ai criteri microbiologici, oppure
 - iv) altri fattori che potrebbero richiedere che le carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o che siano imposte restrizioni all'utilizzazione delle stesse,

in particolare nel caso di animali sottoposti a macellazione d'emergenza.

3. Ai fini dell'ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone che le carcasse dei solipedi domestici, dei bovini di età superiore ai sei mesi e dei suini domestici di età superiore alle quattro settimane siano tagliate a metà longitudinalmente lungo la colonna vertebrale. Se ciò risulta necessario per l'ispezione, il veterinario ufficiale può inoltre disporre il taglio longitudinale di qualunque testa o carcassa. Tuttavia, per tener conto di particolari abitudini alimentari, del progresso tecnologico o di situazioni sanitarie specifiche, l'autorità competente può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse non tagliate a metà di solipedi domestici, bovini di età superiore ai sei mesi e suini domestici di età superiore alle quattro settimane.

4. Durante l'ispezione devono essere adottate precauzioni per garantire che la contaminazione della carne dovuta a operazioni come la palpazione, il sezionamento o l'incisione sia ridotta al minimo.

5. Se deve essere eseguita una macellazione di emergenza, prima di essere dichiarata idonea per il consumo umano la carcassa è sottoposta quanto prima possibile a un'ispezione post mortem delle carni a norma di punti da 1 a 4.

E. Materiali specifici a rischio e altri sottoprodotti animali

In conformità delle specifiche norme comunitarie in materia di materiali specifici a rischio e altri sottoprodotti animali, il veterinario ufficiale controlla le operazioni di rimozione, separazione e, se del caso, marcatura di detti prodotti. Il veterinario ufficiale si accerta che l'operatore del settore alimentare prenda tutte le misure necessarie per evitare di contaminare le carni con materiali specifici a rischio durante la macellazione (compreso lo stordimento) e per la rimozione dei materiali specifici a rischio.

F. Prove di laboratorio

1. Il veterinario ufficiale assicura che il campionamento sia effettuato e che i campioni siano adeguatamente identificati, manipolati, inviati al laboratorio idoneo ai fini:

- a) del monitoraggio e del controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici;
- b) di prove specifiche di laboratorio per la diagnosi delle TSE, conformemente al regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio¹;

¹ GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2245/2003 della Commissione (GU L 333 del 20.12.2003, pag. 28).

- c) della rilevazione di sostanze o prodotti non autorizzati e del controllo delle sostanze regolamentate, in particolare nel contesto dei piani nazionali sui residui di cui alla direttiva 96/23/CE¹; e
 - d) dell'individuazione delle malattie di cui all'elenco A e, laddove opportuno, di cui all'elenco B dell'UIE.
2. Il veterinario ufficiale assicura inoltre che siano effettuate le altre prove di laboratorio necessarie.

CAPO III: BOLLATURA SANITARIA

1. Il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati.
2. Il veterinario ufficiale assicura in particolare:
 - a) che il bollo sanitario sia apposto soltanto se l'animale (ungulati domestici, mammiferi selvatici d'allevamento diversi dai lagomorfi, e selvaggina in libertà di grosse dimensioni) è stato sottoposto a ispezione ante mortem e post mortem in conformità del presente regolamento e non vi sono motivi per dichiarare le carni non idonee al consumo umano. Tuttavia il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame della trichinosi, se il veterinario ufficiale è certo che la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di risultati soddisfacenti; e
 - b) la bollatura sanitaria sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa, mediante un bollo impresso con l'inchiostro o a fuoco, in modo tale che se le carcasse sono tagliate in mezze carcasse o quarti o le mezze carcasse sono tagliate in tre parti, un bollo sanitario sia apposto su ciascuna di esse.

¹ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 806/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1).

3. Il bollo sanitario dev'essere un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza recante le seguenti informazioni in caratteri perfettamente leggibili.

a) il bollo deve indicare il nome del paese in cui lo stabilimento è situato, che può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO.

Nel caso degli Stati membri, tuttavia, i codici sono: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK.

b) il bollo deve indicare il numero di riconoscimento del macello.

c) Se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK o EY.

4. L'altezza deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre. Le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.

5. I colori utilizzati per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati in conformità delle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari.

6. Il bollo sanitario può comprendere anche un'indicazione del veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione sanitaria delle carni. Le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare attrezzature da essi ordinate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento fino al loro esaurimento o alla loro sostituzione.

7. Le carni degli animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza al di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo né col marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) .../2004*.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale. (cfr. considerando 1, secondo regolamento)

8. Le carni di selvaggina selvatica non scuoiata non possono recare un bollo sanitario a meno che, dopo la scuoiatura in uno stabilimento per la manipolazione della selvaggina siano state sottoposte ad ispezione post mortem e dichiarate idonee al consumo umano.

9. Il presente capo si applica fatte salve le norme in materia di salute degli animali concernenti la bollatura sanitaria.

SEZIONE II: PROVVEDIMENTI SUCCESSIVI AI CONTROLLI

CAPO I: COMUNICAZIONE DEI RISULTATI DELLE ISPEZIONI

1. Il veterinario ufficiale registra e valuta i risultati delle attività ispettive.
2.
 - a) Se dalle ispezioni emerge la presenza di una malattia o condizione che potrebbe ripercuotersi sulla salute pubblica o degli animali, oppure una situazione che compromette il benessere degli animali, il veterinario ufficiale ne informa l'operatore del settore alimentare.
 - b) Qualora il problema in questione sorga durante la produzione primaria, il veterinario ufficiale ne informa il veterinario che assiste l'azienda di provenienza, l'operatore del settore alimentare responsabile di tale azienda (premettendo che tali informazioni non pregiudicano la possibilità di successivi procedimenti giudiziari) e, laddove opportuno, l'autorità competente responsabile della supervisione dell'azienda di provenienza degli animali o della zona di caccia.
 - c) Se gli animali interessati sono stati allevati in un altro Stato membro o in un paese terzo, il veterinario ufficiale informa l'autorità competente dello Stato membro in cui è situato lo stabilimento. Detta autorità competente adotta appropriate misure in conformità della legislazione comunitaria applicabile.
3. I risultati delle ispezioni e delle analisi sono inclusi nelle pertinenti basi di dati.

4. Il veterinario ufficiale, se effettuando le ispezioni ante o post mortem, o qualunque altro tipo di attività ispettiva, sospetta la presenza di un agente infettivo indicato all'elenco A dell'UIE, o, laddove opportuno all'elenco B dell'UIE, deve informarne immediatamente l'autorità competente ed entrambi devono prendere tutte le misure e le precauzioni necessarie per prevenire il diffondersi dell'agente infettivo in conformità della legislazione comunitaria applicabile.

CAPO II: DECISIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

1. Il veterinario ufficiale accerta che gli animali siano macellati soltanto se l'operatore del macello ha ottenuto e verificato le pertinenti informazioni sulla catena alimentare.

2. Tuttavia, il veterinario ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non sono disponibili le pertinenti informazioni relative alla catena alimentare. In tal caso, prima che la carcassa sia ammessa al consumo umano devono essere fornite tutte le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In attesa di un giudizio definitivo, la carcassa e le relative frattaglie devono essere conservate separatamente dalle altre carni.

3. Nonostante il paragrafo 2, quando le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 24 ore dall'arrivo al macello dell'animale, tutte le sue carni sono dichiarate non idonee al consumo umano. Se l'animale non è ancora stato macellato, è abbattuto separatamente da altri animali.

4. Quando i registri, la documentazione o le altre informazioni che accompagnano gli animali indicano che:

- (a) l'animale proviene da un'azienda o da una zona soggetta a un divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute pubblica o degli animali;
- (b) le norme relative all'uso di medicinali veterinari non sono state rispettate; oppure

- (c) sussistono altre condizioni che potrebbero incidere negativamente sulla salute umana o degli animali,

gli animali non possono essere ammessi alla macellazione se non in conformità delle procedure stabilite in virtù della normativa comunitaria al fine di eliminare i rischi per la salute umana o degli animali.

Se sono già al macello, gli animali devono essere abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano. Si adottano le opportune precauzioni per salvaguardare la salute pubblica e degli animali. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, si procede a controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

5. L'autorità competente adotta provvedimenti adeguati qualora rilevi che i registri, la documentazione o le altre informazioni che accompagnano gli animali non corrispondono alla situazione effettiva nell'azienda di provenienza o alle vere condizioni degli animali o sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale. L'autorità stessa interviene nei confronti dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza degli animali e di qualsiasi altra persona coinvolta. L'intervento può consistere, in particolare, in controlli aggiuntivi. I costi di siffatti controlli aggiuntivi sono a carico dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza o di qualsiasi altra persona coinvolta.

CAPO III: DECISIONI RIGUARDANTI GLI ANIMALI VIVI

1. Il veterinario ufficiale verifica l'osservanza, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di assicurare, ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 [che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale] che gli animali ammessi alla macellazione ai fini del consumo umano siano correttamente identificati. Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali di cui non è ragionevolmente possibile stabilire l'identità siano abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, si procede a controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

2. In caso di considerazioni prioritarie in materia di benessere degli animali, i cavalli possono essere sottoposti a macellazione all'interno del macello anche se non sono state fornite le informazioni a norma di legge necessarie sulla loro identità. Dette informazioni devono però essere fornite prima che la carcassa possa essere dichiarata idonea al consumo umano. Questi obblighi valgono anche in caso di macellazione d'emergenza di cavalli fuori dal macello.
3. Il veterinario ufficiale verifica l'osservanza, da parte dell'operatore del settore alimentare, dell'obbligo di assicurare, ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004*, di assicurare che gli animali la cui pelle o vello sia in condizioni tali da presentare un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione non possono essere macellati ai fini del consumo umano, a meno che essi non vengano preventivamente ripuliti.
4. Gli animali affetti da una malattia o una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni e, in generale, gli animali che presentano i segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia non possono essere macellati ai fini del consumo umano. Tali animali devono essere abbattuti separatamente, in condizioni tali da impedire la contaminazione di altri animali o carcasse, e dichiarati non idonei al consumo umano.
5. La macellazione degli animali che si sospettano affetti da una malattia o condizione che può incidere negativamente sulla salute umana o degli animali è differita. Detti animali devono essere sottoposti a un esame ante mortem dettagliato al fine di stabilire una diagnosi. Inoltre, il veterinario ufficiale può decidere che si proceda a campionamento e ad esami di laboratorio per completare un'ispezione post mortem. Ove necessario, gli animali sono macellati separatamente o al termine della macellazione ordinaria, con tutte le precauzioni necessarie per evitare la contaminazione delle altre carni.
6. Gli animali che potrebbero contenere residui di medicinali veterinari a livelli superiori a quelli stabiliti conformemente alla normativa comunitaria, o residui di sostanze proibite, sono trattati in conformità della direttiva 96/23/CE.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

7. Il veterinario ufficiale impone le condizioni alle quali devono essere trattati gli animali nell'ambito di un regime specifico di eradicazione o di controllo di una determinata malattia, come per la brucellosi o la tubercolosi, o di agenti zoonosici come le salmonelle, sotto il controllo diretto del veterinario ufficiale stesso. L'autorità ufficiale stabilisce le condizioni in base alle quali tali animali possono essere macellati. Queste condizioni devono prefiggersi di minimizzare la contaminazione di altri animali e delle carni di altri animali.

8. Come regola generale gli animali presentati alla macellazione in un macello devono essere lì macellati. Tuttavia, in circostanze eccezionali, ad esempio un grave guasto degli impianti, il veterinario ufficiale può consentire i movimenti diretti ad un altro macello.

CAPO IV: DECISIONI RIGUARDANTI IL BENESSERE DEGLI ANIMALI

1. In caso di mancato rispetto delle norme relative alla protezione degli animali al momento della macellazione o dell'abbattimento, il veterinario ufficiale si accerta che l'operatore del settore alimentare adotti immediatamente le misure correttive necessarie e impedisca il ripetersi di tale mancanza.

2. Il veterinario ufficiale segue per quanto riguarda l'azione coercitiva un approccio proporzionato e progressivo, che varia dall'emissione di direttive al rallentamento e all'interruzione della produzione, in funzione della natura e della gravità del problema.

3. Se del caso, il veterinario ufficiale informa le altre autorità competenti dei problemi in materia di benessere degli animali.

4. Qualora rilevi il mancato rispetto delle norme relative alla protezione degli animali durante il trasporto, il veterinario ufficiale adotta le misure necessarie in conformità della pertinente normativa comunitaria.

5. Qualora:

a) un assistente specializzato ufficiale effettui verifiche sul benessere degli animali ai sensi delle sezioni III o IV; e

- b) dette verifiche individuino il mancato rispetto delle norme sulla protezione degli animali,

l'assistente specializzato ufficiale deve immediatamente informare il veterinario ufficiale e, in casi urgenti, deve prendere le misure necessarie di cui ai punti da 1 a 4 in attesa dell'arrivo del veterinario ufficiale.

CAPO V: DECISIONI RIGUARDANTI LE CARNI

1. Le carni sono dichiarate non idonee al consumo umano se
- a) provengono da animali che non sono stati sottoposti a ispezione ante mortem, eccezion fatta per la selvaggina cacciata;
 - b) provengono da animali le cui frattaglie non sono state sottoposte a ispezione post mortem; tranne quando diversamente stabilito dal presente regolamento o dal regolamento (CE) n. .../2004* ;
 - c) provengono da animali morti prima della macellazione, nati morti, abortiti o macellati prima dei 7 giorni di età;
 - d) risultano da rifilatura dei punti di dissanguamento;
 - e) provengono da animali affetti da una malattia di cui all'Allegato A o, laddove opportuno, dall'Allegato B dell'UIE, tranne quando diversamente stabilito dalla sezione IV;
 - f) provengono da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate;

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

- g) non sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti in virtù della normativa comunitaria intesa a determinare se un alimento possa essere immesso sul mercato;
- h) è stata su di esse rilevata un'infestazione parassitaria, tranne quando diversamente stabilito dalla sezione IV;
- i) contengono residui o contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria; se del caso, uno scostamento dal relativo livello deve far scattare ulteriori analisi;
- j) fatte salve norme comunitarie più specifiche, provengono da animali o carcasse di animali contenenti residui di sostanze proibite o da animali trattati con sostanze proibite;
- k) consistono nel fegato e nei reni di animali di età superiore a due anni originari di regioni nelle quali l'attuazione dei piani approvati ai sensi dell'articolo 5 della direttiva 96/23/CE ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;
- l) sono trattate illegalmente con sostanze decontaminanti;
- m) sono trattate illegalmente con radiazioni ionizzanti o raggi UV;
- n) contengono corpi estranei, (eccezion fatta, per la selvaggina selvatica, del materiale utilizzato per cacciare l'animale);
- o) superano i livelli massimi consentiti di radioattività stabiliti in virtù della normativa comunitaria;
- p) presentano alterazioni fisiopatologiche, anomalie nella consistenza, un dissanguamento insufficiente (fatta salva la selvaggina selvatica) o anomalie organolettiche in particolare un intenso odore sessuale;

- q) provengono da animali cachettici;
 - r) contengono materiale specifico a rischio, tranne nei casi previsti in virtù della normativa comunitaria;
 - s) sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo;
 - t) consistono in sangue che può rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali a causa dello stato di salute degli animali da cui proviene o della contaminazione verificatasi nel processo di macellazione;
 - u) secondo il parere del veterinario ufficiale, emesso dopo esame di tutte le informazioni pertinenti, possono costituire un rischio per la salute pubblica o degli animali o per qualsiasi altro motivo non sono idonee al consumo umano.
2. Il veterinario ufficiale può imporre requisiti concernenti l'utilizzazione delle carni sottoposte a macellazione d'emergenza al di fuori del macello.

SEZIONE III: RESPONSABILITÀ E FREQUENZA DEI CONTROLLI

CAPO I: ASSISTENTI SPECIALIZZATI UFFICIALI

Gli assistenti specializzati ufficiali possono assistere il veterinario ufficiale per tutti i compiti, fatte salve le seguenti restrizioni e qualsiasi norma specifica stabilita nella sezione IV:

1. in relazione ai compiti di audit, gli assistenti specializzati ufficiali possono solo raccogliere informazioni riguardo alle buone prassi igieniche e alle procedure basate sull'HACCP;
2. in relazione all'ispezione ante mortem e ai controlli relativi al benessere degli animali, gli assistenti specializzati ufficiali possono solo effettuare una prima osservazione degli animali e prestare assistenza in mansioni di carattere esclusivamente pratico;

3. in relazione all'ispezione post mortem, il veterinario ufficiale deve sorvegliare regolarmente il lavoro degli assistenti specializzati ufficiali e, nel caso di animali che siano stati sottoposti a macellazione d'emergenza al di fuori del macello, effettuare personalmente l'ispezione.

CAPO II: FREQUENZA DEI CONTROLLI

1. L'autorità competente provvede affinché almeno un veterinario ufficiale presenzi:
 - a) all'intera ispezione ante mortem e post mortem nei macelli; e
 - b) all'intera ispezione post mortem negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina.

2. Tuttavia, l'autorità competente può adeguare questo approccio in taluni macelli o stabilimenti di lavorazione della selvaggina individuati sulla base di un'analisi del rischio e conformemente ai criteri stabiliti ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 3, laddove esistenti. In tali casi:
 - a) non occorre che il veterinario ufficiale presenzi all'ispezione ante mortem nel macello se:
 - i) un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato ha effettuato l'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza, ha verificato le informazioni sulla catena alimentare e ha comunicato i risultati della verifica all'assistente specializzato ufficiale del macello;
 - ii) l'assistente specializzato ufficiale del macello si è accertato che dalle informazioni sulla catena alimentare non si rilevi alcun problema possibile per la sicurezza dei prodotti alimentari e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente, e
 - iii) il veterinario ufficiale si accerta regolarmente che l'assistente specializzato ufficiale svolge tali verifiche correttamente,
 - b) non occorre che il veterinario ufficiale sia presente in ogni momento durante l'ispezione post-mortem se:
 - i) un assistente specializzato ufficiale effettua tale ispezione e mette da parte le carni che presentano anomalie e tutte le altre carni dello stesso animale;

- ii) il veterinario ufficiale successivamente esamina tutte le suddette carni, e
- iii) l'assistente specializzato ufficiale documenta le proprie procedure e constatazioni in modo tale da consentire al veterinario ufficiale di accertarsi del rispetto delle norme previste.

Tuttavia, per quanto riguarda il pollame e i lagomorfi, l'assistente specializzato ufficiale può scartare le carni che presentano anomalie e, fatta salva la Sezione IV, il veterinario ufficiale non ha l'obbligo di esaminare sistematicamente tutte le siffatte carni.

- 3. La flessibilità prevista al paragrafo 2 non si applica:
 - a) agli animali che sono stati sottoposti a macellazione d'emergenza;
 - b) agli animali che si sospettano affetti da una malattia o una condizione che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana;
 - c) ai bovini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente esenti da tubercolosi;
 - d) ai bovini, ovini e caprini di mandrie che non sono state dichiarate ufficialmente esenti da brucellosi;
 - e) nel caso del manifestarsi di una malattia di cui all'elenco A o, se del caso, all'elenco B dell'UIE; sono interessati gli animali che possono contrarre la malattia in questione e provenienti da una regione specifica definita in base all'articolo 2 della direttiva 64/432/CEE del Consiglio¹;

¹ GU L 121 del 29.7.1964. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 21/2004 (GU L 5 del 9.1.2004, pag. 8).

- f) se sono necessari controlli più rigorosi, per tener conto delle malattie emergenti o di particolari malattie dell'elenco B.
4. Nei laboratori di sezionamento, l'autorità competente provvede affinché un veterinario ufficiale o un assistente specializzato ufficiale sia presente durante la lavorazione delle carni con una frequenza che consenta il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento.

CAPO III: COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE DEL MACELLO

A. COMPITI SPECIFICI PER QUANTO RIGUARDA LA PRODUZIONE DI CARNI DI POLLAMEE LAGOMORFI

(a)

Gli Stati membri possono autorizzare il personale dei macelli a svolgere la funzione di assistente specializzato ufficiale nei controlli sulla produzione di carne di pollame e di lagomorfi. In materia vigono le condizioni seguenti:

- a) se lo stabilimento ha applicato per almeno 12 mesi le buone prassi igieniche di cui all'articolo 4, paragrafo 4 e le procedure basate sull'HACCP, l'autorità competente può autorizzare che dipendenti dello stabilimento, che hanno seguito la stessa formazione degli assistenti specializzati ufficiali e superato lo stesso esame, sotto la sorveglianza e il controllo del veterinario ufficiale svolgano compiti di assistente specializzato ufficiale e facciano parte del gruppo indipendente di ispezione dell'autorità competente nello stabilimento. In tal caso il veterinario ufficiale è presente all'ispezione degli animali e delle carni, vigila sulle relative attività ed effettua regolari prove della prestazione onde garantire che l'operato del personale del macello sia conforme ai criteri specifici fissati dall'autorità competente e provvede alla registrazione dei risultati di dette prove della prestazione. Disposizioni dettagliate per le prove della prestazione sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 18. Qualora la situazione igienica dello stabilimento sia pregiudicata a causa del lavoro di detto personale e qualora detto personale non svolga correttamente tali compiti oppure in generale svolga la sue attività in modo ritenuto insoddisfacente dall'autorità competente, il personale in questione è sostituito da assistenti specializzati ufficiali.

Inoltre nello stabilimento i responsabili della produzione e dell'ispezione devono essere distinti e lo stabilimento che intenda utilizzare personale interno per le ispezioni deve possedere una certificazione riconosciuta internazionalmente.

- b) L'autorità competente dello Stato membro decide in via di principio e caso per caso se consentire l'applicazione del sistema sopra esposto. Se lo Stato membro opta in via di principio per detto sistema, comunica la decisione e i relativi requisiti alla Commissione. Le aziende del settore alimentare in uno Stato membro in cui si applica il sistema hanno la facoltà di decidere liberamente l'applicazione effettiva o meno del sistema. L'autorità competente non obbliga le aziende del settore alimentare a introdurre il sistema sopra esposto. Ove l'autorità competente ritenga che l'azienda del settore alimentare non soddisfi i requisiti, in essa non si applica il sistema. Per valutare la questione, l'autorità competente effettua un'analisi dei registri relativi alla produzione e alle ispezioni, del tipo di attività dello stabilimento, della precedente conformità ai requisiti di legge, delle conoscenze specialistiche, della deontologia e del senso di responsabilità del personale del macello in relazione a questioni attinenti alla sicurezza alimentare, e altre informazioni rilevanti.

B. MANSIONI SPECIFICHE PER QUANTO RIGUARDA IL CAMPIONAMENTO E LE ANALISI

Il personale del macello che ha ricevuto una specifica formazione sotto la supervisione del veterinario ufficiale può, sotto la responsabilità e la supervisione dello stesso, svolgere mansioni specifiche per quanto riguarda il campionamento e le analisi sugli animali di tutte le specie.

CAPO IV: QUALIFICHE PROFESSIONALI

A. VETERINARI UFFICIALI

1. L'autorità competente può nominare veterinari ufficiali soltanto i veterinari che hanno superato un esame attestante che soddisfano i requisiti di cui al paragrafo 2.
2. L'autorità competente deve provvedere ad organizzare l'esame. L'esame deve confermare la conoscenza dei seguenti argomenti nella misura necessaria in funzione dell'esperienza e delle qualifiche del veterinario:
 - a) normativa nazionale e comunitaria in materia di sanità pubblica veterinaria, 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: OMC, SPS, Codex Alimentarius, UIE);
- c) nozioni fondamentali sulla 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 sicurezza dei prodotti alimentari (buone prassi igieniche);
- g) principi, concetti e metodi dell'analisi di rischio;
- h) principi, concetti e metodi dell'HACCP, utilizzo dell'HACCP in tutta la catena di produzione degli alimenti;
- i) prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana derivanti dai prodotti alimentari;
- j) dinamica della popolazione di infezione e intossicazione;
- k) epidemiologia diagnostica;
- l) sistemi di monitoraggio e sorveglianza;
- m) audit e valutazione regolamentare dei sistemi per la gestione della sicurezza alimentare;
- n) principi e applicazioni diagnostiche dei moderni metodi di analisi;
- o) tecnologie dell'informazione e della comunicazione nel settore della sanità pubblica veterinaria;

- p) elaborazione dati e applicazioni di biostatistica;
- q) indagini sulle manifestazioni delle malattie umane di origine alimentare;
- r) aspetti rilevanti delle TSE;
- s) benessere degli animali durante produzione, trasporto e macellazione;
- t) problemi ambientali connessi con la produzione di alimenti (compresa la gestione dei rifiuti);
- u) principio di precauzione e preoccupazioni dei consumatori;
- v) principi di formazione per il personale che lavora nella catena di produzione degli alimenti.

I candidati possono acquisire le conoscenze richieste nel quadro della loro formazione veterinaria di base o attraverso la formazione effettuata, o l'esperienza professionale acquisita, dopo aver ottenuto la qualifica di veterinario. L'autorità competente può organizzare esami diversi per tener conto dell'esperienza dei candidati. Tuttavia, quando l'autorità competente ha accertato che i candidati hanno acquisito tutte le conoscenze richieste nell'ambito di un diploma universitario, o attraverso una formazione continua conclusasi con il conseguimento di un titolo postuniversitario, essa può derogare all'obbligo dell'esame.

3. Il veterinario deve avere la capacità di praticare la cooperazione interdisciplinare.
4. Inoltre, ciascun veterinario ufficiale segue una formazione pratica per un periodo di prova di almeno 200 ore prima di iniziare a lavorare autonomamente. Durante tale periodo, il veterinario in prova lavora sotto la supervisione di veterinari ufficiali presso macelli, laboratori di sezionamento, posti di ispezione delle carni fresche e aziende. La formazione riguarda in particolare l'audit dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

5. Il veterinario ufficiale si tiene aggiornato e resta attento ai nuovi sviluppi mediante attività regolari di formazione continua e mediante le pubblicazioni specializzate. Il veterinario ufficiale partecipa, laddove possibile, ad attività annuali di formazione continua.

6. I veterinari che sono già stati nominati veterinari ufficiali devono avere conoscenze adeguate riguardo agli argomenti di cui al paragrafo 2. Se necessario, devono acquisire tali conoscenze tramite attività di formazione continua. L'autorità competente adotta a tal fine i provvedimenti adeguati.

7. Nonostante i paragrafi da 1 a 6, gli Stati membri possono stabilire regole specifiche per i veterinari ufficiali che lavorano a tempo parziale che sono responsabili del controllo di piccole imprese artigianali.

B. ASSISTENTI SPECIALIZZATI UFFICIALI

1. L'autorità competente può nominare assistenti specializzati ufficiali soltanto persone che hanno seguito una formazione e hanno superato un esame conformemente ai requisiti in appresso.

2. L'autorità deve provvedere ad organizzare tali esami. Per essere ammessi a sostenere detti esami i candidati devono dimostrare di avere ricevuto:

- a) almeno 500 ore di formazione teorica e almeno 400 ore di formazione pratica, che vertano su settori specificati al punto 5; e
- b) la formazione complementare necessaria per poter espletare con competenza i compiti di assistente specializzato ufficiale.

3. La formazione pratica di cui al paragrafo 2, lettera a), si svolge presso macelli, laboratori di sezionamento, sotto la supervisione di un veterinario ufficiale, aziende e altri stabilimenti appropriati.

4. La formazione e gli esami riguardano principalmente le carni rosse o il pollame. Tuttavia, coloro che hanno seguito la formazione per una delle due categorie, superando il relativo esame, devono frequentare solo una formazione abbreviata per presentarsi all'esame riguardante l'altra categoria. La formazione e gli esami dovrebbero riguardare la selvaggina in libertà, la selvaggina d'allevamento e i lagomorfi, secondo il caso.

5. La formazione per gli assistenti specializzati ufficiali verte sulle seguenti materie, la cui conoscenza è confermata da esami:

a) in relazione alle aziende:

i) parte teorica:

- nozioni generali sull'industria dell'allevamento - organizzazione, metodi di produzione, commercio internazionale, ecc.;
- buone prassi di allevamento;
- conoscenze di base delle malattie, in particolare delle zoonosi - virus, batteri, parassiti, ecc.;
- monitoraggio delle malattie e utilizzazione di medicinali e vaccini, controllo dei residui;
- ispezione igienica e sanitaria;
- benessere degli animali nell'allevamento e durante il trasporto;
- requisiti ambientali - negli edifici, negli allevamenti e in generale;
- leggi, regolamenti e disposizioni amministrative nel settore;
- preoccupazioni dei consumatori e controllo della qualità;

ii) parte pratica:

- visite ad aziende di vario tipo che praticano diversi metodi di allevamento;
- visite agli stabilimenti di produzione;
- osservazione del carico e dello scarico di animali;
- esercitazioni di laboratorio;
- controlli veterinari;
- documentazione;

b) in relazione al macello e al laboratorio di sezionamento:

i) parte teorica:

- nozioni generali sull'industria delle carni - organizzazione, metodi di produzione, commercio internazionale e tecnologia della macellazione e del sezionamento;
- conoscenze di base in materia di igiene e buone prassi igieniche, in particolare igiene occupazionale, igiene in fase di macellazione, sezionamento e magazzinaggio, nonché igiene del lavoro;

- HACCP e 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 altre importanti zoonosi e agenti zoonotici;
 - conoscenza dei metodi e dei procedimenti di macellazione, ispezione, preparazione, confezionamento, imballaggio e trasporto delle carni fresche;
 - conoscenze di base di microbiologia;
 - ispezione ante-mortem;
 - esame per l'individuazione della trichinosi;
 - ispezione post-mortem;
 - lavori tecnico-amministrativi;
 - conoscenza delle leggi, regolamenti e disposizioni amministrative nel settore;
 - procedura di campionamento;
 - aspetti legati alle frodi;
- ii) parte pratica:
- identificazione degli animali;
 - controllo dell'età;
 - ispezione e valutazione degli animali macellati;
 - ispezione post-mortem presso il macello;
 - esame per l'individuazione della trichinosi;
 - identificazione della specie animale mediante esame delle parti tipiche dell'animale;
 - identificazione e relativo commento delle parti di animali macellati che presentano alterazioni;
 - controllo igienico, compreso l'audit delle buone prassi igieniche e delle procedure basate sull'HACCP;
 - registrazione dei risultati dell'ispezione ante-mortem;
 - campionamento;
 - rintracciabilità delle carni;
 - documentazione.

6. Gli assistenti specializzati ufficiali si tengono aggiornati e restano attenti ai nuovi sviluppi mediante attività regolari di formazione continua e mediante le pubblicazioni specializzate. Gli assistenti specializzati ufficiali partecipano, laddove possibile, ad attività annuali di formazione continua.

7. Le persone che sono già state nominate assistenti specializzati ufficiali devono avere conoscenze adeguate riguardo agli argomenti di cui al paragrafo 5. Se necessario, devono acquisire tali conoscenze tramite attività di formazione continua. L'autorità competente adotta a tal fine i provvedimenti adeguati.

8. Tuttavia, quando gli assistenti specializzati ufficiali svolgono soltanto campionamento e analisi in relazione all'individuazione della trichinosi, l'autorità competente deve accertarsi unicamente che essi abbiano ricevuto l'idonea formazione per detti compiti.

SEZIONE IV: REQUISITI SPECIFICI

CAPO I: BOVINI DOMESTICI

A. BOVINI DI ETÀ INFERIORE ALLE SEI SETTIMANE

Le carcasse e frattaglie dei bovini di età inferiore alle sei settimane sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post-mortem:

1. ispezione viva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (Lnn. retropharyngiales); ispezione della cavità boccale e retroboccale; palpazione della lingua; asportazione delle amigdale;
2. ispezione viva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
3. ispezione viva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione viva del diaframma;

5. ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.

B. BOVINI DI ETÀ SUPERIORE A SEI SETTIMANE

Le carcasse e frattaglie dei bovini oltre le sei settimane di età sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post-mortem:

1. ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei); esame dei masseteri esterni, in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni), che devono essere incisi lungo un unico piano. Ispezione visiva e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione visiva delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;
2. ispezione della trachea e dell'esofago; ispezione visiva e palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva e palpazione del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari;
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
11. ispezione visiva e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammarii). Nella vacca, ciascuna mammella deve essere aperta con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus lactiferes) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano.

CAPO II: OVINI E CAPRINI DOMESTICI

Le carcasse e frattaglie di ovini e caprini sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post-mortem:

1. ispezione visiva della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle norme di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, sarà esclusa dal consumo umano;

2. ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); in caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;
3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; in caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportal (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
10. ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
11. ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi;
12. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.

CAPO III: SOLIPEDI DOMESTICI

Le carcasse e frattaglie dei solipedi sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post-mortem:

1. ispezione visiva della testa e, previa separazione della lingua, della gola; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei); ispezione visiva e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata ispezione visiva delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;
2. ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifucationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
3. ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
4. ispezione visiva del diaframma;
5. ispezione visiva, palpazione e, se necessario, incisione del fegato e dei linfonodi periportalici (Lnn. portales);
6. ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici.
7. ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
8. ispezione visiva e palpazione dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);
9. ispezione visiva della pleura e del peritoneo;

10. ispezione visiva degli organi genitali degli stalloni (ad eccezione del pene, se già scartato) e delle giumente;
11. ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammari); se del caso, incisione dei linfonodi sopramammari;
12. ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;
13. ricerca della melanosi e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (Lnn. subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

CAPO IV: SUINI DOMESTICI

A. ISPEZIONE ANTE-MORTEM

1. L'autorità competente può decidere che i suini destinati alla macellazione debbano essere sottoposti a un'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza. In tal caso la macellazione di un lotto di suini provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo se:
 - a) essi sono accompagnati dal certificato sanitario previsto al CAPO X, Parte A, e
 - b) sono soddisfatti i requisiti di cui ai paragrafi da 2 a 5.
2. L'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza comprende quanto segue:
 - a) controlli dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare;

- b) esame dei suini per stabilire se:
- i) essi sono affetti da una malattia o una condizione che potrebbe trasmettersi ad altri animali o agli esseri umani a causa della manipolazione o del consumo della carne, oppure mostrano un comportamento individuale o collettivo tale da far temere l'insorgere di una siffatta malattia;
 - ii) essi mostrano alterazioni generali del comportamento o segni di malattie che potrebbero rendere le carni non idonee al consumo umano;
- oppure
- iii) appaiono segni o vi siano motivi di sospettare che i suini contengano residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite.
3. Un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato effettua l'ispezione ante-mortem presso l'azienda. I suini sono inviati direttamente al macello e non possono essere messi assieme agli altri suini.
4. L'ispezione ante-mortem presso il macello si limita:
- a) al controllo dell'identificazione degli animali, e
 - b) a un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana o degli animali. Quest'esame può essere svolto da un assistente specializzato ufficiale.
5. Se i suini non sono macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al paragrafo 1, lettera a):
- a) se non hanno lasciato l'azienda di provenienza per essere condotti al macello, i suini sono nuovamente esaminati e si rilascia un nuovo certificato sanitario;

- b) se sono già condotti al macello o si trovano presso il macello, la macellazione può essere autorizzata dopo aver valutato il motivo del ritardo, purché i suini siano sottoposti a un'ulteriore ispezione veterinaria ante-mortem.

B. ISPEZIONE POST-MORTEM

1. Le carcasse e frattaglie dei suini diversi da quelli di cui al paragrafo 2 sono sottoposte alle seguenti procedure d'ispezione post-mortem:

- a) ispezione visiva della testa e della gola; incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (Lnn. mandibulares); ispezione visiva della cavità boccale e retroboccale e della lingua.
- b) ispezione visiva dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c) ispezione visiva del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d) ispezione visiva del diaframma;
- e) ispezione visiva del fegato e dei linfonodi periportalici (Lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
- f) ispezione visiva del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

- g) ispezione visiva e, se necessario, palpazione della milza;
 - h) ispezione visiva dei reni; se necessario, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Lnn. renales);
 - i) ispezione visiva della pleura e del peritoneo;
 - j) ispezione visiva degli organi genitali (ad eccezione del pene, se già scartato);
 - k) ispezione visiva delle mammelle e dei relativi linfonodi (Lnn. supramammari); nella scrofa, incisione dei linfonodi supramammari;
 - l) ispezione visiva e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.
2. L'autorità competente può decidere, sulla base di dati epidemiologici o di altra natura trasmessi dall'azienda, che i suini da ingrasso stabulati dallo svezzamento in sistemazioni controllate, in sistemi di produzione integrati, debbano, in alcuni dei casi o in tutti i casi descritti al paragrafo 1, essere sottoposti soltanto all'ispezione visiva.

CAPO V: POLLAME

A. ISPEZIONE ANTE-MORTEM

1. L'autorità competente può decidere che i volatili destinati alla macellazione debbono essere sottoposti a un'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza. In tal caso la macellazione di un gruppo di volatili provenienti da un'azienda può essere autorizzata solo se:
- a) essi sono accompagnati dal certificato sanitario previsto al CAPO X, Parte A, e
 - b) sono soddisfatti i requisiti di cui ai paragrafi da 2 a 5.

2. L'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza comprende quanto segue:
- a) controlli dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare;
 - b) ispezione del gruppo per stabilire se i volatili:
 - i) sono affetti da una malattia o una condizione che potrebbe trasmettersi ad altri animali o agli esseri umani a causa della manipolazione o del consumo della carne, oppure mostrano un comportamento tale da far temere l'insorgere di una siffatta malattia;
 - ii) mostrano alterazioni generali del comportamento o segni di malattie che potrebbero rendere le carni non idonee al consumo umano; oppure
 - iii) mostrano segni di contenere residui chimici a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o residui di sostanze proibite.
3. Un veterinario ufficiale o un veterinario autorizzato effettua l'ispezione ante-mortem presso l'azienda.
4. Se l'ispezione ante-mortem è stata effettuata presso l'azienda, l'ispezione ante-mortem presso il macello può limitarsi:
- a) al controllo dell'identificazione degli animali e
 - b) a un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana o degli animali. Quest'esame diagnostico può essere effettuato da un assistente specializzato ufficiale.

5. Se i volatili non sono macellati entro i tre giorni successivi al rilascio del certificato sanitario previsto al paragrafo 1, lettera a):
 - a) se il gruppo non hanno lasciato l'azienda di provenienza per essere condotto al macello esso viene nuovamente esaminato e si rilascia un nuovo certificato sanitario;
 - b) se il gruppo è già condotto al macello o si trova presso il macello, la macellazione può essere autorizzata dopo aver valutato il motivo del ritardo e previo nuovo esame del gruppo.
6. Se l'ispezione ante-mortem non è effettuata presso l'azienda, il veterinario ufficiale effettua un'ispezione del gruppo presso il macello.
7. Se mostrano sintomi clinici di una malattia, i volatili non possono essere macellati ai fini del consumo umano. L'abbattimento di tali volatili sulla catena di macellazione può però avere luogo alla fine del normale processo di macellazione, purché siano adottate le opportune precauzioni per evitare il rischio di diffondere organismi patogeni e si puliscano e disinfettino gli impianti subito dopo l'abbattimento.
8. Nel caso di volatili allevati per la produzione di foie gras e di volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza, l'ispezione ante-mortem è effettuata conformemente ai paragrafi 2 e 3. Un certificato conforme al modello riportato nella Parte C accompagna le carcasse non eviscerate al macello o al laboratorio di sezionamento.

B. ISPEZIONE POST-MORTEM

1. Tutti i volatili sono sottoposti a ispezione post-mortem conformemente alle sezioni I e III. Inoltre il veterinario ufficiale effettua personalmente i seguenti controlli:
 - a) ispezione quotidiana dei visceri e delle cavità di un campione rappresentativo di volatili;
 - b) un'ispezione approfondita, per ciascuna partita di volatili della stessa origine, di un campione casuale di parti di volatili o di volatili interi dichiarati non idonei al consumo umano in seguito all'ispezione post-mortem, e
 - c) le ulteriori indagini necessarie se esiste motivo di sospettare che le carni dei volatili in causa potrebbero non essere idonee al consumo umano.

2. Nel caso di volatili allevati per la produzione di foie gras e di volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza, l'ispezione post-mortem include un controllo del certificato che accompagna le carcasse. Quando tali carcasse sono trasportate direttamente dall'azienda in un laboratorio di sezionamento, l'ispezione post-mortem ha luogo presso il laboratorio di sezionamento.

C. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO

CERTIFICATO SANITARIO

per i volatili allevati per la produzione di foie gras e i volatili a eviscerazione differita macellati nell'azienda di provenienza

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione delle carcasse non eviscerate

Specie:

Numero:

2. Provenienza delle carcasse non eviscerate

Indirizzo dell'azienda:

3. Destinazione delle carcasse non eviscerate

Le carcasse non eviscerate sono trasportate al seguente laboratorio di sezionamento:

4. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

- le carcasse non eviscerate di cui sopra appartengono a volatili esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;
- i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellare i volatili.

Fatto a:
(Luogo)

il:
(Data)

Timbro

.....
(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

CAPO VI: LAGOMORFI D'ALLEVAMENTO

Ai lagomorfi d'allevamento si applicano le norme previste per il pollame.

CAPO VII: SELVAGGINA D'ALLEVAMENTO

A. ISPEZIONE ANTE-MORTEM

1. L'ispezione ante-mortem può essere effettuata presso l'azienda di provenienza quando siano soddisfatti i requisiti dell'Allegato III, Sezione III, del regolamento (CE) n. .../2004*. In tal caso essa è effettuata da un veterinario ufficiale o da un veterinario autorizzato.

2. L'ispezione ante-mortem presso l'azienda comprende il controllo dei registri o della documentazione conservati presso l'azienda, comprese le informazioni sulla catena alimentare.

3. Se l'ispezione ante-mortem ha luogo non più di tre giorni prima dell'arrivo degli animali al macello e se questi ultimi vengono consegnati vivi al macello, l'ispezione ante-mortem presso il macello si limita:

- a) al controllo dell'identificazione degli animali, e
- b) a un esame diagnostico per accertare se siano state rispettate le norme relative al benessere degli animali e se vi siano segni di condizioni che potrebbero influire negativamente sulla salute umana e degli animali.

4. Gli animali vivi esaminati presso l'azienda devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme al modello fornito al Capo X, Parte A. Un certificato conforme al modello fornito al Capo X, Parte B, accompagna gli animali esaminati e macellati nell'azienda.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

B. ISPEZIONE POST-MORTEM

1. L'ispezione post-mortem consta della palpazione e, qualora ciò sia ritenuto necessario, dell'incisione delle parti dell'animale che hanno subito alterazioni o che per qualunque altro motivo risultano sospette.
2. Le procedure di ispezione post-mortem descritte per i bovini e gli ovini, i suini domestici e il pollame si applicano alle specie corrispondenti di selvaggina d'allevamento.
3. Se gli animali sono stati macellati nell'azienda, il veterinario ufficiale del macello controlla il certificato che li accompagna.

CAPO VIII: SELVAGGINA SELVATICA**A. ISPEZIONE POST MORTEM**

1. La selvaggina è sottoposta a ispezione al più presto dopo l'ammissione allo stabilimento di manipolazione.
2. Il veterinario ufficiale deve tener conto della dichiarazione o delle informazioni che la persona formata partecipante alla caccia dell'animale ha fornito conformemente al regolamento (CE) n. .../2004*.
3. Durante l'ispezione post mortem il veterinario ufficiale procede alle seguenti operazioni:
 - a) esame visivo della carcassa, delle sue cavità e, se del caso, degli organi, al fine di:
 - i) individuare eventuali anomalie non provocate dal processo della caccia. A tal fine la diagnosi può basarsi su ogni informazione fornita dalla persona formata sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento;
 - ii) accertarsi che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

Qualora i risultati del solo esame visivo non permettano una valutazione, dev'essere effettuato un esame più approfondito in laboratorio;

- b) esame delle alterazioni organolettiche;
- c) palpazione degli organi, se del caso;
- d) in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti, analisi a campione dei residui non dovuti al processo della caccia, inclusi i contaminanti ambientali. Qualora, a causa di tale sospetto, sia effettuata un'ispezione più approfondita, il veterinario deve attendere la conclusione dell'ispezione prima di procedere alla valutazione di tutti i capi uccisi in una determinata battuta di caccia o della parte di essi che si può presumere presenti le stesse anomalie.
- e) ricerca delle caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. In particolare:
 - i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
 - ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
 - iii) artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
 - iv) presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora le pertinenti viscere siano presenti);
 - v) presenza di parassiti;
 - vi) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni (qualora le viscere siano presenti);

- vii) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
- viii) vecchie fratture aperte;
- ix) cachessia e/o edema generalizzato o localizzato;
- x) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
- xi) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione.

4. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.

5. Nel caso di selvaggina di piccole dimensioni non eviscerata immediatamente dopo l'uccisione, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza è sottoposto a ispezione post mortem dal veterinario ufficiale. Qualora l'ispezione riveli la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o di una delle caratteristiche elencate al paragrafo 3, lettera e), il veterinario ufficiale effettua ulteriori controlli sull'insieme della partita al fine di determinare se essa debba essere dichiarata non idonea al consumo umano o se si debba procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.

6. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori sezionamenti e ispezioni ritenuti necessari ai fini di una diagnosi definitiva.

B. DECISIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI

Oltre ai casi di cui alla sezione II, capo V, le carni che durante l'ispezione post mortem presentano una delle caratteristiche elencate al paragrafo 3, lettera e) della Parte A sono dichiarate non idonee al consumo umano.

CAPO IX: RISCHI SPECIFICI

A. Encefalopatie spongiformi trasmissibili

I controlli ufficiali effettuati in relazione alle TSE tengono conto dei requisiti del regolamento (CE) n. 999/2001 e delle altre norme comunitarie pertinenti.

B. Cisticercosi

1. Le procedure di ispezione post mortem di cui ai capitoli I e IV sono le prescrizioni minime per l'esame della cisticercosi nei bovini di età superiore a 6 settimane e nei suini. Possono essere inoltre utilizzati esami sierologici specifici. Nel caso dei bovini di età superiore a 6 settimane, l'incisione dei masseteri in sede di ispezione post mortem non è obbligatoria se si ricorre a un esame sierologico specifico. Altrettanto vale per i bovini di età superiore a 6 settimane allevati in un'azienda ufficialmente certificata come esente da cisticercosi.

2. La carne infettata da cisticerco è dichiarata non idonea al consumo umano. Se tuttavia l'animale non è generalmente infettato da cisticerco, le parti non infette possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento a freddo.

C. Trichinosi

1. Le carcasse di suini (domestici, selvaggina d'allevamento e selvaggina in libertà), di solipedi e di altre specie esposte alla trichinosi sono sottoposte a un esame volto a individuare questa malattia, conformemente alla normativa comunitaria applicabile, a meno che tale normativa non preveda altrimenti.

2. La carne di animali infettati da trichine è dichiarata non idonea al consumo umano.

D. Morva

1. Se del caso, i solipedi sono esaminati per accertare l'eventuale presenza di morva. La ricerca della morva nei solipedi include un esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa e ablazione del setto nasale.
2. La carne di cavallo in cui è stata diagnosticata la presenza di morva è dichiarata non idonea al consumo umano.

E. Tubercolosi

1. Qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, essi sono macellati separatamente dagli altri, con tutte le precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della catena di macellazione e del personale presente nel macello.
2. Tutte le carni di animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni tubercolari localizzate in una serie di organi o in una serie di zone della carcassa, sono dichiarate non idonee al consumo umano. Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di un solo organo o di una sola parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita e i linfonodi associati devono essere dichiarati non idonei al consumo umano.

F. Brucellosi

1. Qualora gli animali abbiano reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi o vi siano altri motivi per sospettare un'infezione, essi sono macellati separatamente dagli altri, con tutte le precauzioni per evitare il rischio di contaminazione delle altre carcasse, della catena di macellazione e del personale presente nel macello.
2. Le carni degli animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni che indichino un'infezione acuta da brucellosi, sono dichiarate non idonee al consumo umano. Nei casi in cui gli animali hanno reagito in modo positivo o dubbio al controllo della brucellosi, le mammelle, gli organi genitali e il sangue sono dichiarati non idonei al consumo umano, anche se non si constata alcuna lesione.

CAPO X: MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO

A. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER GLI ANIMALI VIVI

CERTIFICATO SANITARIO
per gli animali vivi trasportati dall'azienda al macello

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro:

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

.....

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

- gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;
- i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il:

(Data)

Timbro

.....
(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

* facoltativo

B. MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER GLI ANIMALI MACELLATI
NELL'AZIENDA

CERTIFICATO SANITARIO
per gli animali macellati nell'azienda

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro* :

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

- gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;
- essi sono stati macellati presso l'azienda alle (ore) del (data) e la macellazione e il dissanguamento sono stati effettuati correttamente;
- i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli.

Fatto a: (Luogo)

il: (Data)

Timbro

.....
(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

* facoltativo

ALLEGATO II

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

CAPO I: CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente allegato si applica ai molluschi bivalvi vivi e, per analogia, agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi.

CAPO II: CONTROLLI UFFICIALI SUI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

A. CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABILIZZAZIONE

1. L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabilizzazione da essa classificate. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.
2. L'autorità competente classifica le zone di produzione in cui essa autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale. Se del caso, essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.
3. L'autorità competente può classificare come zone di classe A le zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'Allegato III, Sezione VII, Capo V del regolamento (CE) n. .../...2004*.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 4 600 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvolare.

5. L'autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata al fine di soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 46 000 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvolare.

6. Se decide in linea di principio di classificare una zona di produzione o di stabulazione, l'autorità competente deve:

- a) effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
- b) esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;
- c) determinare le caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione;
- d) istituire un programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e su un certo numero di campioni; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

B. MONITORAGGIO DELLE ZONE DI STABILAZIONE E DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

1. Le zone di stabulazione e produzione classificate devono essere monitorate periodicamente al fine di verificare:

- a) che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;
- b) la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di produzione e di stabulazione;
- c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;
- d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

2. Per attuare il paragrafo 1, lettere b), c) e d), devono essere definiti piani di campionamento che prevedano lo svolgimento di tali controlli ad intervalli regolari, o caso per caso se i periodi di raccolta sono irregolari. La distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

3. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi devono in particolar modo tenere conto:

- a) delle probabili variazioni della contaminazione fecale;
- b) dei parametri di cui al paragrafo 6. della Parte A.

4. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi devono tener conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento deve comprendere quanto segue:

- a) campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede a un campionamento intensivo;
- b) prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

5. Il prelievo di campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi deve avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui è consentita la raccolta. Tale frequenza può essere ridotta in determinate zone e per determinati tipi di molluschi se la valutazione dei rischi relativa alla presenza di tossine o fitoplancton suggerisce un rischio molto basso di tossicità. Essa deve essere aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente. La valutazione dei rischi dev'essere periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.

6. Se sono noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, una delle specie con il tasso più elevato può essere utilizzata in qualità di indicatore, rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti, il raccolto delle altre specie è permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.

7. Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni devono essere rappresentativi della colonna d'acqua e devono fornire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora siano rilevati cambiamenti delle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, si deve aumentare la frequenza del campionamento dei molluschi oppure decidere la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.

8. I piani di campionamento per il controllo della presenza di contaminanti chimici devono consentire di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel regolamento (CE) n. 466/2001¹.

C. DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

1. Se i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, l'autorità competente deve chiudere la zona di produzione interessata impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Tuttavia, l'autorità competente può riclassificare una zona di produzione come zona delle classi B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri stabiliti nella Parte A e non presenta altri rischi per la salute umana.

2. L'autorità competente può riaprire una zona di produzione chiusa soltanto una volta che i requisiti sanitari per i molluschi risultino nuovamente conformi alla normativa comunitaria. Se, per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, l'autorità competente chiude una zona di produzione, sono necessari almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, affinché la zona possa essere riaperta. Nell'assunzione della decisione, l'autorità competente può tener conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton. Qualora vi siano dati attendibili relativi alla dinamica della tossicità di una data zona, e purché siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, l'autorità competente può decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite ottenuti con un solo campionamento.

¹ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 655/2004 (GU L 104 dell'8.4.2004, pag. 48).

D. ALTRI REQUISITI DI MONITORAGGIO

1. L'autorità competente provvede a sorvegliare le zone di produzione classificate, in cui ha vietato o sottoposto a particolari condizioni la raccolta di molluschi bivalvi, in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.
2. Oltre al monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione di cui al paragrafo 7, dev'essere istituito un sistema di controllo comprendente analisi di laboratorio volte ad accertare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti per il prodotto finito in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Tale sistema di controllo è volto in particolare a verificare che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superino i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi non costituisca un rischio per la salute umana.

E. REGISTRAZIONE E SCAMBIO DI INFORMAZIONI

L'autorità competente:

- a) redige e tiene aggiornato un elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni del presente allegato, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza. L'elenco dev'essere comunicato alle parti interessate dal presente allegato, come i produttori, raccoglitori e responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;
- b) informa senza indugio le parti interessate dal presente allegato, quali i produttori, i raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione, di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione, ai confini e alla classe di una zona di produzione, nonché della chiusura, temporanea o definitiva, della medesima;
- c) agisce tempestivamente qualora i controlli di cui al presente allegato indichino che una zona di produzione dev'essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta.

F. CONTROLLI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

Per decidere in merito a classificazione, apertura o chiusura delle zone di produzione, l'autorità competente può tener conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'autorità competente deve avere designato il laboratorio in cui effettuare l'analisi e, ove necessario, il campionamento e l'analisi devono essere stati eseguiti in conformità di un protocollo concordato fra l'autorità competente e gli operatori del settore alimentare o l'organizzazione interessati.

CAPO III: CONTROLLI UFFICIALI SULLE PECTINIDAE RACCOLTE AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

I controlli ufficiali sulle pectinidae raccolte al di fuori delle zone di produzione classificate sono effettuati alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione. Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V del regolamento (CE) n. .../... 2004* e degli altri requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capo IX di tale regolamento.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

ALLEGATO III

PRODOTTI DELLA PESCA

CAPO I: CONTROLLI UFFICIALI DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

1. I controlli ufficiali della produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca comprendono, in particolare:

- a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;
- b) ispezioni, a intervalli periodici, sulle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, per verificare, in particolare:
 - i) laddove opportuno se sono ancora rispettate le condizioni di approvazione,
 - ii) se i prodotti della pesca sono trattati correttamente,
 - iii) se i requisiti di igiene e temperatura sono soddisfatti, e
 - iv) le condizioni igieniche degli stabilimenti, incluse le navi, delle relative installazioni e attrezzature e l'igiene del personale; e
- c) controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto.

2. Tuttavia, fatto salvo il paragrafo 3, i controlli ufficiali delle navi:

- a) possono essere effettuati quando le navi accostano ad un porto di uno Stato membro,
- b) riguardano tutte le navi che sbarcano prodotti della pesca nei porti della Comunità, indipendentemente dalla bandiera battuta, e
- c) se necessario, qualora il controllo ufficiale venga effettuato dall'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave, possono essere svolti quando la nave si trova in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

3. a) In caso di ispezione su una nave officina o nave congelatrice battente bandiera di uno Stato membro, effettuata ai fini del riconoscimento della nave stessa, l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera effettua ispezioni conformi ai requisiti dell'articolo 3, in particolare i termini di cui all'articolo 3, paragrafo 2. Se necessario l'autorità competente può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.
- b) Quando l'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave ha concesso a quest'ultima il riconoscimento condizionato in conformità dell'articolo 3, la stessa autorità può autorizzare l'autorità competente:
- (i) di un altro Stato membro, o
 - (ii) di un paese terzo che figura in un elenco di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di prodotti della pesca, compilato in conformità dell'articolo 11, a effettuare un'ispezione successiva volta a garantire il riconoscimento definitivo o il prolungamento del riconoscimento condizionato in conformità dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) o a riesaminare il riconoscimento conformemente all'articolo 3, paragrafo 4. Se necessario l'autorità competente può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.
4. Quando l'autorità competente di uno Stato membro autorizza l'autorità competente di un altro Stato membro o di un paese terzo a effettuare ispezioni per suo conto, conformemente al paragrafo 3, le due autorità competenti devono concordare reciprocamente le condizioni che disciplinano dette ispezioni. Tali condizioni devono assicurare, in particolare, che l'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave riceva senza indugio relazioni sui risultati delle ispezioni nonché su ogni sospetta inosservanza, in modo tale da consentirle di prendere le misure necessarie.

CAPO II: CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono almeno i seguenti elementi.

A. ESAMI ORGANOLETTICI

Controlli organolettici a campione effettuati in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è quello di verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria. In particolare si tratta di verificare, in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione, che i prodotti della pesca superino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria.

B. INDICATORI DI FRESCHEZZA

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre ad esami di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N).

L'autorità competente utilizza i criteri stabiliti dalla normativa comunitaria.

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi sulla presenza di altre condizioni che potrebbero nuocere alla salute umana, sono prelevati campioni adeguati a fini di verifica.

C. ISTAMINA

Controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.

D. RESIDUI E CONTAMINANTI

È istituito un sistema di monitoraggio per il controllo del livello di contaminazione con residui e contaminanti, conformemente alla normativa comunitaria.

E. CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Ove necessario, tali controlli microbiologici sono effettuati conformemente alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dalla normativa comunitaria.

F. PARASSITI

Controlli a campione intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa ai parassiti.

G. PRODOTTI DELLA PESCA VELENOSI

I controlli sono tesi a verificare che i seguenti prodotti della pesca non siano immessi sul mercato:

1. non sono immessi sul mercato i pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetradontidae, molidae, diodontidae e canthigasteridae; e
2. i prodotti della pesca contenenti biotossine, quali ciguatera o altre tossine pericolose per la salute umana. Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII dell'allegato III del regolamento (CE) n. .../2004* e soddisfano i requisiti di cui al capitolo V, punto 2 di detta sezione."

CAPO III: DECISIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI

I prodotti della pesca sono dichiarati non idonei al consumo umano se:

1. in seguito a controlli organolettici, chimici, fisici o microbiologici o a controlli relativi alla presenza di parassiti essi si rivelano non conformi alla pertinente normativa comunitaria;

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

2. essi contengono, nelle loro parti commestibili, contaminanti o residui che superano i limiti previsti dalla normativa comunitaria o in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo;
3. essi derivano da
 - i) pesci velenosi,
 - ii) prodotti della pesca non conformi ai requisiti del punto 2 della parte G del capitolo II in merito alle biotossine, o
 - iii) molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati o gasteropodi marini che contengono biotossine in quantità che superano i limiti previsti dal regolamento (CE) n. .../2004*, o
4. l'autorità competente ritiene che essi possano rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non siano idonei al consumo umano.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

ALLEGATO IV

LATTE CRUDO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

CAPO I: CONTROLLO DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE

1. Gli animali che si trovano presso le aziende di produzione di latte devono essere sottoposti a controlli ufficiali al fine di verificare il rispetto delle norme sanitarie relative alla produzione di latte crudo, in particolare di quelle relative allo stato di salute degli animali e all'impiego di medicinali veterinari. I controlli possono essere effettuati in occasione dei controlli veterinari eseguiti in conformità delle norme comunitarie sulla sanità pubblica o sulla salute e sul benessere degli animali e possono essere eseguiti da un veterinario autorizzato.
2. Se vi è motivo di sospettare che le norme relative alla salute degli animali non sono state applicate, si procede a controllare lo stato di salute generale degli animali.
3. Le aziende di produzione di latte sono sottoposte a controlli ufficiali per verificare il rispetto delle norme igieniche. Questi controlli ufficiali possono comportare ispezioni o monitoraggio dei controlli svolti dalle organizzazioni professionali. Se risulta un livello d'igiene inadeguato, l'autorità competente verifica che vengono presi i provvedimenti adeguati per rettificare la situazione.

CAPO II: CONTROLLO DEL LATTE CRUDO AL MOMENTO DELLA RACCOLTA

1. L'autorità competente segue i controlli svolti in conformità dell'allegato III, sezione IX, capo I, parte III del regolamento (CE) n. .../2004*.
2. Se l'operatore del settore alimentare non ha rettificato la situazione entro tre mesi a decorrere dalla prima notifica della mancata conformità ai criteri all'autorità competente per quanto riguarda il tenore di germi e il tenore di cellule somatiche, la consegna del latte crudo di quell'azienda di produzione è sospesa o - conformemente a una specifica autorizzazione o a istruzioni generali dell'autorità competente - subordinata ai requisiti di trattamento e uso necessari a tutelare la salute umana, fino a che l'operatore del settore alimentare non abbia dimostrato che il latte crudo è di nuovo conforme ai criteri.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

ALLEGATO VSTABILIMENTI NON SOGGETTI AL REQUISITO DELL'ELENCO
DI CUI ALL'ARTICOLO 12, PARAGRAFO 1

I seguenti stabilimenti di paesi terzi non è necessario che figurino negli elenchi elaborati ed aggiornati conformemente all'articolo 12, paragrafo 4:

1. stabilimenti che trattano prodotti di origine animale per i quali l'allegato III del regolamento (CE) n. .../2004* non prevede requisiti;
2. stabilimenti che effettuano solo una produzione primaria;
3. stabilimenti che effettuano solo operazioni di trasporto;
4. stabilimenti che effettuano solo magazzinaggio di prodotti di origine animale che non richiedono condizioni di conservazione a temperatura controllata.

* Nota per l'Ufficio di pubblicazione: inserire per favore numero del regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

ALLEGATO VI

REQUISITI PER I CERTIFICATI CHE ACCOMPAGNANO LE IMPORTAZIONI

1. Il rappresentante dell'autorità competente del paese terzo di spedizione che rilascia il certificato che accompagna una partita di prodotti di origine animale diretta nella Comunità deve firmare il certificato e accertare che esso rechi un timbro ufficiale. Questo requisito si applica a ciascun foglio del certificato qualora esso si componga di più fogli. Nel caso di navi officina, l'autorità competente può autorizzare il comandante o un altro ufficiale della nave a firmare il certificato.
2. Il certificato è redatto nella o nelle lingue ufficiali del paese terzo di spedizione e in quella o quelle dello Stato membro in cui è effettuata l'ispezione alla frontiera, o è accompagnato da una traduzione conforme in detta o dette lingue ufficiali. Se lo Stato membro di destinazione lo richiede, il certificato dev'essere inoltre accompagnato da una traduzione conforme nella lingua o nelle lingue ufficiali di tale Stato membro. Uno Stato membro può tuttavia accettare l'uso di una lingua ufficiale della Comunità diversa dalla sua.
3. La versione originale del certificato accompagna la partita all'ingresso nella Comunità.
4. Il certificato deve essere composto, alternativamente, di:
 - a) un unico foglio di carta;
 - b) due o più pagine che compongono un foglio di carta integrato e indivisibile;
 - c) una serie di pagine numerate in modo da indicarne la posizione nella sequenza (ad esempio "pagina 2 di 4").
5. Il certificato deve recare un numero di identificazione unico. Nei certificati composti di una serie di pagine, ciascuna pagina deve recare detto numero.
6. Il certificato deve essere rilasciato prima che la partita cui si riferisce esca dal controllo dell'autorità competente del paese terzo di spedizione.

REGOLAMENTO (CE) N. 855/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che modifica il regolamento (CE) n. 3069/95 che istituisce un programma di osservazione della Comunità europea applicabile ai pescherecci comunitari che operano nella zona di regolamentazione dell'organizzazione della pesca nell'Atlantico nord-occidentale (NAFO)**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

comunitarie e sono altresì responsabili dell'invio di osservatori su tali pescherecci.

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione,

(4) Vista l'adozione del suddetto regolamento quadro non appare più giustificato porre a carico della Commissione gli oneri amministrativi e finanziari derivanti da tali attività.

visto il parere del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

(5) È opportuno che la Commissione e gli Stati membri collaborino strettamente per garantire il mantenimento dell'efficacia dei programmi di osservazione e l'adempimento degli obblighi comunitari in ambito NAFO.

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 3069/95 ⁽²⁾ prevede misure specifiche per l'attuazione, a livello comunitario, del programma di osservazione convenuto nel quadro dell'organizzazione della pesca nell'Atlantico nord-occidentale (NAFO) nel 1995 allo scopo di migliorare i controlli e l'attuazione delle misure nella zona di regolamentazione della NAFO.

(6) Occorre quindi modificare il regolamento (CE) n. 3069/95,

(2) In considerazione delle particolari circostanze in cui il programma è stato attuato a livello comunitario nel 1995, il Consiglio aveva incaricato la Commissione di porre osservatori a bordo di tutti pescherecci comunitari, ponendo a carico della Comunità le spese connesse a tale operazione.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1(3) Nel 2002 è stato adottato il regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio, del 20 dicembre 2002, relativo alla conservazione e allo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nell'ambito della politica comune della pesca ⁽³⁾. In virtù di tale regolamento gli Stati membri hanno il compito di controllare le attività di pesca dei pescherecci battenti la propria bandiera fuori delle acque

Il regolamento (CE) n. 3069/95 è modificato come segue:

1) All'articolo 1, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:

«Fatto salvo l'articolo 2, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 1956/88, gli Stati membri assegnano osservatori a tutti i loro pescherecci che già esercitano o che eserciteranno attività di pesca nella zona di regolamentazione NAFO. Gli osservatori all'uopo designati devono rimanere a bordo dei pescherecci ai quali sono stati assegnati finché saranno sostituiti da altri osservatori.»

⁽¹⁾ Parere reso il 1º aprile 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).⁽²⁾ GU L 329 del 30.12.1995, pag. 5. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1049/97 (GU L 154 del 12.6.1997, pag. 2).⁽³⁾ GU L 358 del 31.12.2002, pag. 59.

2) È inserito il seguente articolo:

«*Articolo 1 bis*

Gli Stati membri trasmettono alla Commissione un elenco degli osservatori assegnati a norma dell'articolo 1 entro e non oltre il 20 gennaio di ogni anno e, in seguito, immediatamente dopo la designazione di nuovi osservatori.»

3) All'articolo 2, i termini «osservatori comunitari» sono sostituiti dai termini «osservatori all'uopo designati».

4) Il testo dell'articolo 4 è sostituito dal seguente:

«*Articolo 4*

Sono a carico degli Stati membri le spese sostenute per l'invio degli osservatori a norma del presente regolamento. Gli Stati membri possono imputare tali spese, in tutto o in parte, all'operatore dei pescherecci.»

5) Nell'allegato I, punto 1, lettera i), i termini "la Commissione assegna" sono sostituiti dai termini "gli Stati membri assegnano".

6) Nell'allegato I, punto 2, lettera m), i termini "e alle competenti autorità dello Stato membro interessato" sono sostituiti dai termini "e alle competenti autorità dello Stato membro che li ha assegnati".

7) L'allegato II è soppresso.

Articolo 2

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

Esso si applica a decorrere dal 1º maggio 2004.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

REGOLAMENTO (CE, EURATOM) N. 856/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che stabilisce a decorrere dal 1° maggio 2004 i coefficienti correttivi per i trasferimenti e le pensioni dei funzionari e altri agenti delle Comunità europee**

| | | |
|---|-----------------|---|
| IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA, | Irlanda | 112,1 |
| visto il trattato che istituisce la Comunità europea, | Italia | 103,5 |
| visto il protocollo sui privilegi e le immunità delle Comunità europee, in particolare l'articolo 13, | Paesi Bassi | 103,8 |
| visto lo statuto dei funzionari delle Comunità europee e il regime applicabile agli altri agenti di tali Comunità, definiti dal regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 259/68 ⁽¹⁾ e modificato da ultimo dal regolamento (CE, Euratom) n. 723/2004 ⁽²⁾ , in particolare gli articoli 63, 64, 65, 65 bis, 82 e gli allegati XI e XIII di detto statuto nonché l'articolo 20, primo comma e l'articolo 64 di detto regime, | Austria | 107,1 |
| vista la proposta della Commissione, | Portogallo | 89,8 |
| considerando quanto segue: | Finlandia | 115,0 |
| (1) L'applicazione dell'articolo 20, paragrafo 1, dell'allegato XIII dello statuto richiede la fissazione di coefficienti correttivi per le pensioni versate negli Stati membri. | Svezia | 109,0 |
| (2) Questi coefficienti dovrebbero essere immediatamente applicabili per i trasferimenti di cui all'articolo 17, paragrafo 3, dell'allegato VII dello statuto. | Regno Unito | 112,6 |
| (3) L'applicazione dell'articolo 20, paragrafo 2, dell'allegato XIII dello statuto richiede una media ponderata al 20 % di questi coefficienti e all'80 % dei coefficienti applicabili alle retribuzioni corrisposte ai funzionari nelle capitali degli Stati membri, | Cipro | 94,8 |
| | Repubblica Ceca | 69,3 |
| | Estonia | 65,9 |
| | Ungheria | 60,2 |
| | Lettonia | 59,3 |
| | Lituania | 64,0 |
| | Malta | 82,1 |
| | Polonia | 59,6 |
| | Slovenia | 80,1 |
| | Slovacchia | 66,4 |
| HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO: | | |
| <i>Articolo 1</i> | | |
| 1. Con effetto al 1° maggio 2004, i coefficienti correttivi applicabili, in virtù dell'articolo 17, paragrafo 3, dell'allegato VII, dello statuto ai trasferimenti dei funzionari ed altri agenti verso uno degli Stati qui di seguito elencati sono fissati come segue: | | |
| Danimarca | 130,1 | |
| Germania | 102,1 | |
| Grecia | 89,5 | |
| Spagna | 94,5 | |
| Francia | 106,3 | |
| | | 2. Con effetto al 1° maggio 2004, i coefficienti correttivi applicabili, in virtù dell'articolo 20, paragrafo 2, dell'allegato XIII dello statuto, sono fissati come segue: |
| | Danimarca | 134,6 |
| | Germania | 101,8 |
| | Grecia | 100,0 |
| | Spagna | 100,0 |
| | Francia | 116,5 |
| | Irlanda | 121,1 |
| | Italia | 106,2 |
| | Paesi Bassi | 112,8 |
| | Austria | 107,0 |

⁽¹⁾ GU L 56 del 4.3.1968, pag. 1.⁽²⁾ GU L 124 del 27.4.2004, pag. 1.

| | | | |
|-----------------|-------|------------|-------|
| Portogallo | 100,0 | Lituania | 100,0 |
| Finlandia | 119,5 | Malta | 100,0 |
| Svezia | 115,2 | Polonia | 100,0 |
| Regno unito | 134,2 | Slovenia | 100,0 |
| Cipro | 100,0 | Slovacchia | 100,0 |
| Repubblica Ceca | 100,0 | | |
| Estonia | 100,0 | | |
| Ungheria | 100,0 | | |
| Lettonia | 100,0 | | |

Articolo 2

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

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio
Il presidente
M. McDOWELL

—

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

REGOLAMENTO (CE, EURATOM) N. 857/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che stabilisce a decorrere dal 1° maggio 2004 i coefficienti correttivi applicabili nei nuovi Stati membri alle retribuzioni dei funzionari e degli altri agenti delle Comunità europee**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

Articolo 1

visto il protocollo sui privilegi e sulle immunità delle Comunità europee, in particolare l'articolo 13,

Con effetto al 1° maggio 2004, i coefficienti correttivi applicabili alle retribuzioni dei funzionari e degli altri agenti in servizio in uno degli Stati qui di seguito elencati sono stabiliti come segue:

visto lo statuto dei funzionari delle Comunità europee e il regime applicabile agli altri agenti di tali Comunità, definiti dal regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 259/68⁽¹⁾ e modificati da ultimo dal regolamento (CE, Euratom) n. 723/2004⁽²⁾, in particolare gli articoli 63, 64, 65, 65 bis, 82 e l'allegato XI di detto statuto, nonché l'articolo 20, primo comma, e l'articolo 64 di detto regime,

| | |
|----------------|------|
| Cyprus | 88,0 |
| Czech Republic | 88,8 |
| Estonia | 77,5 |
| Hungary | 81,9 |
| Latvia | 76,1 |
| Lithuania | 77,6 |
| Malta | 88,0 |
| Poland | 72,4 |
| Slovenia | 84,9 |
| Slovakia | 83,8 |

vista la proposta della Commissione,

considerando quanto segue:

Articolo 2

A seguito dell'adesione alla data del 1° maggio 2004 dei nuovi Stati occorre calcolare per tali Stati, conformemente all'allegato XI dello statuto, coefficienti correttivi applicabili alle retribuzioni dei funzionari e degli altri agenti delle Comunità europee,

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

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

⁽¹⁾ GU L 56 del 4.3.1968, pag. 1.⁽²⁾ GU L 124 del 27.4.2004, pag. 1.

REGOLAMENTO (CE, EURATOM) N. 858/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che determina le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità previste all'articolo 56 quater dello statuto per taluni lavori di carattere gravoso**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto lo statuto dei funzionari delle Comunità europee e il regime applicabile agli altri agenti di tali Comunità, definiti dal regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 259/68 ⁽¹⁾ e modificati da ultimo dal regolamento (CE, Euratom) n. 723/2004 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 56 quater di detto statuto,

vista la proposta della Commissione, presentata previo parere del comitato dello statuto,

considerando quanto segue:

Spetta al Consiglio, su proposta della Commissione, determinare le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità che possono essere accordate a certi funzionari che effettuano lavori gravosi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

I funzionari che devono effettuare lavori gravosi hanno diritto a indennità determinate ai sensi degli articoli seguenti.

Articolo 2

Le indennità sono espresse in punti. Un punto è pari allo 0,032 % della retribuzione base di un funzionario di grado 1, primo scatto ⁽³⁾. Alle indennità si applica il coefficiente correttore applicabile alle retribuzioni dei funzionari.

Le indennità sono pagate mensilmente.

Articolo 3

1. La tabella seguente indica le condizioni di lavoro particolari con riferimento alle quali possono essere concesse le indennità e il numero di punti per ora di lavoro effettivo:

| Condizioni di lavoro particolari | Numero di punti per ora di lavoro effettivo per i gruppi di funzioni AD e AST ⁽¹⁾ |
|--|--|
| I. Protezione individuale | |
| a) Uso di indumenti speciali scomodi necessari per proteggersi contro il fuoco, la contaminazione, le radiazioni e i prodotti corrosivi: | |
| 1. Indumenti speciali pesanti | 10 |
| 2. Autorespiratore anti-incendio | 50 |
| 3. Altri autorespiratori | 34 |
| 4. Tute protettive munite di respiratore autonomo | 25 |
| 5. Altre tute protettive munite di un apparecchio di protezione delle vie respiratorie | 20 |

⁽¹⁾ GU L 56 del 4.3.1968, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 124 del 27.4.2004, pag. 1.

⁽³⁾ Per il periodo compreso tra il 1° maggio 2004 e il 30 aprile 2006: grado D* 1, primo scatto.

| Condizioni di lavoro particolari | Numero di punti per ora di lavoro effettivo per i gruppi di funzioni AD e AST ⁽¹⁾ |
|--|--|
| b) Protezione parziale: | |
| 1. Respiratori autonomi | 16 |
| 2. Maschere respiratorie complete | 10 |
| 3. Maschere respiratorie anti-polvere | 6 |
| 4. Altri sistemi di protezione contro prodotti tossici, asfissianti, corrosivi ecc. | 2 |
| 5. Vani ermetici per la manipolazione con guanti e telemanipolatori | 2 |
| II. Luoghi di lavoro | |
| a) Spazio limitato | |
| Lavoro in locali angusti, senza illuminazione naturale, attraversati da cavi ad alta tensione o da condutture ad alta temperatura e sufficientemente ingombri da rendere difficili i movimenti | 2 |
| b) Rumore | |
| Lavoro in locali la cui rumorosità media eccede gli 85 decibel | 2 |
| c) Luoghi pericolosi in cui occorre usare sistemi di protezione disagiati: | |
| 1. Gallerie tecniche | 2 |
| 2. Luoghi in cui il lavoro viene eseguito a oltre 6 metri dal suolo in presenza di rischi inconsueti | 5 |
| In questi casi, l'indennità è concessa mediante decisione dell'autorità che ha il potere di nomina previa consultazione, se del caso, di un comitato paritetico | |
| III. Natura del lavoro | |
| a) Manipolazione o lavoro per mezzo di taluni prodotti in condizioni sgradevoli (cfr. elenco figurante nell'allegato) | 2 |
| b) Lavori su esplosivi in qualità di artificiere | 5 |
| ⁽¹⁾ Per il periodo compreso tra il 1° maggio 2004 e il 30 aprile 2006: categorie A*, B*, C*, D*. | |

2. Per consentire un controllo permanente, i lavori effettuati nelle condizioni di cui al paragrafo 1 devono essere registrati immediatamente e cronologicamente. Tale registrazione deve precisare i lavori eseguiti con riferimento alla tabella precedente.

L'autorità che ha il potere di nomina definisce le modalità di esecuzione del controllo; essa può stabilire che la registrazione non è necessaria nei casi in cui si può ritenere che il numero di ore di detti lavori sia lo stesso ogni mese.

Articolo 4

Le indennità previste per i lavori effettuati nelle condizioni di cui al punto I della tabella figurante nell'articolo 3 non possono essere cumulate; lo stesso dicasi per quelle previste ai punti II e III della tabella.

Non sono del pari cumulabili le indennità previste per i lavori effettuati nelle condizioni definite ai punti I e III della suddetta tabella.

Per l'applicazione dei commi precedenti, qualora siano dovute contemporaneamente più indennità viene corrisposta soltanto quella di importo più elevato.

Articolo 5

Fatta salva l'applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CECA, CEE, Euratom) n. 300/76 del Consiglio, del 9 febbraio 1976, che determina le categorie di beneficiari, le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità che possono essere concesse ai funzionari che esercitano le loro funzioni nel contesto di un servizio continuo o a turni ⁽¹⁾, le indennità percepite a norma del presente regolamento non possono superare 1500 punti mensili per funzionario.

⁽¹⁾ GU L 38 del 13.2.1976, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE, CECA, Euratom) n. 2461/98 (GU L 307 del 17.11.1998, pag. 5).

Articolo 6

Il presente regolamento è applicabile per analogia agli agenti temporanei, agli agenti ausiliari e agli agenti contrattuali.

Articolo 7

Ogni anno, nel mese di aprile, la Commissione presenta al Consiglio una relazione riguardante:

- il numero, per categoria, per istituzione e per sede di servizio, dei funzionari e agenti che beneficiano delle indennità oggetto del presente regolamento nonché il

numero delle ore di lavoro effettuate nelle diverse condizioni definite nella tabella di cui all'articolo 3,

- l'ammontare delle spese inerenti a tali indennità.

Articolo 8

Il regolamento (CEE) n. 1799/72 ⁽¹⁾ è abrogato il giorno dell'entrata in vigore del presente regolamento.

Articolo 9

Il presente regolamento entra in vigore il 1º maggio 2004.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

⁽¹⁾ GUL 192 del 22.8.1972, pag. 1.

ALLEGATO

Elenco di cui all'articolo 3

- A. Prodotti corrosivi e asfissianti:
1. Manipolazione:
Alogeni, acidi idroalogeni (acidi cloridrici e fluoridrici), fluoruri di alogeni; acido solforico, cloruro di zolfo, soda e potassa caustiche, ammoniacca.
 2. Lavori tecnici:
Decapaggio e passivazione degli acciai inossidabili e delle leghe leggere mediante immersione in o contatto con ossidanti o decapanti.
- B. Prodotti tossici:
1. Manipolazione:
Prodotti radioattivi sotto forma tossica; berillio e composti; arsenico e composti; mercurio, composti ed amalgami; piombo tetraetile; acido cianidrico, cianuri e acrilonitrile; ossido e diossido d'azoto; fosforo ed eteri fosforici; selenio; ossido di deuterio.
 2. Lavori tecnici:
Lavorazione, concentrazione e magazzinaggio di prodotti radioattivi sotto forma tossica; colata, saldatura e lavoro del piombo e delle leghe piombo-antimonio o cadmio-antimonio.
- C. Prodotti facilmente infiammabili e/o esplosivi:
1. Manipolazione:
Gas compressi: acetilene, ossigeno, metano, etano, etilene e gas rari; solventi organici volatili come alcool metilici ed etilici, etere dietilico, acetone, benzene, toluene; metalli liquidi come sodio o potassio; zolfo.
 2. Lavori tecnici:
Saldatura con l'argon; pulizia e sgrassatura di parti molto sporche per mezzo di solventi come il tricloroetilene; utilizzo nei circuiti di liquidi organici come difenile, trifenile, polifenili, Dowtherm, high boiler residues; colata della paraffina o del bitume.
- D. Prodotti che sporcano:
1. Manipolazione:
Composti in polvere del cadmio, del cromo, del nichel, del bismuto, del bario, del vanadio, del manganese; ossido di ferro in polvere.
 2. Lavori tecnici:
Lavorazione della grafite; lubrificazione e cambio del lubrificante di pompe e motori come le pompe a vuoto, le pompe per la circolazione di fluidi, le pompe per circuiti di depressione e i generatori ad aria compressa; lucidatura per mezzo di prodotti speciali; manipolazione di scorie metalliche.
Il presente allegato è modificato dal Consiglio su proposta della Commissione in funzione dell'evoluzione scientifica e tecnica.

REGOLAMENTO (CE, EURATOM) N. 859/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****recante modifica del regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 495/77 che determina le categorie di beneficiari, le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità che possono essere concesse ai funzionari regolarmente sottoposti a permanenze**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto lo statuto dei funzionari delle Comunità europee nonché il regime applicabile agli altri agenti di tali Comunità, fissati dal regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 259/68 ⁽¹⁾ e modificati da ultimo dal regolamento (CE, Euratom) n. 723/2004, in particolare l'articolo 56 *ter*, secondo comma, dello statuto,

vista la proposta della Commissione, presentata previo parere del comitato dello statuto,

considerando quanto segue:

È opportuno modificare il regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 495/77 del Consiglio ⁽²⁾, al fine di adeguarlo alle disposizioni del nuovo statuto,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CECA, CEE, Euratom) n. 495/77 è modificato come segue:

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

1) all'articolo 1, paragrafo 1, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

a) « l'indennità è espressa in punti; ciascun punto è pari allo 0,032 % dello stipendio base di un funzionario di grado 1, primo scatto (*). All'indennità è applicato il coefficiente correttore applicabile alla retribuzione del funzionario;

(*) Per il periodo dal 1° maggio 2004 al 30 aprile 2006: grado D*1, primo scatto.»

2) L'articolo 2 è sostituito dal seguente:

«Articolo 2

Il presente regolamento si applica per analogia agli agenti temporanei, agli agenti ausiliari e agli agenti contrattuali.»

Articolo 2

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

Per il Consiglio

Il Presidente

M. McDOWELL

⁽¹⁾ GU L 56 del 4.3.1968, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 66 del 12.3.1977, pag. 1.

REGOLAMENTO (CE, EURATOM) N. 860/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004**

recante modifica del regolamento (CECA, CEE, Euratom) n. 300/76 che determina le categorie di beneficiari, le condizioni di attribuzione e l'ammontare delle indennità che possono essere concesse ai funzionari che esercitano le loro funzioni nel contesto di un servizio continuo o a turni

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto lo statuto dei funzionari delle Comunità europee nonché il regime applicabile agli altri agenti di tali Comunità, fissati dal regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 259/68 ⁽¹⁾ e modificati da ultimo dal regolamento (CE, Euratom) n. 723/2004 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 56 bis, secondo comma, dello statuto,

vista la proposta della Commissione, presentata previo parere del comitato dello statuto,

considerando quanto segue:

È opportuno modificare, con effetto al 1° maggio 2004, il regolamento (CECA, CEE, Euratom) n. 300/76 ⁽³⁾, al fine di adeguarlo alle disposizioni del nuovo statuto,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CECA, CEE, Euratom) n. 300/76 è modificato come segue:

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

1) L'articolo 2 è sostituito dal seguente:

«Articolo 2

Il funzionario che ha diritto al versamento dell'indennità prevista dall'articolo 1 può beneficiare delle indennità per lavori gravosi di cui all'articolo 56 quater dello statuto solo fino ad un massimo di 600 punti, determinati ai sensi del regolamento (CE, Euratom) n. 858/2004 ^(*).

^(*) GU L 161 del 30.4.2004.»

2) L'articolo 3 è sostituito dal seguente:

«Articolo 3

Il presente regolamento si applica per analogia agli agenti temporanei, agli agenti ausiliari e agli agenti contrattuali.»

Articolo 2

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

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

⁽¹⁾ GU L 56 del 4.3.1968, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 124 del 27.4.2004, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 38 del 13.2.1976, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE, CECA, Euratom) n. 2461/98 (GU L 307 del 17.11.1998, pag. 5).

REGOLAMENTO (CE) N. 861/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che adegua il regolamento (CE) n. 685/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio nel settore dei trasporti in seguito all'adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il trattato relativo all'adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca all'Unione europea ⁽¹⁾ (in seguito denominato «trattato di adesione»), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,visto l'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea ⁽²⁾ (in seguito denominato «atto di adesione»), in particolare l'articolo 57, paragrafo 1,

vista la proposta della Commissione,

considerando quanto segue:

- (1) Per taluni atti che restano validi anche dopo il 1° maggio 2004 e richiedono adattamenti in conseguenza dell'adesione, gli adattamenti necessari non sono stati contemplati nell'atto di adesione oppure sono stati contemplati, ma sono necessari ulteriori adattamenti. Tutti questi adattamenti devono essere adottati prima dell'adesione per entrare in vigore dalla data di adesione.
- (2) A norma dell'articolo 57, paragrafo 2, dell'atto di adesione, tali adattamenti devono essere adottati dal Consiglio in tutti i casi in cui il Consiglio ha adottato

⁽¹⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 17.⁽²⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33.

l'atto iniziale da solo o con il Parlamento europeo.

- (3) Il regolamento (CE) n. 685/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 aprile 2001, relativo alla ripartizione tra gli Stati membri delle autorizzazioni ricevute nell'ambito degli accordi tra la Comunità europea e la Repubblica di Bulgaria e tra la Comunità europea e la Repubblica di Ungheria che istituiscono talune condizioni relative al trasporto delle merci su strada e alla promozione del trasporto combinato ⁽³⁾, dovrebbe essere modificato di conseguenza,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 685/2001 è modificato come segue:

- 1) Il titolo è sostituito dal seguente:

«Regolamento (CE) n. 685/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 aprile 2001, relativo alla ripartizione tra gli Stati membri delle autorizzazioni ricevute nell'ambito degli accordi tra la Comunità europea e la Repubblica di Bulgaria e tra la Comunità europea e la Romania che istituiscono talune condizioni relative al trasporto delle merci su strada e alla promozione del trasporto combinato».

- 2) L'articolo 1 è sostituito dal seguente:

«Articolo 1

Il presente regolamento definisce le norme per ripartire tra gli Stati membri le autorizzazioni ottenute dalla Comunità a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, degli accordi conclusi tra la Comunità europea e la Repubblica di Bulgaria e tra la Comunità europea e la Romania e che istituiscono talune condizioni relative al trasporto delle merci su strada e alla promozione del trasporto combinato (in seguito denominati «accordi»).»

⁽³⁾ GU L 108 del 18.4.2001, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 893/2002 (GU L 142 del 31.5.2002, pag. 1).

3) L'allegato è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO

| Stato membro | Autorizzazioni da utilizzarsi in: | |
|-----------------|-----------------------------------|---------|
| | Bulgaria | Romania |
| Belgio | 53 | 54 |
| Repubblica ceca | 50 | 50 |
| Danimarca | 60 | 61 |
| Germania | 84 | 87 |
| Estonia | 63 | 66 |
| Grecia | 10 468 | 11 457 |
| Spagna | 50 | 50 |
| Francia | 52 | 52 |
| Irlanda | 50 | 50 |
| Italia | 52 | 52 |
| Cipro | 63 | 64 |
| Lettonia | 53 | 54 |
| Lituania | 211 | 227 |
| Lussemburgo | 50 | 50 |
| Ungheria | 324 | 359 |

| Stato membro | Autorizzazioni da utilizzarsi in: | |
|---------------------|-----------------------------------|---------|
| | Bulgaria | Romania |
| Malta | 57 | 55 |
| Paesi Bassi | 100 | 104 |
| Austria | 69 | 70 |
| Polonia | 386 | 296 |
| Portogallo | 50 | 50 |
| Slovenia | 64 | 87 |
| Repubblica slovacca | 429 | 442 |
| Finlandia | 52 | 52 |
| Svezia | 57 | 57 |
| Regno Unito | 53 | 54 |
| Totale | 13 000 | 14 000» |

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore subordinatamente e contemporaneamente all'entrata in vigore del trattato di adesione.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio
Il presidente
M. McDOWELL

REGOLAMENTO (CE) N. 862/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che adegua il regolamento (CE) n. 2888/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio nel settore dei trasporti in seguito all'adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il trattato relativo all'adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca all'Unione europea ⁽¹⁾ (in seguito denominato «trattato di adesione»), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,visto l'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti sui quali si fonda l'Unione europea ⁽²⁾ (in seguito denominato «atto di adesione»), in particolare l'articolo 57, paragrafo 1,

vista la proposta della Commissione,

considerando quanto segue:

- (1) Per taluni atti che restano validi anche dopo il 1° maggio 2004 e richiedono adattamenti in conseguenza dell'adesione, gli adattamenti necessari non sono stati contemplati nell'atto di adesione oppure sono stati contemplati, ma sono necessari ulteriori adattamenti. Tutti questi

adattamenti devono essere adottati prima dell'adesione per entrare in vigore dalla data di adesione.

- (2) A norma dell'articolo 57, paragrafo 2, dell'atto di adesione, tali adattamenti devono essere adottati dal Consiglio in tutti i casi in cui il Consiglio ha adottato l'atto iniziale da solo o con il Parlamento europeo.
- (3) Il regolamento (CE) n. 2888/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, relativo alla ripartizione delle autorizzazioni per la circolazione degli automezzi pesanti in Svizzera ⁽³⁾, dovrebbe essere modificato di conseguenza,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati del regolamento (CE) n. 2888/2000 sono sostituiti dal testo di cui all'allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore subordinatamente e contemporaneamente all'entrata in vigore del trattato di adesione.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

*Per il Consiglio**Il presidente*

M. McDOWELL

⁽¹⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 17.⁽²⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33.⁽³⁾ GU L 336 del 30.12.2000, pag. 9.

ALLEGATO

«ALLEGATO I

Tabella di ripartizione delle autorizzazioni per “veicoli a pieno carico”

La Commissione ripartisce le autorizzazioni per “veicoli a pieno carico” tra gli Stati membri come segue:

| Stato membro | % |
|---------------|------------|
| Belgio | 6,9 |
| Danimarca | 1,4 |
| Germania | 25 |
| Grecia | 0,9 |
| Spagna | 2 |
| Francia | 15 |
| Irlanda | 0,85 |
| Italia | 24 |
| Lussemburgo | 1,45 |
| Paesi Bassi | 8,9 |
| Austria | 8 |
| Portogallo | 0,7 |
| Finlandia | 0,8 |
| Svezia | 0,75 |
| Regno Unito | 3,35 |
| Totale | 100 |

Il numero totale di autorizzazioni da assegnare ammonta a 300 000 per il 2001 e il 2002 e a 400 000 per il 2003 e il 2004.

Per il periodo 1° gennaio 2004-31 dicembre 2004 la Commissione ripartirà tra gli Stati membri 10 000 autorizzazioni aggiuntive per “veicoli a pieno carico” come segue:

| Stato membro | Numero di autorizzazioni |
|-----------------|--------------------------|
| Repubblica ceca | 3 164 |
| Estonia | 440 |
| Cipro | 66 |
| Lettonia | 132 |
| Lituania | 308 |
| Ungheria | 1 934 |
| Malta | 352 |
| Polonia | 2 109 |
| Slovenia | 1 055 |
| Slovacchia | 440 |
| Totale | 10 000 |

ALLEGATO II

Tabella di ripartizione delle autorizzazioni per "veicoli a vuoto"

La Commissione ripartisce le autorizzazioni per "veicoli a vuoto" tra gli Stati membri come segue:

| Stato membro | 2001 — 2004 |
|--------------|-------------|
| Belgio | 14 067 |
| Danimarca | 1 310 |
| Germania | 50 612 |
| Grecia | 5 285 |
| Spagna | 1 500 |
| Francia | 16 126 |
| Irlanda | 220 |
| Italia | 93 012 |
| Lussemburgo | 3 130 |
| Paesi Bassi | 21 517 |
| Austria | 2 183 |
| Portogallo | 192 |
| Finlandia | 867 |
| Svezia | 381 |
| Regno Unito | 9 598 |
| Totale | 220 000 |

Per il periodo 1° gennaio 2004-31 dicembre 2004 la Commissione ripartirà tra gli Stati membri 5 500 autorizzazioni aggiuntive per "veicoli a vuoto" come segue:

| Stato membro | Numero di autorizzazioni |
|-----------------|--------------------------|
| Repubblica ceca | 1 741 |
| Estonia | 242 |
| Cipro | 36 |
| Lettonia | 73 |
| Lituania | 169 |
| Ungheria | 1 064 |
| Malta | 193 |
| Polonia | 1 160 |
| Slovenia | 580 |
| Slovacchia | 242 |
| Totale | 5 500 |

ALLEGATO III

Metodo di calcolo per la ripartizione delle autorizzazioni

Le ripartizioni di cui agli allegati I e II si effettuano secondo il metodo seguente:

1. Stati membri dell'UE-15

Autorizzazioni per "veicoli a pieno carico"

Inizialmente a ciascuno Stato membro è assegnato un contingente di base di 1 500 autorizzazioni.

In seguito le autorizzazioni rimanenti sono ripartite equamente sulla base di criteri relativi al traffico di transito ed al traffico bilaterale.

Tale risultato è leggermente adattato per tenere conto della situazione geografica specifica di taluni Stati membri.

Traffico bilaterale

Le autorizzazioni sono ripartite in funzione della quota di ciascuno Stato membro nel traffico bilaterale da e per la Svizzera.

Traffico di transito

Il numero di autorizzazioni attribuite ad ogni Stato membro è proporzionale al numero di chilometri supplementari percorsi dagli automezzi pesanti immatricolati in ciascuno Stato membro lungo la direttrice transalpina nord-sud dovute ai limiti di peso attualmente vigenti in Svizzera.

Il chilometraggio di deviazione è pari alla differenza tra il percorso effettivo dei viaggi transalpini e il percorso più breve attraverso la Svizzera. Al percorso attraverso la Svizzera sono aggiunti 60 chilometri per tener conto dei tempi di attesa in frontiera e delle condizioni del traffico.

Se ad uno Stato membro spettano, secondo il metodo sopra descritto, meno di 200 autorizzazioni, è stabilita allo stesso una quota di 200 autorizzazioni.

Autorizzazioni per "veicoli a vuoto"

Le autorizzazioni per "veicoli a vuoto" sono distribuite sulla base della quota dei veicoli immatricolati in ciascuno Stato membro sul totale del traffico di transito attraverso la Svizzera con veicoli di peso a pieno carico compreso fra 7,5 e 28 tonnellate.

2. Nuovi Stati membri

Autorizzazioni per "veicoli a pieno carico"

Gli Stati membri che hanno concluso accordi bilaterali con la Svizzera (Repubblica ceca, Estonia, Lettonia, Lituania, Ungheria, Polonia e Slovenia) ricevono un numero di autorizzazioni almeno pari a quello che avrebbero ricevuto in forza degli accordi bilaterali per il periodo 1 maggio 2004-31 dicembre 2004, se tali accordi fossero rimasti in vigore per il 2004.

Cipro, Malta e la Slovacchia ricevono autorizzazioni sulla base della loro quota di trasporto da e per la Svizzera, nonché della loro quota di transito attraverso la Svizzera, nel 2002.

Il resto delle autorizzazioni disponibili per i dieci nuovi Stati membri è ripartito proporzionalmente.

Autorizzazioni per "veicoli a vuoto"

Dato che la Comunità riceverà 5 500 autorizzazioni per "veicoli a vuoto", che corrispondono al 55 % del numero di autorizzazioni per "veicoli a pieno carico", le autorizzazioni per "veicoli a vuoto" saranno ripartite in questa proporzione.»

REGOLAMENTO (CE) N. 863/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****che adegua il regolamento (CE) n. 2327/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio nel settore dei trasporti in seguito all'adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il trattato relativo all'adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca all'Unione europea ⁽¹⁾ (in seguito denominato «trattato di adesione»), in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,visto l'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea ⁽²⁾ (in seguito denominato «atto di adesione»), in particolare l'articolo 57, paragrafo 1,

vista la proposta della Commissione,

considerando quanto segue:

- (1) Per taluni atti che restano validi anche dopo il 1° maggio 2004 e richiedono adattamenti in conseguenza dell'adesione, gli adattamenti necessari non sono stati contemplati nell'atto di adesione oppure sono stati contemplati, ma sono necessari ulteriori adattamenti. Tutti questi adattamenti devono essere adottati prima dell'adesione per entrare in vigore dalla data di adesione.
- (2) A norma dell'articolo 57, paragrafo 2, dell'atto di adesione, tali adattamenti devono essere adottati dal Consiglio in tutti i casi in cui il Consiglio ha adottato l'atto iniziale da solo o con il Parlamento europeo.
- (3) Il regolamento (CE) n. 2327/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 dicembre 2003, che istituisce per il 2004 un sistema provvisorio di punti per gli automezzi pesanti che transitano attraverso l'Austria nell'ambito di una politica dei trasporti sostenibile ⁽³⁾, dovrebbe essere modificato di conseguenza,

⁽¹⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 17.⁽²⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33.⁽³⁾ GU L 345 del 31.12.2003, pag. 30.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Al regolamento (CE) n. 2327/2003 è aggiunto l'allegato seguente:

«Allegato III

| Numero di punti da distribuire ai nuovi Stati membri | | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------------|------------|------------|
| Stato membro | Assegnazione di base per 12 mesi 2004 | Quota proporzionale 2004 (*) | 2005 (²) | 2006 (³) |
| Repubblica ceca | 4 86 874 | 3 24 599 | 4 62 531 | 4 39 404 |
| Cipro | 3 040 | 2 027 | 2 888 | 2 744 |
| Estonia | 16 805 | 11 204 | 15 965 | 15 167 |
| Lituania | 42 037 | 28 026 | 39 935 | 37 939 |
| Lettonia | 21 669 | 14 447 | 20 586 | 19 556 |
| Ungheria | 7 30 208 | 4 86 830 | 6 93 698 | 6 59 013 |
| Malta | 14 592 | 9 728 | 13 862 | 13 169 |
| Polonia | 3 32 479 | 2 21 664 | 3 15 855 | 3 00 062 |
| Slovacchia | 1 44 248 | 96 170 | 1 37 036 | 1 30 184 |
| Slovenia | 3 56 448 | 2 37 644 | 3 38 626 | 3 21 694 |
| TOTALE EU-10 | 2 1 48 400 | 1 4 32 338 | 2 0 40 980 | 1 9 38 931 |

(*) Quota proporzionale distribuita per il periodo 1° maggio-31 dicembre 2004.

(**) Assegnazione di base 2004 - 5 %.

(***) Assegnazione 2005 - 5 %.*

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore subordinatamente e contemporaneamente all'entrata in vigore del trattato di adesione.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

REGOLAMENTO (CE) N. 864/2004 DEL CONSIGLIO

del 29 aprile 2004

che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, tenendo conto dell'adesione all'Unione europea della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37, paragrafo 2, terzo comma,

visto il protocollo n. 4 concernente il cotone ⁽¹⁾, allegato all'atto di adesione del 1979, in particolare il paragrafo 6,

visto il trattato di adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia ⁽²⁾, in particolare l'articolo 2, paragrafo 3,

visto l'atto di adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacchia ⁽³⁾, in particolare l'articolo 57, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽⁴⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽⁵⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

considerando quanto segue:

- (1) Il disaccoppiamento del sostegno diretto ai produttori e l'introduzione del regime di pagamento unico sono elementi chiave del processo di riforma della politica agricola comune, il cui obiettivo è quello di garantire il passaggio da una politica di sostegno dei prezzi e della

produzione ad una politica di sostegno dei redditi degli agricoltori. Il regolamento (CE) n. 1782/2003 ⁽⁶⁾ ha introdotto tali elementi per tutta una serie di prodotti agricoli.

- (2) Per conseguire gli obiettivi che costituiscono il fulcro della riforma della politica agricola comune, è opportuno che il sostegno al cotone, all'olio di oliva, al tabacco greggio e al luppolo sia in ampia misura disaccoppiato e integrato nel regime di pagamento unico.

- (3) Le norme sui regimi di sostegno diretto di cui al regolamento (CE) n. 1782/2003 dovrebbero essere adattate in modo da consentirne l'attuazione nella Repubblica ceca, in Estonia, a Cipro, in Lettonia, in Lituania, in Ungheria, a Malta, in Polonia, in Slovenia e in Slovacchia.

- (4) Nel corso del periodo di riferimento 2000-2002 non esistevano aiuti diretti per i produttori di cotone. Tuttavia, nell'ambito delle disposizioni in vigore durante tale periodo, i produttori percepivano un sostegno comunitario indirettamente, attraverso un aiuto concesso alle imprese di sgranatura.

- (5) La piena integrazione del regime di sostegno attualmente in vigore nel settore del cotone nel regime di pagamento unico rischierebbe seriamente di perturbare la produzione nelle regioni produttrici di cotone della Comunità. È quindi opportuno che il sostegno resti in parte legato alla coltura di cotone e assuma la forma di un pagamento specifico per ettaro ammissibile al beneficio dell'aiuto. Il relativo importo dovrebbe essere determinato in modo da garantire condizioni economiche che, nelle regioni che si prestano a tale coltura, permettano di garantire il proseguimento dell'attività nel settore del cotone e di evitare che la coltura del cotone sia soppiantata da altre colture. In tale ottica appare giustificato fissare l'aiuto totale disponibile per ettaro per ciascuno Stato membro al 35 % della quota nazionale dell'aiuto di cui i produttori hanno beneficiato indirettamente.

⁽¹⁾ GU L 291 del 19.11.1979, pag. 174. Protocollo modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1050/2001 (GU L 148 dell'1.6.2001, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 17.

⁽³⁾ GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33.

⁽⁴⁾ Parere reso il 10 marzo 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽⁵⁾ Parere reso il 26 febbraio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽⁶⁾ GU L 270 del 21.10.2003, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 583/2004 (GU L 91 del 30.3.2004, pag. 1).

- (6) È opportuno destinare al regime di pagamento unico il rimanente 65 % della quota nazionale dell'aiuto di cui i produttori hanno beneficiato indirettamente.
- (7) Per motivi ambientali è opportuno stabilire una superficie di base per Stato membro per limitare le superfici investite a cotone. Inoltre, è opportuno limitare le superfici ammissibili a quelle autorizzate dagli Stati membri.
- (8) Per consentire ai produttori e alle imprese di sgranatura di migliorare la qualità del cotone, è opportuno incoraggiare la costituzione di organizzazioni interprofessionali che dovranno essere riconosciute dagli Stati membri. Tali organizzazioni dovrebbero essere finanziate dai loro membri. È opportuno che la Comunità contribuisca indirettamente alle attività di tali organizzazioni attraverso una maggiorazione dell'aiuto a tali agricoltori membri delle stesse.
- (9) Per favorire un approvvigionamento di qualità per l'industria, è opportuno autorizzare le organizzazioni riconosciute ad adottare una tabella di differenziazione dell'aiuto al quale hanno diritto i produttori loro membri. Tale tabella, che dovrà essere approvata dagli Stati membri, dovrebbe basarsi su criteri da stabilire.
- (10) Un'eventuale completa integrazione del regime di sostegno legato alla produzione attualmente in vigore nel settore dell'olio di oliva nel regime di pagamento unico potrebbe creare problemi per talune regioni della Comunità tradizionalmente dedite all'olivicultura. In queste regioni si corre un certo rischio di mettere a repentaglio la cura degli oliveti, che porterebbe al degrado dei terreni e dei paesaggi e avrebbe un impatto negativo a livello sociale. È quindi possibile che una parte del sostegno sia subordinata alla manutenzione degli oliveti che presentano un valore sociale o ambientale.
- (11) Di conseguenza, è opportuno che almeno il 60 % dell'importo medio dei pagamenti erogati a titolo di aiuto alla produzione nel settore dell'olio di oliva nel corso del periodo di riferimento che va dal 2000 al 2002 sia convertito in diritti nell'ambito del regime di pagamento unico, il calcolo dei diritti per ogni singolo agricoltore dovrebbe essere basato sulle campagne di commercializzazione 1999/2000, 2000/2001, 2001/2002 e 2002/2003. Tuttavia, per ragioni di equità, occorrerebbe inoltre integrare pienamente nel regime di pagamento unico le aziende che dispongono di una superficie inferiore a 0,3 ettari SIG olivi, in base al sistema di informazione geografica degli oliveti.
- (12) È opportuno determinare il numero di ettari da prendere in considerazione nel calcolo del diritto al pagamento unico basandosi sul sistema di informazione geografica degli oliveti che farà parte del sistema integrato di gestione e di controllo.
- (13) La parte rimanente degli aiuti alla produzione versati nel settore dell'olio di oliva nel corso del periodo di riferimento dovrebbe restare a disposizione degli Stati membri e assumere la forma di dotazioni nazionali, intese a permettere l'erogazione di un aiuto agli agricoltori per il mantenimento degli oliveti di particolare valore sociale o ambientale, con particolare riferimento alle tradizioni culturali locali, soprattutto nelle zone marginali. Di tale aiuto dovrebbero beneficiare anche le aziende olivicole che dispongono di una superficie inferiore a 0,3 ettari SIG olivi. Per semplificazione, nell'ambito di tale regime dovrebbero essere concessi aiuti di importo di almeno 50 EUR.
- (14) È opportuno che gli Stati membri abbiano la possibilità di trattenere l'importo necessario al finanziamento di azioni nel settore dell'olio di oliva connesse alla qualità del prodotto, al monitoraggio e all'informazione, realizzate nell'ambito di programmi di lavoro elaborati dalle organizzazioni di operatori olivicoli riconosciute.
- (15) Nell'ambito del regime attualmente in vigore sono ammesse al beneficio dell'aiuto alla produzione soltanto le superfici di oliveti i cui impianti sono anteriori al 1º maggio 1998, le superfici di oliveti di sostituzione o le superfici che rientrano in programmi di impianti autorizzati dalla Commissione. Tali superfici dovrebbero pertanto essere le sole ammissibili al beneficio dell'aiuto nell'ambito del regime di pagamento unico e del regime di pagamento applicabile agli oliveti. Per Cipro e Malta il termine ultimo dovrebbe essere il 31 dicembre 2001, conformemente alla deroga di cui all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1638/98 del Consiglio, del 20 luglio 1998, che modifica il regolamento n. 136/66/CEE relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi ⁽¹⁾.
- (16) Per Cipro e Malta, gli importi massimi dell'aiuto per gli oliveti potranno essere stabiliti in via definitiva solo dopo l'introduzione del sistema di informazione geografica in tali Stati membri. È necessario pertanto prevedere la possibilità di rivedere le cifre degli importi massimi stabiliti per detti Stati membri.
- (17) L'attuale regime di sostegno ai produttori di tabacco greggio dovrebbe essere in parte disaccoppiato e integrato nel regime di pagamento unico e in parte trasferito alla dotazione per la ristrutturazione. Tuttavia, per evitare effetti distorsivi sulla produzione e sulle economie locali e consentire l'adattamento del prezzo di mercato alle nuove condizioni, gli Stati membri dovrebbero essere autorizzati, durante un periodo transitorio, a mantenere accoppiato fino al 60 % dei pagamenti erogati a titolo di aiuto alla produzione nel settore del tabacco ed erogare la parte rimanente come aiuto disaccoppiato.

⁽¹⁾ GU L 210 del 28.7.1998, pag. 32. Regolamento modificato da ultimo dall'atto di adesione del 2003.

- (18) È opportuno disporre che gli agricoltori che hanno abbandonato il settore del tabacco in quanto hanno deciso di partecipare ad un programma di riscatto delle quote attuato a norma dell'articolo 14 del regolamento (CEE) n. 2075/92 e che percepiscono un aiuto nell'ambito del regime di pagamento unico, non possano beneficiare anche del prezzo di riscatto, lasciando loro la facoltà di scegliere tra i due tipi di pagamento. Tuttavia, per garantire una scelta equa, appare appropriato che una parte del prezzo di riscatto sia versata nella misura necessaria a compensare la differenza tra l'importo dell'aiuto per il tabacco preso in considerazione ai fini del calcolo dell'importo di riferimento e l'importo del prezzo di riscatto, qualora quest'ultimo sia più elevato.
- (19) Per quanto riguarda il premio che continuerà ad essere versato per la produzione di tabacco nel corso delle campagne 2006 e 2007, è opportuno trasferire al Fondo comunitario per il tabacco un importo pari al 4 % nel primo anno e al 5 % nel secondo anno, da destinare al finanziamento di azioni di informazione destinate a sensibilizzare il pubblico sugli effetti nocivi del consumo di tabacco.
- (20) La piena integrazione del luppolo nel regime di pagamento unico permette ai produttori di luppolo di percepire un reddito stabile. Gli agricoltori potranno decidere liberamente se continuare o abbandonare la coltura del luppolo, per motivi connessi alle condizioni del mercato o per motivi strutturali, senza rischiare di perdere ogni reddito.
- (21) Per tener conto di situazioni particolari del mercato o di implicazioni regionali, è opportuno dare agli Stati membri interessati la facoltà di conservare una certa percentuale dell'aiuto disaccoppiato. In tal caso gli Stati membri possono assegnare interamente o parzialmente la parte conservata agli agricoltori che producono luppolo mediante un aiuto per superficie e/o ai gruppi di produttori riconosciuti per consentire loro di svolgere taluni compiti.
- (22) Il disaccoppiamento dell'aiuto per il cotone e il tabacco greggio potrebbe richiedere azioni intese alla ristrutturazione. È opportuno concedere un sostegno supplementare della Comunità alle regioni di produzione degli Stati membri in cui l'aiuto comunitario per il cotone e il tabacco greggio è stato concesso durante le campagne 2000, 2001 e 2002 attraverso il trasferimento di stanziamenti dalla rubrica 1 a) alla rubrica 1 b) delle prospettive finanziarie. Tale sostegno supplementare dovrebbe essere utilizzato secondo quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) ⁽¹⁾.
- (23) Al fine di assicurare l'armoniosa continuità del versamento degli aiuti al reddito dei produttori di cotone, degli olivicoltori e dei produttori di tabacco, è opportuno escludere la possibilità di rinviare l'integrazione di tali regimi di sostegno nel regime di pagamento unico.
- (24) In base ai nuovi dati la superficie nazionale garantita per la frutta a guscio in Polonia deve essere aumentata.
- (25) Al fine di assicurare che le modifiche apportate per i nuovi Stati membri possano entrare in vigore entro la data di adesione, il presente regolamento deve entrare in vigore entro il 1º maggio 2004.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 1782/2003 è modificato come segue:

1) Il quarto trattino dell'articolo 1 è sostituito dal seguente:

«— regimi di sostegno a favore degli agricoltori che producono frumento duro, colture proteiche, riso, frutta a guscio, colture energetiche, patate da fecola, latte, sementi, seminativi, carni ovine e caprine, carni bovine, leguminose da granella, cotone, tabacco, luppolo e degli agricoltori dediti all'olivicoltura.»

2) L'articolo 11, paragrafo 1, è sostituito dal seguente:

«1. A partire dal bilancio 2007, onde assicurare che gli importi per il finanziamento della politica agricola comune attualmente alla voce 1a (misure di sostegno dei mercati e aiuti diretti) rispettino i massimali annui stabiliti nella decisione dei rappresentanti dei governi degli Stati membri, riuniti in sede di Consiglio il 18 novembre 2002, relativa alle conclusioni della riunione del Consiglio europeo tenutasi a Bruxelles il 24 e 25 ottobre 2002, è fissato un adattamento dei pagamenti diretti quando le previsioni per il finanziamento delle misure previste alla voce 1a, in un determinato esercizio finanziario, aumentate degli importi di cui agli articoli 143 *quinquies* e 143 *sexies* e prima dell'applicazione della modulazione di cui all'articolo 10, paragrafo 2, indicano che il suddetto massimale annuo, tenendo conto di un margine di 300 milioni di EUR al di sotto del medesimo, sarà superato. Ciò lascia impregiudicate le prospettive finanziarie per il periodo 2007-2013.»

⁽¹⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1783/2003 (GU L 270 del 21.10.2003, pag. 70).

- 3) Il secondo comma dell'articolo 19, paragrafo 1, è sostituito dal seguente:

«Questa banca dati consente, in particolare, la consultazione diretta e immediata, tramite l'autorità competente dello Stato membro, dei dati relativi agli anni civili e/o alle campagne di commercializzazione a partire dall'anno 2000 e, per gli aiuti concessi in virtù del titolo IV, capitolo 10 ter, a partire dal 1º maggio 1998.»

- 4) L'articolo 20 è sostituito dal seguente:

«Articolo 20

Sistema di identificazione delle parcelle agricole

1. Il sistema di identificazione delle parcelle agricole è costituito sulla base di mappe o estremi catastali o altri riferimenti cartografici. Vengono utilizzate tecniche del sistema informatizzato d'informazione geografica, comprese di preferenza ortofotografie aeree o spaziali. Si applica un criterio omogeneo di accuratezza equivalente almeno a quello della cartografia su scala 1:10 000.

2. Il sistema di identificazione include, se del caso, un sistema di informazione geografica degli oliveti, costituito da una banca dati alfanumerica informatizzata e da una banca dati di riferimento grafico informatizzata relativa agli alberi di olivo e alle superfici interessate.»

- 5) L'articolo 22 è modificato come segue:

- a) al paragrafo 1, dopo il primo trattino è inserito il trattino seguente:

«— il numero di alberi di olivo e il loro posizionamento all'interno della parcella, »;

- b) il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

«2. Gli Stati membri possono disporre che le domande di aiuto debbano indicare soltanto gli elementi che cambiano rispetto all'anno precedente. Gli Stati membri distribuiscono moduli prestampati basati sulle superfici determinate nell'anno precedente e forniscono materiale grafico indicante l'ubicazione delle superfici stesse e, ove pertinente, il posizionamento degli alberi di olivo.»

- 6) L'articolo 35 è sostituito dal seguente:

«Articolo 35

Doppie domande

1. La superficie corrispondente al numero di ettari ammissibili ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, che forma oggetto di una domanda di pagamento unico, può altresì formare oggetto di una domanda per qualsiasi altro pagamento diretto nonché per altri eventuali aiuti non contemplati dal presente regolamento, salvo se altrimenti disposto.

2. Gli agricoltori che hanno partecipato al programma di riscatto delle quote di tabacco nell'ambito del regolamento (CEE) n. 2075/92 possono beneficiare o del pagamento unico o del prezzo di riscatto delle quote. Tuttavia, se il prezzo di riscatto delle quote è superiore all'importo calcolato per il tabacco da includere nell'importo di riferimento, l'agricoltore ha diritto, oltre al pagamento unico, ad una parte del prezzo di riscatto corrispondente alla differenza tra il prezzo di riscatto e l'importo calcolato a norma dell'allegato VII, punto I, del presente regolamento.»

- 7) All'articolo 37, paragrafo 1, è aggiunto il comma seguente:

«Tuttavia, per l'olio di oliva l'importo di riferimento è la media quadriennale degli importi dei pagamenti complessivamente percepiti da un agricoltore nel quadro del regime di sostegno all'olio di oliva di cui all'allegato VI, calcolata e adattata a norma dell'allegato VII, durante le campagne di commercializzazione 1999/2000, 2000/2001, 2001/2002 e 2002/2003.»

- 8) L'articolo 40, paragrafo 5, è sostituito dal seguente:

«5. I paragrafi 1, 2 e 3 del presente articolo si applicano, mutatis mutandis, agli agricoltori soggetti, nel corso del periodo di riferimento, ad impegni agroambientali nell'ambito dei regolamenti (CEE) n. 2078/92 (*) e (CE) n. 1257/1999 del Consiglio, ai coltivatori di luppolo che, nel corso del stesso periodo, erano soggetti a un impegno di estirpazione in virtù del regolamento (CE) n. 1098/98 del Consiglio (**), nonché ai produttori di tabacco che hanno partecipato al programma di riscatto delle quote nell'ambito del regolamento (CEE) n. 2075/92.

Qualora gli impegni coprano sia il periodo di riferimento sia il periodo di cui al paragrafo 2 gli Stati membri stabiliscono, secondo criteri oggettivi e in modo tale da garantire la parità di trattamento tra gli agricoltori ed evitare distorsioni del mercato e della concorrenza, un importo di riferimento in base alle modalità di applicazione stabilite dalla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

(*) GU L 215 del 30.7.1992, pag. 85.

(**) GU L 157 del 30.5.1998, pag. 7.»

- 9) All'articolo 42, paragrafo 9, la data del 29 settembre 2003 è sostituita dalla data del 15 maggio 2004.

- 10) All'articolo 43, paragrafo 2, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) nel caso degli aiuti per la fecola di patate, i foraggi essiccati, le sementi, gli oliveti e il tabacco, elencati nell'allegato VII, il numero di ettari la cui produzione ha fruito dell'aiuto durante il periodo di riferimento, calcolato in base all'allegato VII, punti B, D, F, H e I.»

11) All'articolo 44, paragrafo 2, è aggiunto il comma seguente:

«Per "ettari ammissibili" si intendono anche le superfici investite a luppolo o soggette all'obbligo di ritiro temporaneo dalla produzione, e le superfici a oliveto, calcolate a norma dell'allegato VII, punto H, secondo comma, i cui impianti sono anteriori al 1° maggio 1998, salvo per Cipro e Malta per i quali la data è il 31 dicembre 2001, o i nuovi oliveti di sostituzione di impianti preesistenti o ogni nuovo impianto di olivi effettuato nell'ambito di programmi autorizzati e registrato in un sistema di informazione geografica.»

12) L'articolo 51 è sostituito dal seguente:

«Articolo 51

Uso agricolo del suolo

Gli agricoltori possono utilizzare le parcelle dichiarate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 3, per qualsiasi attività agricola, ad eccezione delle seguenti:

- a) colture permanenti, ad eccezione del luppolo e degli oliveti piantati anteriormente al 1° maggio 1998, salvo per Cipro e Malta per i quali la data è il 31 dicembre 2001, o dei nuovi oliveti di sostituzione di impianti preesistenti o di ogni nuovo impianto di olivi effettuato nell'ambito di programmi autorizzati e registrato in un sistema di informazione geografica;
- b) la produzione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96 (*) e all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2201/96 (**).

Gli Stati membri possono tuttavia decidere di consentire la coltivazione di prodotti secondari sugli ettari ammessi all'aiuto per un periodo massimo di tre mesi che inizia ogni anno il 15 agosto; su richiesta di uno Stato membro, tale data è tuttavia modificata secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2, per le regioni in cui i cereali sono di solito raccolti prima per motivi climatici;

- c) la coltura di patate diverse da quelle destinate alla fabbricazione di fecola di patate, per le quali è concesso l'aiuto di cui all'articolo 93.

(*) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

(**) GU L 297 del 21.11.1996, pag. 29.»

13) L'articolo 60, paragrafo 1, è sostituito dal seguente:

«1. Qualora uno Stato membro si avvalga dell'opzione di cui all'articolo 59, gli agricoltori possono, in deroga all'articolo 51 e ai sensi del presente articolo, utilizzare anche le parcelle dichiarate ai sensi dell'articolo 44, para-

grafo 3, e destinate alla produzione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96 o all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2201/96 e delle patate diverse da quelle destinate alla fabbricazione di fecola di patate, per i quali è concesso l'aiuto di cui all'articolo 93 del presente regolamento, tranne le colture permanenti ad eccezione del luppolo o degli oliveti piantati anteriormente al 1° maggio 1998 o dei nuovi oliveti di sostituzione di impianti preesistenti o di ogni nuovo impianto di olivi effettuato nell'ambito di programmi autorizzati e registrato in un sistema di informazione geografica.»

14) L'articolo 64, paragrafo 2, è modificato come segue:

- a) nel primo comma il passo «Articoli 66, 67, 68 e 69» è sostituito da «Articoli 66, 67, 68, 68 bis e 69»;
- b) nel secondo comma il passo «Articoli 66, 67, 68 e 69» è sostituito da «Articoli 66, 67, 68, 68 bis e 69».

15) L'articolo 65, paragrafo 1, è modificato come segue:

il passo «Articoli 66, 67, 68 e 69» è sostituito da «Articoli 66, 67, 68, 68 bis e 69».

16) Nel titolo III, capitolo 5, sezione 2, è inserito l'articolo seguente:

«Articolo 68 bis

Pagamenti per il luppolo

Nel caso dei pagamenti per il luppolo, gli Stati membri possono trattenere fino al 25 % della componente "massimali nazionali" di cui all'articolo 41, corrispondente ai pagamenti per superficie e all'aiuto per la messa a riposo temporanea per il luppolo, di cui all'allegato VI.

In tal caso e nei limiti del massimale fissato a norma dell'articolo 64, paragrafo 2, lo Stato membro in questione effettua, su base annua, un pagamento supplementare agli agricoltori e/o un pagamento ai gruppi di produttori riconosciuti a norma dell'articolo 7, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1696/71.

Il pagamento supplementare è concesso per ettaro agli agricoltori che producono luppolo, fino a un livello massimo del 25 % dei pagamenti per ettaro di cui all'allegato VI, da erogare alle condizioni previste al titolo IV, capitolo 10 *quinquies*».

Il pagamento ai gruppi di produttori riconosciuti è concesso per finanziare le attività di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettere da a) a d), del regolamento (CEE) n. 1696/71.»

17) L'articolo 71 è modificato come segue:

a) al paragrafo 1 è aggiunto il comma seguente:

«Per il luppolo, il periodo transitorio di cui al primo comma termina il 31 dicembre 2005. Il periodo transitorio di cui al primo comma non si applica per il cotone, l'olio d'oliva, le olive da tavola e il tabacco.»

b) al paragrafo 2 il primo comma è sostituito dal seguente:

«Fatto salvo l'articolo 70, paragrafo 2, nel periodo transitorio lo Stato membro in questione applica i pagamenti diretti di cui all'allegato VI secondo le condizioni stabilite rispettivamente nel titolo IV, capitoli 3, 6-10 e 10 *quinquies*-13 del presente regolamento, nell'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 2019/93, nell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 1452/2001, nell'articolo 13 e nell'articolo 22, paragrafi da 2 a 4 del regolamento (CE) n. 1453/2001 e nell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1454/2001, nei limiti dei massimali di bilancio corrispondenti alla componente di questi pagamenti diretti nell'ambito del massimale nazionale di cui all'articolo 41, fissato dalla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2, del presente regolamento per ciascun pagamento diretto.»

18) All'articolo 71 *octies*, il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

«1. In deroga all'articolo 51 e ai sensi delle disposizioni del presente articolo, gli agricoltori possono utilizzare anche le parcelle dichiarate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 3, e destinate alla produzione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2200/96, all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2201/96 e delle patate diverse da quelle destinate alla fabbricazione di fecola di patate, per i quali è concesso l'aiuto di cui all'articolo 93 del presente regolamento, tranne le colture permanenti ad eccezione del luppolo e degli oliveti piantati anteriormente al 1° maggio 1998 e, a Cipro e Malta, anteriormente al 31 dicembre 2001, o dei nuovi oliveti di sostituzione di impianti preesistenti o di ogni nuovo impianto di olivi effettuato nell'ambito di programmi autorizzati e registrato in un sistema di informazione geografica.»

19) L'articolo 84 è modificato come segue:

a) il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

«2. È fissata una superficie massima garantita pari a 815 600 ettari.»

b) al paragrafo 3, per la Polonia, la superficie nazionale garantita pari a 1 000 ettari è sostituita da 4 200 ettari.

20) I seguenti capitoli sono inseriti nel titolo IV:

«Capitolo 10 bis

Pagamento specifico per il cotone

Articolo 110 bis

Campo di applicazione

È concesso un aiuto agli agricoltori che producono cotone di cui al codice NC 5201 00 alle condizioni specificate nel presente capitolo.

Articolo 110 ter

Ammissibilità

1. L'aiuto è concesso per ettaro di superficie ammissibile seminata a cotone. Per essere ammissibile al beneficio dell'aiuto la superficie è situata su terreni agricoli autorizzati dallo Stato membro per la coltivazione del cotone, seminata con varietà autorizzate e coltivata almeno fino all'apertura delle capsule in condizioni di crescita normali.

Tuttavia, se il cotone non ha raggiunto la fase dell'apertura delle capsule a causa di condizioni climatiche eccezionali riconosciute come tali dallo Stato membro, le superfici investite a cotone rimangono ammissibili all'aiuto purché non siano state utilizzate fino al momento dell'apertura delle capsule a scopi diversi dalla produzione di cotone.

2. Gli Stati membri autorizzano i terreni e le varietà di cui al paragrafo 1 secondo modalità e condizioni da adottarsi secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

Articolo 110 quater

Superfici e importi di base

1. È istituita una superficie di base nazionale per i seguenti paesi:

- Grecia: 370 000 ha
- Spagna: 70 000 ha
- Portogallo: 360 ha.

2. L'importo dell'aiuto per ettaro ammissibile è il seguente:

- Grecia: 594 EUR per 300 000 ettari e 342,85 EUR per i rimanenti 70 000 ettari,
- Spagna: 1 039 EUR,
- Portogallo: 556 EUR

3. Se in uno Stato membro la superficie coltivata a cotone ammissibile al beneficio dell'aiuto in un dato anno supera la superficie di base fissata al paragrafo 1, l'aiuto di cui al paragrafo 2 per il relativo Stato membro è ridotto in proporzione al superamento della superficie di base.

Tuttavia, per la Grecia è applicata la riduzione proporzionata in relazione all'importo dell'aiuto fissato per la parte della superficie di base nazionale composta dai 70 000 ettari al fine di rispettare l'importo globale di 202,2 milioni di EUR.

4. Norme particolareggiate per l'applicazione del presente articolo saranno adottate secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

Articolo 110 quinquies

Organizzazioni interprofessionali riconosciute

1. Ai fini del presente capitolo, per "organizzazione interprofessionale riconosciuta" si intende ogni persona giuridica costituita da produttori di cotone e da almeno un'impresa di sgranatura allo scopo, in particolare, di garantire l'approvvigionamento dell'impresa di sgranatura in cotone non sgranato di qualità soddisfacente. Gli Stati membri sul cui territorio sono stabilite le imprese di sgranatura procedono al riconoscimento delle organizzazioni che rispettano criteri da adottarsi secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

2. L'organizzazione interprofessionale riconosciuta è finanziata dai suoi membri.

Articolo 110 sexies

Differenziazione dell'aiuto da parte delle organizzazioni interprofessionali riconosciute

1. L'organizzazione interprofessionale riconosciuta può decidere che al massimo la metà dell'aiuto a cui hanno diritto i produttori membri della stessa, in base alle superfici ammissibili al beneficio dell'aiuto in virtù dell'articolo 110 ter, paragrafo 1, sia differenziata secondo una tabella da essa fissata.

2. La tabella di cui al paragrafo 1 è approvata dallo Stato membro e rispetta criteri da adottarsi secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2. Tali criteri riguardano, in particolare, la qualità del cotone non sgranato da consegnare alle imprese, adattata in funzione delle condizioni economiche e ambientali caratteristiche delle zone interessate.

Articolo 110 septies

Pagamento degli aiuti

1. Gli agricoltori percepiscono l'aiuto per ettaro di superficie ammissibile di cui all'articolo 110 quater.

2. Gli agricoltori membri di un'organizzazione interprofessionale riconosciuta ricevono un aiuto per ettaro

ammissibile a norma dell'articolo 110 quater, maggiorato di 10 EUR. Tuttavia, in caso di differenziazione, l'aiuto è erogato per ettaro ammissibile a norma dell'articolo 110 quater, adattato in applicazione dell'articolo 110 sexies, paragrafo 1. L'importo adattato è maggiorato di 10 EUR.

Capitolo 10 ter

Aiuto per gli oliveti

Articolo 110 octies

Campo di applicazione

Alle condizioni specificate nel presente capitolo, è concesso un aiuto agli agricoltori quale contributo per la manutenzione di oliveti di particolare valore sociale o ambientale.

Articolo 110 nonies

Ammissibilità

Il pagamento dell'aiuto è subordinato alle seguenti condizioni:

- a) l'oliveto è registrato nel sistema di informazione geografica di cui all'articolo 20, paragrafo 2;
- b) sono ammissibili all'aiuto esclusivamente le superfici degli oliveti piantati anteriormente al 1° maggio 1998, salvo per Cipro e Malta per i quali la data è il 31 dicembre 2001, o degli oliveti di sostituzione o degli impianti realizzati nell'ambito di un programma approvato dalla Commissione;
- c) il numero di alberi di olivo presenti nell'oliveto non differisce di oltre il 10 % dal numero registrato alla data del 1° gennaio 2005 nel sistema di informazione geografica di cui all'articolo 20, paragrafo 2;
- d) l'oliveto presenta le caratteristiche proprie della categoria di oliveti per la quale è richiesto l'aiuto;
- e) l'aiuto richiesto ammonta perlomeno a 50 EUR per domanda.

Articolo 110 decies

Importi

1. L'aiuto per gli oliveti è concesso per ettaro SIG olivi. L'ettaro SIG olivi è l'unità di superficie utilizzata nell'ambito di un metodo comune da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2, in base ai dati del sistema di informazione geografica degli oliveti, di cui all'articolo 20, paragrafo 2.

2. Nel limite degli importi massimi stabiliti al paragrafo 3 e previa deduzione dell'importo trattenuto a norma del paragrafo 4, gli Stati membri fissano un aiuto per ettaro SIG olivi per cinque categorie al massimo di superfici olivicole.

Essi definiscono tali categorie tenendo conto di un quadro comune di criteri ambientali e sociali, connessi in particolare ai paesaggi e alle tradizioni sociali, da adottarsi secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2. In questo contesto è riservata un'attenzione particolare al mantenimento degli oliveti nelle zone marginali.

3. Qualora venga applicato il coefficiente 0,4, in seguito all'applicazione del coefficiente 0,6 come stabilito nell'allegato VII (H) gli importi massimi di aiuto di cui al paragrafo 2 sono i seguenti:

| | Milioni di EUR |
|------------|----------------|
| Francia | 2,11 |
| Grecia | 208,14 |
| Italia | 272,05 |
| Cipro | 2,93 |
| Malta | 0,07 |
| Spagna | 412,45 |
| Portogallo | 22,66 |
| Slovenia | 0,17 |

Gli Stati membri ripartiscono il proprio importo massimo tra le varie categorie in base a criteri oggettivi e non discriminatori. Per ciascuna categoria, l'aiuto per ettaro SIG olivi può essere pari, al massimo, alle spese di manutenzione, escluse le spese di raccolta.

Qualora gli Stati membri decidessero di diminuire il coefficiente 0,4, gli importi massimi di aiuto stabiliti nella tabella precedente nonché gli allegati VIII e VIIIa sono adeguati secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

Gli importi massimi di aiuto stabiliti per Cipro e Malta sono provvisori. Essi potranno essere riesaminati nel 2005, dopo l'introduzione del sistema di informazione geografica di cui all'articolo 20, paragrafo 2, e secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2, per essere adattati di conseguenza.

4. Gli Stati membri possono trattenere fino al 10 % degli importi di cui al paragrafo 3 per garantire il finanzia-

mento comunitario dei programmi di lavoro elaborati da organizzazioni di operatori riconosciute a norma dell'articolo 8 del regolamento (CE) n. 865/2004 del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola (*).

Tuttavia, qualora uno Stato membro decida di applicare un coefficiente superiore allo 0,6 come indicato nell'allegato VII, lettera H, esso può trattenere fino al 10 % della componente per l'olio d'oliva nell'ambito del massimale nazionale di cui all'articolo 41 per garantire il finanziamento comunitario dei programmi di lavoro di cui al primo comma. Tale importo massimo è fissato secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

Capitolo 10 quater

Aiuto per il tabacco

Articolo 110 undecies

Campo di applicazione

Per le campagne 2006, 2007, 2008 e 2009 può essere concesso un aiuto agli agricoltori che producono tabacco greggio di cui al codice NC 2401 alle condizioni specificate nel presente capitolo.

Articolo 110 duodecies

Ammissibilità

L'aiuto è concesso agli agricoltori che hanno ottenuto il pagamento di un premio per il tabacco ai sensi del regolamento (CEE) n. 2075/92 negli anni civili 2000, 2001 e 2002 e agli agricoltori che hanno acquisito quote di produzione di tabacco durante il periodo 1° gennaio 2002-31 dicembre 2005.

- il tabacco deve provenire da una zona di produzione elencata nell'allegato II del regolamento (CE) n. 2848/98 della Commissione (**);
- sono rispettati i requisiti di qualità definiti nel regolamento (CE) n. 2848/98;
- l'agricoltore consegna il tabacco in foglia all'impresa di prima trasformazione in base ad un contratto di coltivazione.
- deve essere accordato in modo tale da garantire la parità di trattamento tra gli agricoltori e/o secondo criteri oggettivi, ad esempio produttivi di tabacco situati nelle regioni dell'obiettivo I o produttori che coltivano varietà di una certa qualità.

Articolo 110 terdecies**Importi**

1. Nel caso in cui venga applicato un coefficiente di 0,6 risultante dall'applicazione del coefficiente di 0,4 previsto nell'allegato VII, lettera I, l'importo massimo dell'aiuto totale, inclusi gli importi da trasferire al Fondo comunitario per il tabacco di cui all'articolo 110 *quaterdecies*, è fissato come segue:

| | 2006-2009 milioni di EUR |
|------------|-----------------------------|
| Belgio | 2,374 |
| Germania | 21,287 |
| Grecia | 227,331 |
| Spagna | 70,599 |
| Francia | 48,217 |
| Italia | 200,821 |
| Austria | 0,606 |
| Portogallo | 10,161 |

Se gli Stati membri decidono una riduzione nel coefficiente di 0,6, l'importo massimo dell'aiuto di cui alla suddetta tabella nonché all'allegato VIII sarà adeguato secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2.

Articolo 110 quaterdecies**Trasferimento al Fondo comunitario per il tabacco**

Un importo pari al 4 % per l'anno civile 2006 e al 5 % per l'anno civile 2007 dell'aiuto concesso conformemente al presente capitolo è destinato al finanziamento di azioni di informazione nell'ambito del Fondo comunitario per il tabacco previsto dall'articolo 13 del regolamento (CEE) n. 2075/92.

Capitolo 10 quinquies**Aiuti per superficie per il luppolo****Articolo 110 quindicies****Campo di applicazione**

È concesso un aiuto agli agricoltori che producono luppolo di cui al codice NC 1210 alle condizioni specificate nel presente capitolo.

Articolo 110 sexdecies**Ammissibilità**

Sono ammissibili le superfici seguenti:

- superfici situate nelle regioni produttrici di luppolo pubblicate dalla Commissione ai sensi dell'articolo 6,

paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 1784/77 del Consiglio (**),

- piantate a luppolo, e

- effettivamente raccolte.

(*) Cfr. pag. 97 della presente Gazzetta ufficiale.

(**) GU L 358 del 31.12.1998, pag. 17. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1983/2002 della Commissione (GU L 306 dell'8.11.2002, pag. 8).

(***) GU L 200 dell'8.8.1997, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dall'atto di adesione del 2003.»

- 21) Nel titolo IV *bis*, all'articolo 143 *quater*, paragrafo 2, dopo la prima frase della lettera a) è inserita la frase seguente:

«Tuttavia, per i pagamenti diretti di cui al capitolo 7 del titolo IV del presente regolamento si applicano le seguenti percentuali massime: 85 % nel 2004, 90 % nel 2005, 95 % nel 2006 e 100 % a decorrere dal 2007.»

- 22) È inserito il titolo seguente:

«TITOLO IV TER

Trasferimenti finanziari**Articolo 143 quinquies****Trasferimento finanziario a favore della ristrutturazione nelle regioni produttrici di cotone**

A partire dall'esercizio 2007, un importo di 22 milioni di EUR, pari al 50 % della media triennale dell'aiuto totale per gli anni 2000, 2001 e 2002 per il tabacco sovvenzionato, è assegnato quale sostegno comunitario supplementare per anno civile all'attuazione di misure a favore delle regioni produttrici di cotone nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale finanziati dal FEAOG, sezione Garanzia, a norma del regolamento (CE) n. 1257/1999.

Articolo 143 sexies**Trasferimento finanziario a favore della ristrutturazione nelle regioni produttrici di tabacco**

A partire dall'esercizio 2010, un importo di 484 milioni di EUR, pari al 50 % della media triennale dell'aiuto totale per gli anni 2000, 2001 e 2002 per il tabacco sovvenzionato, è assegnato quale sostegno comunitario supplementare per anno civile all'attuazione di misure a favore delle regioni produttrici di tabacco nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale finanziati dal FEAOG, sezione Garanzia, a norma del regolamento (CE) n. 1257/1999, per quanto concerne gli Stati membri nei quali i produttori di tabacco hanno beneficiato di un aiuto a norma del regolamento (CEE) n. 2075/92 nel corso degli anni 2000, 2001 e 2002.

23) All'articolo 145 sono aggiunte le lettere seguenti:

- «r) per quanto riguarda il cotone, modalità di applicazione relative:
- al calcolo della riduzione dell'aiuto di cui all'articolo 110 *quater*, paragrafo 3,
 - alle organizzazioni interprofessionali riconosciute, in particolare al loro finanziamento e al sistema di sanzioni e di controllo;
- s) per quanto riguarda il regime di pagamento unico, modalità per il calcolo e/o per l'adeguamento dei diritti di pagamento, al fine di integrare nel regime l'aiuto alla produzione per il cotone, l'olio d'oliva, il tabacco e il luppolo.»

24) Dopo l'articolo 151 sono inseriti gli articoli seguenti:

«Articolo 151 bis

Modifiche del regolamento (CE) n. 546/2002

Il regolamento (CE) n. 546/2002 è modificato come segue:

- 1) Agli articoli 1 e 2 e nell'allegato I «raccolti 2002, 2003, 2004» è sostituito con «raccolti 2002, 2003, 2004 e 2005».
- 2) Il titolo della tabella II figurante nell'allegato II è sostituito con il testo seguente:

«Limiti di garanzia per i raccolti 2003, 2004 e 2005.»

Articolo 151 ter

Modifica del regolamento (CE) n. 2075/92

All'articolo 13, paragrafo 1, è aggiunto il seguente trattino:

«— 3 % del premio per il raccolto 2005.»

25) All'articolo 152 sono aggiunte le lettere seguenti:

- «d) titoli I e II del regolamento (CEE) n. 2075/92. Tuttavia, tali disposizioni continuano ad applicarsi alle domande di pagamenti diretti in relazione al raccolto 2005;
- e) articoli 12 e 13 del regolamento (CEE) n. 1696/71 (*). Tuttavia, tali disposizioni continuano ad applicarsi alle domande di pagamenti diretti in relazione al raccolto 2004 al raccolto 2005 se uno Stato membro decide di applicare il regime di pagamento unico dopo il periodo transitorio per il luppolo di cui al terzo comma dell'articolo 71, paragrafo 1, del presente regolamento.

(*) GU L 175 del 4.8.1971, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2320/2003 (GU L 345 del 31.12.2003, pag. 18).»

26) Nell'articolo 153 sono inseriti i paragrafi seguenti:

«4 bis. Il regolamento (CE) n. 1051/2001 (*) è abrogato. Tuttavia, esso continua ad applicarsi per la campagna di commercializzazione 2005/2006.

4 ter. Il regolamento (CE) n. 1098/98 è abrogato. Tuttavia, esso continua ad essere applicato sino al 31 dicembre 2005 se uno Stato membro decide di applicare il regime di pagamento unico dopo il periodo transitorio per il luppolo di cui al terzo comma dell'articolo 71, paragrafo 1, del presente regolamento.

(*) GU L 148 dell'1.6.2001, pag. 3.»

27) È inserito l'articolo seguente:

«Articolo 155 bis

Entro il 31 dicembre 2009, la Commissione presenta al Consiglio una relazione sull'attuazione del presente regolamento riguardo ai settori del cotone, dell'olio di oliva, delle olive da tavola e degli oliveti, del tabacco e del luppolo, corredata, se necessario, di adeguate proposte.»

28) All'articolo 156, paragrafo 2, sono aggiunte le lettere seguenti:

«g) il titolo IV, capitolo 10 bis, si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006 per il cotone seminato a partire da tale data;

h) il titolo IV, capitolo 10 ter si applica a decorrere dalla campagna di commercializzazione 2005/2006.»

29) Gli allegati sono modificati a norma dell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

1. Il presente regolamento entra in vigore il 1° maggio 2004.

2. Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006 ad eccezione delle seguenti disposizioni:

a) articolo 1, paragrafi 9, 18, 19, 21 e 24, nonché l'articolo 29 per quanto riguarda gli allegati VIII e VIII bis che si applicano dalla data di entrata in vigore del presente regolamento;

b) articolo 1, punto 1, per quanto riguarda l'inserimento del luppolo, punti 8 e 11, per quanto riguarda il luppolo, punti 12, 13, 14, 15, 16 e 17, per quanto riguarda il luppolo, punto 20 per quanto riguarda il capitolo 10 *quinqies*, l'articolo 1, punto 25, per quanto riguarda la lettera e), l'articolo 1, punto 26, per quanto riguarda il paragrafo 4 ter, l'articolo 1, punto 29, per quanto riguarda gli allegati I, VI e VII per le parti relative al luppolo, che si applicano dal 1° gennaio 2005.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio
Il presidente
M. McDOWELL

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

ALLEGATO

Gli allegati sono modificati come segue:

1) L'allegato I è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO I

Elenco dei regimi di sostegno che soddisfano i criteri di cui all'articolo 1

| Settore | Base giuridica | Note |
|--|--|--|
| Pagamento unico | Titolo III del presente regolamento | Pagamento disaccoppiato (cfr. allegato VI) (*) |
| Pagamento unico per superficie | Titolo IV bis, articolo 143 ter del presente regolamento | Pagamento disaccoppiato che sostituisce tutti i pagamenti diretti specificati nel presente allegato |
| Frumento (grano) duro | Titolo IV, capitolo 1, del presente regolamento | Aiuto alla superficie (premio alla qualità) |
| Colture proteiche | Titolo IV, capitolo 2, del presente regolamento | Aiuto alla superficie |
| Riso | Titolo IV, capitolo 3, del presente regolamento | Aiuto alla superficie |
| Frutta a guscio | Titolo IV, capitolo 4, del presente regolamento | Aiuto alla superficie |
| Colture energetiche | Titolo IV, capitolo 5, del presente regolamento | Aiuto alla superficie |
| Patate da fecola | Titolo IV, capitolo 6, del presente regolamento | Aiuto alla produzione |
| Latte e prodotti lattiero-caseari | Titolo IV, capitolo 7, del presente regolamento | Premi per i prodotti lattiero-caseari e pagamenti supplementari |
| Seminativo in Finlandia e in talune regioni della Svezia | Titolo IV, capitolo 8, del presente regolamento (**) (****) | Aiuto regionale specifico per i seminativi |
| Sementi | Titolo IV, capitolo 9, del presente regolamento (**) (****) | Aiuto alla produzione |
| Seminativi | Titolo IV, capitolo 10, del presente regolamento (***) (****) | Aiuto alla superficie, compresi i pagamenti per le superfici ritirate dalla produzione, i pagamenti per i foraggi insilati, gli importi supplementari (**), il supplemento per il frumento duro e l'aiuto specifico |
| Ovini e caprini | Titolo IV, capitolo 11, del presente regolamento (***) (****) | Premio per pecora e per capra, premio supplementare e alcuni pagamenti supplementari |
| Carni bovine | Titolo IV, capitolo 12, del presente regolamento (****) | Premio speciale (***), premio di destagionalizzazione, premio per vacca nutrice (compresi il premio versato per le giovenche e il premio nazionale supplementare per vacca nutrice, purché cofinanziato) (***), premio all'abbattimento (***), pagamento per l'estensivizzazione e pagamenti supplementari |
| Legumi da granella | Titolo IV, capitolo 13, del presente regolamento (****) | Aiuto alla superficie |
| Specifici tipi di colture e di produzione di qualità | Articolo 69 del presente regolamento (****) | |
| Foraggi essiccati | Articolo 71, paragrafo 2, secondo comma, del presente regolamento (****) | |
| Regime dei piccoli agricoltori | Articolo 2 bis del regolamento (CE) n. 1259/1999 | Aiuto transitorio alla superficie per gli agricoltori che ricevono meno di 1 250 EUR |
| Olio di oliva | Titolo IV, capitolo 10 ter, del presente regolamento | Aiuto alla superficie |
| Bachi da seta | Articolo 1 del regolamento (CEE) n. 845/72 | Aiuto destinato a favorire la bachicoltura |
| Banane | Articolo 12 del regolamento (CEE) n. 404/93 | Aiuto alla produzione |
| Uve secche | Articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 2201/96 | Aiuto alla superficie |

| Settore | Base giuridica | Note |
|-----------------|---|---|
| Tabacco | Titolo IV, capitolo 10 quater, del presente regolamento | Aiuto alla produzione |
| Luppolo | Titolo IV, capitolo 10 quinquies, del presente regolamento (**)(****) | Aiuto alla superficie |
| POSEIDOM | Articolo 9 (**)(****), articolo 12, paragrafo 2, e articolo 16 del regolamento (CE) n. 1452/2001 | Settori: carni bovine; zucchero; vaniglia, verde |
| POSEIMA | Articolo 13 (**)(****), articoli 16, 17 e articolo 28, paragrafo 1, articolo 21, articolo 22, paragrafi 2-4(**)(****) e 7, articoli 27, 29 e articolo 30, paragrafi 1, 2 e 4, del regolamento (CE) n. 1453/2001 | Settori: carni bovine; latte; patate; zucchero; vimini; ananassi, tabacco, patate da semina, cicoria e tè |
| POSEICAN | Articoli 5 (**)(****), 9 e 14 del regolamento (CE) n. 1454/2001 | Settori: carni bovine; carni ovine e caprine; patate |
| Isole dell'Egeo | Articoli 6 (**)(****), 8, 11 e 12 del regolamento (CEE) n. 2019/93 | Settori: carni bovine; patate; olive; miele |
| Cotone | Titolo IV, capitolo 10 bis, del presente regolamento | Aiuto alla superficie |

(*) A decorrere dal 1° gennaio 2005 o successivamente in caso di applicazione dell'articolo 71. Per il 2004 o successivamente in caso di applicazione dell'articolo 71, i pagamenti diretti elencati nell'allegato VI sono inclusi nell'allegato I, ad eccezione dei foraggi essiccati e del cotone.

(**) In caso di applicazione dell'articolo 70.

(***) In caso di applicazione degli articoli 66, 67, 68 o 68 bis.

(****) In caso di applicazione dell'articolo 69.

(*****) In caso di applicazione dell'articolo 71.»

2) L'allegato II è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO II

Massimali nazionali di cui all'articolo 12, paragrafo 2

| Stato membro | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 |
|--------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Belgio | 4,7 | 6,2 | 7,7 | 7,7 | 7,7 | 7,7 | 7,7 | 7,7 |
| Danimarca | 7,7 | 10,3 | 12,9 | 12,9 | 12,9 | 12,9 | 12,9 | 12,9 |
| Germania | 40,4 | 54,6 | 68,3 | 68,3 | 68,3 | 68,3 | 68,3 | 68,3 |
| Grecia | 45,4 | 60,6 | 75,7 | 75,7 | 75,7 | 75,7 | 75,7 | 75,7 |
| Spagna | 56,9 | 76,5 | 95,5 | 95,5 | 95,5 | 95,5 | 95,5 | 95,5 |
| Francia | 51,4 | 68,7 | 85,9 | 85,9 | 85,9 | 85,9 | 85,9 | 85,9 |
| Irlanda | 15,3 | 20,4 | 25,5 | 25,5 | 25,5 | 25,5 | 25,5 | 25,5 |
| Italia | 62,3 | 83,7 | 104,6 | 104,6 | 104,6 | 104,6 | 104,6 | 104,6 |
| Lussemburgo | 0,2 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Paesi Bassi | 6,8 | 9,2 | 11,5 | 11,5 | 11,5 | 11,5 | 11,5 | 11,5 |
| Austria | 12,4 | 17,1 | 21,3 | 21,3 | 21,3 | 21,3 | 21,3 | 21,3 |
| Portogallo | 10,8 | 14,6 | 18,2 | 18,2 | 18,2 | 18,2 | 18,2 | 18,2 |
| Finlandia | 8,0 | 10,8 | 13,6 | 13,6 | 13,6 | 13,6 | 13,6 | 13,6 |
| Svezia | 6,6 | 8,8 | 11,0 | 11,0 | 11,0 | 11,0 | 11,0 | 11,0 |
| Regno Unito | 17,7 | 23,6 | 29,5 | 29,5 | 29,5 | 29,5 | 29,5 | 29,5 |

2 bis) L'allegato IV è modificato come segue:

Gli ultimi due trattini della seconda colonna sono sostituiti dai seguenti:

- «Mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio, se del caso, anche mediante il divieto di estirpazione degli olivi
- Evitare la propagazione di vegetazione indesiderata sui terreni agricoli
- Mantenimento degli oliveti in buone condizioni vegetative.»

3) L'allegato V è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO V

Regimi di sostegno compatibili di cui all'articolo 26

| Settore | Base giuridica | Note |
|--|--|------------------------------|
| Uve secche | Articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 2201/96 | Aiuto alla superficie |
| Misure agroambientali | Titolo II, capo VI (articoli da 22 a 24) e articolo 55, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1257/1999 | Aiuto alla superficie |
| Silvicoltura | Articolo 31 e articolo 55, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1257/1999 | Aiuto alla superficie |
| Zone svantaggiate e zone soggette a vincoli ambientali | Titolo II, capo V (articoli da 13 a 21) e articolo 55, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1257/1999 | Aiuto alla superficie |
| Foraggi essiccati | Articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 603/95 | Aiuto alla produzione |
| Limoni destinati alla trasformazione | Articolo 1 del regolamento (CE) n. 2202/96 | Aiuto alla produzione |
| Pomodori da trasformazione | Articolo 2 del regolamento (CE) n. 2201/96 | Aiuto alla produzione |
| Vino | Articoli da 11 a 15 del regolamento (CE) n. 1493/1999 | Aiuto alla ristrutturazione» |

4) All'allegato VI sono aggiunte le seguenti righe:

| | | |
|---------------|--|---|
| «Cotone | Paragrafo 3 del protocollo n. 4 concernente il cotone allegato all'atto di adesione della Grecia | Sostegno mediante il pagamento per il cotone non sgranato |
| Olio di oliva | Articolo 5 del regolamento n. 136/66/CEE | Aiuto alla produzione |
| Tabacco | Articolo 3 del regolamento (CEE) n. 2075/92 | Aiuto alla produzione |
| Luppolo | Articolo 12 del regolamento (CEE) n. 1696/71 | Aiuto alla superficie |
| | Articolo 2 del regolamento (CE) n. 1098/98 | Aiuto per la messa a riposo temporanea» |

5) all'allegato VII è aggiunto il testo seguente:

«G. **Cotone**

Se un agricoltore ha dichiarato una superficie seminata a cotone, gli Stati membri calcolano l'importo da includere nell'importo di riferimento moltiplicando il numero di ettari, con due cifre decimali, su cui è stato prodotto cotone che ha beneficiato dell'aiuto a norma del paragrafo 3 del protocollo n. 4 concernente il cotone (*) in ciascuno degli anni del periodo di riferimento, per i seguenti importi per ettaro:

- 966 EUR per la Grecia,
- 1 509 EUR per la Spagna,
- 1 202 EUR per il Portogallo.

H. **Olio di oliva**

Se un agricoltore ha beneficiato dell'aiuto alla produzione di olio di oliva, l'importo è calcolato moltiplicando il numero di tonnellate per le quali è stato concesso tale pagamento nel corso del periodo di riferimento (ossia in ciascuna delle campagne di commercializzazione 1999/2000, 2000/2001, 2001/2002 e 2002/2003, rispettivamente) per il corrispondente importo unitario dell'aiuto, espresso in euro/t, fissato dai regolamenti (CE) n. 1415/2001 (**), (CE) n. 1271/2002 (***), (CE) n. 1221/2003 (****) e (CE) n. 1794/2003 (****) della Commissione, moltiplicato per il coefficiente 0,6. Tuttavia, entro il 1 agosto 2005 gli Stati membri possono decidere di aumentare questo coefficiente. Tale coefficiente non si applica agli agricoltori il cui numero medio di ettari SIG olivi nel corso del periodo di riferimento, escluso il numero di ettari SIG olivi corrispondente ad impianti supplementari realizzati dopo il 1° maggio 1998, che non rientrano in un programma approvato, sia inferiore a 0,3. Il numero di ettari SIG olivi è calcolato in base ad un metodo comune da stabilirsi secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2, e in base ai dati del sistema di informazione geografica degli oliveti.

Qualora, nel periodo di riferimento, l'applicazione delle misure di cui all'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 1638/98 (*****)) abbia avuto ripercussioni negative su pagamenti dell'aiuto, il calcolo di cui al terzo comma è adeguato come segue:

- nel caso di applicazione delle misure a una sola campagna di commercializzazione, il numero di tonnellate da prendere in considerazione per la campagna in questione è pari al numero di tonnellate per il quale sarebbe stato concesso l'aiuto se non fossero state applicate le misure,
- nel caso di applicazione delle misure a due campagne di commercializzazione consecutive, il numero di tonnellate da prendere in considerazione per la prima campagna è fissato conformemente al primo trattino e il numero di tonnellate da prendere in considerazione per la campagna successiva è pari al numero di tonnellate per il quale è stato concesso l'aiuto per l'ultima campagna di commercializzazione precedente il periodo che non ha subito ripercussioni dall'applicazione delle misure in questione.

Gli Stati membri definiscono il numero di ettari da prendere in considerazione nel calcolo del pagamento unico come il numero di ettari SIG olivi ottenuto nell'ambito di un metodo comune da definirsi secondo la procedura di cui all'articolo 144, paragrafo 2, e in base ai dati del sistema di informazione geografica degli oliveti, escluso il numero di ettari SIG olivi corrispondente ad impianti supplementari che non rientrano in un programma approvato realizzati dopo il 1° maggio 1998, eccetto per Cipro e Malta cui si applica la data del 31 dicembre 2001.

I. **Tabacco greggio**

Se l'agricoltore ha percepito un premio per il tabacco greggio, l'importo da includere nell'importo di riferimento è calcolato moltiplicando il numero di kg per il quale è stato concesso il premio rispettivamente in ciascuno degli anni del periodo di riferimento per l'importo medio ponderato dell'aiuto concesso per kg nel corso del periodo di riferimento triennale, tenendo conto del quantitativo totale di tabacco greggio per l'insieme dei gruppi di varietà e moltiplicato per un coefficiente di 0,4. Gli Stati membri possono decidere di aumentare tale coefficiente.

A decorrere dal 2010 il coefficiente è di 0,5.

Il numero di ettari da includere nel calcolo del pagamento unico corrisponde alla superficie indicata nei contratti di coltivazione registrati, per la quale è stato concesso il premio, rispettivamente in ciascuno degli anni del periodo di riferimento, limitatamente ad una superficie di base che la Commissione fissa in funzione della superficie totale comunicata a norma dell'allegato I, punto 1.3, del regolamento (CE) n. 2636/1999 della Commissione (*****).

Qualora, nel periodo di riferimento, l'applicazione delle misure di cui all'articolo 50 del regolamento (CEE) n. 2848/98 abbia avuto ripercussioni negative sui pagamenti dell'aiuto, il calcolo di cui al terzo comma è adeguato come segue:

- nel caso di una riduzione totale o parziale del premio, gli importi del pagamento da prendere in considerazione per la campagna in questione sono pari agli importi che sarebbero stati concessi se non fosse stata applicata la riduzione,
- nel caso di una riduzione totale o parziale della quota di produzione, gli importi del pagamento da prendere in considerazione per la campagna in questione sono pari agli importi del premio che sarebbero stati concessi nella campagna precedente, senza applicare la riduzione del premio, a condizione che la superficie di produzione indicata nell'ultimo contratto di coltivazione non sia stata utilizzata per un'altra coltura ammissibile, durante la campagna in questione, in base a un altro regime di sostegno diretto.

J. Luppolo

Se l'agricoltore ha beneficiato di un aiuto per superficie per il luppolo o di un aiuto per la messa a riposo temporanea, gli Stati membri calcolano gli importi da includere nell'importo di riferimento moltiplicando il numero di ettari, con due cifre decimali, per i quali è stato concesso il pagamento, in ciascuno degli anni del periodo di riferimento rispettivamente, per l'importo di 480 EUR per ettaro.

(*) GU L 291 del 19.11.1979, pag. 174.

(**) GU L 191 del 13.7.2001, pag. 10.

(***) GU L 184 del 13.7.2002, pag. 5.

(****) GU L 170 del 9.7.2003, pag. 8.

(*****) GU L 262 del 14.10.2003, pag. 11.

(*****) GU L 210 del 28.7.1998, pag. 32.

(*****) GU L 323 del 15.12.1999, pag. 4.»

6) L'allegato VIII è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO VIII

Massimali nazionali di cui all'articolo 41

| Stato membro | 2005 | 2006 | 2007, 2008 e 2009 | 2010 e anni successivi |
|--------------|-------|-------|-------------------|------------------------|
| Belgio | 411 | 413 | 530 | 530 |
| Danimarca | 838 | 838 | 996 | 996 |
| Germania | 4 489 | 4 503 | 5 492 | 5 496 |
| Grecia | 837 | 1 700 | 1 722 | 1 760 |
| Spagna | 3 244 | 4 043 | 4 241 | 4 253 |
| Francia | 7 199 | 7 231 | 8 091 | 8 099 |
| Irlanda | 1 136 | 1 136 | 1 322 | 1 322 |
| Italia | 2 539 | 3 112 | 3 464 | 3 497 |
| Lussemburgo | 27 | 27 | 37 | 37 |
| Paesi Bassi | 386 | 386 | 779 | 779 |
| Austria | 613 | 614 | 712 | 712 |
| Portogallo | 452 | 493 | 559 | 561 |
| Finlandia | 467 | 467 | 552 | 552 |
| Svezia | 612 | 612 | 729 | 729 |
| Regno Unito | 3 351 | 3 351 | 3 869 | 3 869» |

7) L'allegato VIII bis è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO VIII BIS

Massimali nazionali di cui all'articolo 71 quater

I massimali sono stati calcolati tenendo conto della tabella degli incrementi di cui all'articolo 143 bis e non devono pertanto essere ridotti.

(In milioni di EUR)

| Anno civile | Repubblica ceca | Estonia | Cipro | Lettonia | Lituania | Ungheria | Malta | Polonia | Slovenia | Slovacchia |
|-----------------|--------------------|---------|-------|----------|----------|----------|-------|---------|----------|------------|
| 2005 | 228,8 | 23,4 | 8,9 | 33,9 | 92,0 | 350,8 | 0,67 | 724,6 | 35,8 | 97,7 |
| 2006 | 266,7 | 27,3 | 12,5 | 39,6 | 107,3 | 420,2 | 0,83 | 881,7 | 41,8 | 115,3 |
| 2007 | 343,6 | 40,4 | 16,3 | 55,6 | 146,9 | 508,3 | 1,64 | 1 140,8 | 56,0 | 146,5 |
| 2008 | 429,2 | 50,5 | 20,4 | 69,5 | 183,6 | 634,9 | 2,05 | 1 425,9 | 70,0 | 183,1 |
| 2009 | 514,9 | 60,5 | 24,5 | 83,4 | 220,3 | 761,6 | 2,46 | 1 711,0 | 84,0 | 219,6 |
| 2010 | 600,5 | 70,6 | 28,6 | 97,3 | 257,0 | 888,2 | 2,87 | 1 996,1 | 98,0 | 256,1 |
| 2011 | 686,2 | 80,7 | 32,7 | 111,2 | 293,7 | 1 014,9 | 3,28 | 2 281,1 | 112,0 | 292,6 |
| 2012 | 771,8 | 90,8 | 36,8 | 125,1 | 330,4 | 1 141,5 | 3,69 | 2 566,2 | 126,0 | 329,2 |
| Anni successivi | 857,5 | 100,9 | 40,9 | 139,0 | 367,1 | 1 268,2 | 4,10 | 2 851,3 | 140,0 | 365,7» |

REGOLAMENTO (CE) N. 865/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 36 e l'articolo 37, paragrafo 2, terzo comma,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽¹⁾,visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽²⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

considerando quanto segue:

- (1) La politica agricola comune persegue gli obiettivi stabiliti dall'articolo 33 del trattato. Al fine di stabilizzare i mercati e garantire un equo tenore di vita agli agricoltori operanti nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola, è necessario prevedere un sostegno al reddito degli olivicoltori, misure relative al mercato interno per mantenere i prezzi e le condizioni di approvvigionamento entro un quadro ragionevole, e attività volte ad influenzare la domanda del mercato attraverso il miglioramento della qualità dei prodotti e del modo di presentare la qualità ai consumatori.
- (2) Il sostegno al reddito degli olivicoltori è previsto, attraverso il pagamento unico per azienda e l'aiuto per la cura degli oliveti, dal regolamento (CE) n. 1782/2003 del Consiglio, del 29 settembre 2003, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Parere espresso il 10 marzo 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽²⁾ Parere espresso il 25 febbraio 2004 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).

⁽³⁾ GU L-270 del 21.10.2003, pag. 1. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 864/2004 (cfr. pag. 48 della presente Gazzetta ufficiale).

- (3) Occorrerebbe pertanto abrogare il regolamento n. 136/66/CEE del Consiglio, del 22 settembre 1966, relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi⁽¹⁾, e sostituirlo con un nuovo regolamento. In tale occasione occorrerebbe abrogare anche i seguenti regolamenti del Consiglio nel settore dell'olio di oliva: i regolamenti (CEE) n. 154/75⁽²⁾, (CEE) n. 2754/78⁽³⁾, (CEE) n. 3519/83⁽⁴⁾, (CEE) n. 2261/84⁽⁵⁾, (CEE) n. 2262/84⁽⁶⁾, (CEE) n. 3067/85⁽⁷⁾, (CEE) n. 1332/92⁽⁸⁾, (CEE) n. 2159/92⁽⁹⁾, (CEE) n. 3815/92⁽¹⁰⁾, (CE) n. 1414/97⁽¹¹⁾, (CE) n. 1638/98⁽¹²⁾ e (CE) n. 1873/2002⁽¹³⁾.
- (4) È necessario adattare la campagna di commercializzazione al ciclo di produzione di tutte le varietà di olive ed è opportuno allinearla, a fini di armonizzazione e semplificazione, alla campagna di commercializzazione di altri prodotti agricoli.
- (5) Le descrizioni e le definizioni degli oli di oliva e le relative denominazioni costituiscono un elemento essenziale di ordine del mercato in quanto fissano standard di qualità e forniscono ai consumatori un'adeguata informazione sul prodotto.
- (6) Le caratteristiche dell'olio di oliva giustificano l'interesse dei consumatori nonostante il prezzo elevato rispetto ad altri oli e grassi. Per evitare abusi circa la qualità e l'autenticità dei prodotti proposti ai consumatori e le gravi perturbazioni del mercato che potrebbero derivarne, sono necessarie apposite misure per sviluppare e tutelare la qualità delle olive e degli oli di oliva.
- (7) Le informazioni riportate sull'etichetta dovrebbe essere garantite ricorrendo ai metodi di analisi più avanzati e ad altre misure per determinare le caratteristiche di ciascun tipo di olio di oliva.
- (8) Tenuto conto dell'influenza delle variazioni dei livelli di produzione e dell'offerta disponibile sul mercato mondiale, occorrerebbe prevedere apposite misure volte a stabilizzare il mercato interno.

⁽¹⁾ GU L 72 del 30.9.1966, pag. 3025/66. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1513/2001 (GU L 201 del 26.7.2001, pag. 4).

⁽²⁾ Regolamento (CEE) n. 154/75 del Consiglio, del 21 gennaio 1975, che istituisce uno schedario oleicolo negli Stati membri produttori di olio d'oliva (GU L 19 del 24.1.1975, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3788/85 (GU L 367 del 31.12.1985, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (CEE) n. 2754/78 del Consiglio, del 23 novembre 1978, relativo all'intervento nel settore dell'olio d'oliva (GU L 331 del 28.11.1978, pag. 13). Regolamento modificato dal regolamento (CEE) n. 2203/90 (GU L 201 del 31.7.1990, pag. 5).

⁽⁴⁾ Regolamento (CEE) n. 3519/83 del Consiglio, del 12 dicembre 1983, che prevede talune misure per gli oli acidi di raffinazione ottenuti dai sottoprodotti dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva (GU L 352 del 15.12.1983, pag. 2).

⁽⁵⁾ Regolamento (CEE) n. 2261/84 del Consiglio, del 17 luglio 1984, che stabilisce le norme generali relative all'aiuto alla produzione e alle organizzazioni di produttori di olio d'oliva (GU L 208 del 3.8.1984, pag. 3). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2366/98 della Commissione (GU L 293 del 31.10.1998, pag. 50).

⁽⁶⁾ Regolamento (CEE) n. 2262/84 del Consiglio, del 17 luglio 1984, che prevede misure speciali nel settore dell'olio d'oliva (GU L 208 del 3.8.1984, pag. 11). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2292/2001 (GU L 308 del 27.11.2001, pag. 1).

⁽⁷⁾ Regolamento (CEE) n. 3067/85 del Consiglio, del 29 ottobre 1985, che stabilisce i criteri di mobilitazione sul mercato della Comunità degli oli vegetali destinati all'aiuto alimentare (GU L 290 del 1.11.1985, pag. 96).

⁽⁸⁾ Regolamento (CEE) n. 1332/92 del Consiglio, del 18 maggio 1992, che istituisce misure specifiche nel settore delle olive da tavola (GU L 145 del 27.5.1992, pag. 1). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 2826/2000 (GU L 328 del 23.12.2000, pag. 2).

⁽⁹⁾ Regolamento (CEE) n. 2159/92 del Consiglio, del 23 luglio 1992, relativo al finanziamento delle spese necessarie per l'istituzione e l'aggiornamento dello schedario oleicolo (GU L 217 del 31.7.1992, pag. 8).

⁽¹⁰⁾ Regolamento (CEE) n. 3815/92 del Consiglio, del 28 dicembre 1992, relativo all'applicazione del prezzo comune d'intervento dell'olio d'oliva in Spagna (GU L 387 del 31.12.1992, pag. 9).

⁽¹¹⁾ Regolamento (CE) n. 1414/97 del Consiglio, del 22 luglio 1997, che stabilisce, per la campagna di commercializzazione 1997/1998, i prezzi, gli aiuti e le trattenute sugli aiuti nel settore dell'olio d'oliva, nonché il quantitativo massimo garantito (GU L 196 del 24.7.1997, pag. 4).

⁽¹²⁾ Regolamento (CE) n. 1638/98 del Consiglio, del 20 luglio 1998, che modifica il regolamento n. 136/66/CEE relativo all'attuazione di un'organizzazione comune dei mercati nel settore dei grassi (GU L 210 del 28.7.1998, pag. 32). Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 1513/2001 (GU L 201 del 26.7.2001, pag. 4).

⁽¹³⁾ Regolamento (CE) n. 1873/2002 del Consiglio, del 14 ottobre 2002, che stabilisce i massimali del finanziamento comunitario dei programmi di attività delle organizzazioni riconosciute di operatori del comparto oleicolo, previsto dal regolamento (CE) n. 1638/98 e recante deroga al regolamento n. 136/66/CEE (GU L 284 del 22.10.2002, pag. 1).

- (9) Il regime di aiuti ai contratti di ammasso privato è considerato uno strumento efficace per la regolazione dell'offerta di olio di oliva, in grado di fungere da rete di sicurezza in caso di gravi perturbazioni del mercato.
- (10) Occorrerebbe incoraggiare e inquadrare a livello comunitario la partecipazione degli operatori del settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola agli sforzi intrapresi per migliorare e garantire la qualità di tali prodotti e per accrescere in tal modo l'interesse dei consumatori e mantenere l'equilibrio del mercato.
- (11) Per incoraggiare le organizzazioni di operatori riconosciute ad elaborare programmi di attività per il miglioramento della qualità della produzione di olio di oliva e di olive da tavola è necessario un finanziamento comunitario, costituito dalla percentuale degli aiuti diretti che gli Stati membri sono autorizzati a trattenere a norma dell'articolo 110 decies, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1782/2003. Il finanziamento comunitario dovrebbe essere concesso in base alle priorità attribuite alle attività intraprese nell'ambito dei suddetti programmi di attività.
- (12) Per controllare il volume degli scambi di olio di oliva con i paesi terzi e semplificare nel contempo le procedure amministrative, occorrerebbe prevedere un regime basato sul rilascio di titoli di importazione, con costituzione di una cauzione a garanzia dell'esecuzione delle operazioni per le quali i titoli sono richiesti. Qualora l'andamento del mercato renda necessario un controllo più stretto delle esportazioni di olio di oliva dalla Comunità, la Commissione dovrebbe essere autorizzata ad introdurre un regime di titoli di esportazione.
- (13) Il mercato comunitario dell'olio di oliva e delle olive da tavola implica un regime di scambi alle frontiere esterne della Comunità, accompagnato da dazi all'importazione. Il regime di scambi dovrebbe essere basato sugli impegni assunti nell'ambito degli accordi internazionali.
- (14) La maggior parte dei dazi doganali applicabili ai prodotti agricoli nell'ambito degli accordi dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC) è fissata nella tariffa doganale comune. Tuttavia, la Commissione dovrebbe avere la possibilità di sospendere tali dazi parzialmente o interamente al fine di assicurare un adeguato approvvigionamento di olio di oliva nel mercato interno.
- (15) Nella misura necessaria al buon funzionamento del regime, è opportuno prevedere la possibilità di disciplinare o, qualora la situazione del mercato lo richieda, di vietare il ricorso al regime di perfezionamento attivo e passivo mediante l'adozione di misure armonizzate.
- (16) Il regime dei dazi doganali consente di rinunciare a qualsiasi altra misura di protezione alle frontiere esterne della Comunità. In circostanze eccezionali, il mercato interno e il meccanismo dei dazi doganali potrebbero non operare adeguatamente. In una simile evenienza, per non lasciare il mercato comunitario indifeso di fronte alle perturbazioni che rischiano di derivarne, è opportuno consentire alla Comunità di adottare rapidamente tutte le misure necessarie. Tali misure dovrebbero essere conformi agli obblighi derivanti dagli accordi conclusi nel quadro dell'OMC.
- (17) La concessione di aiuti nazionali potrebbe compromettere il corretto funzionamento di un mercato unico basato su prezzi comuni. Pertanto, ai prodotti disciplinati dall'organizzazione comune dei mercati in questione dovrebbero essere applicabili le disposizioni del trattato in materia di aiuti di Stato.
- (18) Data la continua evoluzione del mercato comune nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola, è opportuno che gli Stati membri e la Commissione si tengano reciprocamente informati al riguardo.
- (19) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione⁽¹⁾.

(1) GUL 184 del 17.7.1999, pag. 23.

- (20) Data la necessità di risolvere problemi pratici e specifici, la Commissione dovrebbe essere autorizzata ad adottare le misure necessarie nei casi di emergenza.
- (21) Le spese sostenute dagli Stati membri per effetto degli obblighi derivanti dall'applicazione del presente regolamento dovrebbero essere finanziate dalla Comunità a norma del regolamento (CE) n. 1258/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo al finanziamento della politica agricola comune ⁽¹⁾.
- (22) I prodotti soggetti all'organizzazione comune dei mercati istituita dal regolamento n. 136/66/CEE che non rientrano nell'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola o in qualsiasi altra organizzazione comune dei mercati dovrebbero essere inclusi nel regolamento (CEE) n. 827/68 del Consiglio, del 28 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati per taluni prodotti elencati nell'allegato II ⁽²⁾.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

DISPOSIZIONI PRELIMINARI E REQUISITI DI QUALITÀ

Articolo 1

L'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola riguarda i seguenti prodotti:

| | Codice NC | Descrizione |
|----|-----------------------|---|
| a) | 1509 | Olio d'oliva e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| | 1510 00 | Altri oli e loro frazioni, ottenuti esclusivamente dalle olive, anche raffinati, ma non modificati chimicamente e miscele di tali oli o frazioni con gli oli o le frazioni della voce 1509 |
| b) | 0709 90 31 | Olive, fresche o refrigerate, destinate ad usi diversi dalla produzione di olio |
| | 0709 90 39 | Altre olive, fresche o refrigerate |
| | 0710 80 10 | Olive, anche cotte in acqua o al vapore, congelate |
| | 0711 20 | Olive temporaneamente conservate (per esempio mediante anidride solforosa o in acqua salata, solforata o addizionata di altre sostanze atte ad assicurarne temporaneamente la conservazione), ma non atte per l'alimentazione come tali |
| | ex 0712 90 90 | Olive secche, anche tagliate in pezzi o a fette oppure tritate o polverizzate, ma non altrimenti preparate |
| | 2001 90 65 | Olive preparate o conservate nell'aceto o nell'acido acetico |
| | ex 2004 90 30 | Olive preparate o conservate ma non nell'aceto o acido acetico, congelate |
| | 2005 70 | Olive preparate o conservate ma non nell'aceto o acido acetico, non congelate |
| c) | 1522 00 311-522 00 39 | Residui provenienti dal trattamento delle sostanze grasse o delle cere animali contenenti olio avente le caratteristiche dell'olio d'oliva |
| | 2306 90 112-306 90 19 | Sanse di olive e altri residui dell'estrazione dell'olio d'oliva |

⁽¹⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 103.

⁽²⁾ GU L 151 del 30.6.1968, pag. 16. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1272/2002 della Commissione (GU L 184 del 13.7.2002, pag. 7).

Articolo 2

La campagna di commercializzazione dei prodotti di cui all'articolo 1 ha inizio il 1° luglio e termina il 30 giugno dell'anno successivo. Tuttavia, la campagna di commercializzazione 2005/2006 ha inizio il 1° novembre 2004.

Articolo 3

Il presente regolamento lascia impregiudicate le misure previste dal regolamento (CE) n. 1782/2003.

Articolo 4

1. L'uso delle denominazioni e delle definizioni degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva riportate nell'allegato I è obbligatorio ai fini della commercializzazione dei prodotti in questione all'interno di ciascuno Stato membro, negli scambi intracomunitari e, se compatibili con le norme obbligatorie internazionali, negli scambi con i paesi terzi.

2. Possono essere venduti al dettaglio soltanto gli oli indicati al punto 1, lettere a) e b), e ai punti 3 e 6 dell'allegato I.

CAPO II

MERCATO INTERNO

SEZIONE 1

NORME DI COMMERCIALIZZAZIONE*Articolo 5*

1. Per i prodotti di cui all'articolo 1, lettera a), possono essere stabilite norme di commercializzazione riguardanti, in particolare, la classificazione per qualità, l'imballaggio e la presentazione, tenendo conto delle esigenze tecniche di produzione e di commercializzazione e dell'evoluzione dei metodi di determinazione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

I prodotti soggetti a norme di commercializzazione possono essere posti in vendita nella Comunità soltanto se conformi a tali norme.

2. Gli Stati membri sottopongono a un controllo di conformità i prodotti soggetti a norme di commercializzazione e applicano le eventuali sanzioni. Essi comunicano alla Commissione le disposizioni adottate ai fini dell'applicazione del presente paragrafo.

3. Le norme di commercializzazione, le modalità di applicazione del presente articolo e gli eventuali metodi di analisi da utilizzare sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

SEZIONE 2

PERTURBAZIONE DEL MERCATO*Articolo 6*

1. Per regolarizzare il mercato in caso di grave perturbazione dello stesso in alcune regioni della Comunità, può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, di autorizzare organismi che offrano sufficienti garanzie e che siano stati riconosciuti dagli Stati membri a concludere contratti per l'ammasso dell'olio di oliva da essi posto in commercio.

Le misure di cui al primo comma possono essere attuate, tra l'altro, quando il prezzo medio registrato sul mercato durante un periodo rappresentativo è inferiore a:

- 1 779 EUR/tonnellata per l'olio extra vergine di oliva,
 - 1 710 EUR/tonnellata per l'olio di oliva vergine,
 - 1 524 EUR/tonnellata per l'olio di oliva lampante avente un grado di acidità libera pari a 2; l'importo è ridotto di 36,70 EUR/tonnellata per ogni ulteriore grado di acidità.
2. Per l'esecuzione dei contratti di cui al paragrafo 1 può essere concesso un aiuto mediante gara.
3. L'importo dell'aiuto di cui al paragrafo 2 e le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare la quantità, la qualità e la durata dell'ammasso degli oli in questione sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, in maniera tale da garantire un impatto significativo sul mercato.

SEZIONE 3

ORGANIZZAZIONI DI OPERATORI

Articolo 7

1. Ai fini del presente regolamento, le organizzazioni di operatori comprendono le organizzazioni di produttori riconosciute, le organizzazioni interprofessionali riconosciute o le altre organizzazioni di operatori del settore oleicolo riconosciute o le loro associazioni.
2. Ai fini della presente sezione, per «organizzazioni interprofessionali riconosciute» si intendono i soggetti giuridici:
- composti da rappresentanti delle attività economiche connesse con la produzione e/o il commercio e/o la trasformazione dei prodotti di cui all'articolo 1,
 - costituiti su iniziativa di tutte o di alcune delle organizzazioni o delle associazioni che li compongono,
 - riconosciuti dallo Stato membro in cui operano.

Articolo 8

1. Gli importi trattenuti dagli Stati membri a norma dell'articolo 110 decies, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1782/2003 sono destinati al finanziamento comunitario dei programmi di attività triennali elaborati dalle organizzazioni di operatori in uno o più dei seguenti settori:
- a) monitoraggio e gestione amministrativa del mercato nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola;
 - b) miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicultura;
 - c) miglioramento della qualità della produzione di olio di oliva e di olive da tavola;
 - d) sistema di tracciabilità, certificazione e tutela della qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola, in particolare il controllo della qualità degli oli di oliva venduti ai consumatori finali, sotto l'autorità delle amministrazioni nazionali;
 - e) diffusione di informazioni sulle attività svolte da tali organizzazioni ai fini del miglioramento della qualità dell'olio di oliva.

2. Il finanziamento comunitario per i programmi di attività di cui al paragrafo 1 è al massimo pari alla quota degli aiuti trattenuta dagli Stati membri. Tale finanziamento riguarda spese ammissibili fino a un massimo del:

- 100 % per le attività nei settori di cui alle lettere a) e b) del paragrafo 1,
- 100 % per gli investimenti in attività fisse e 75 % per le altre attività nel settore di cui alla lettera c) del paragrafo 1,
- 75 % per i programmi di attività realizzati in almeno tre paesi terzi o Stati membri non produttori da organizzazioni di operatori riconosciute di almeno due Stati membri produttori nei settori di cui alle lettere d) ed e) del paragrafo 1, e fino ad un massimo del 50 % per le altre attività in questi settori.

wescluse dal finanziamento comunitario.

3. Gli Stati membri verificano il rispetto delle condizioni di concessione del finanziamento comunitario. A tal fine essi procedono alla verifica dei programmi di attività e predispongono un piano di controlli da effettuarsi su un campione determinato in base all'analisi dei rischi e costituito da almeno il 30 % all'anno delle organizzazioni di produttori e da tutte le altre organizzazioni di operatori beneficiarie di un finanziamento comunitario a norma del presente articolo.

Articolo 9

Secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, sono adottate disposizioni di applicazione riguardanti:

- a) le condizioni di riconoscimento delle organizzazioni di operatori e delle loro associazioni;
- b) i tipi di attività ammissibili nell'ambito dei programmi relativi ai settori di cui all'articolo 8, paragrafo 1, lettere da a) ad e);
- c) le procedure di approvazione dei programmi da parte degli Stati membri;
- d) le misure relative ai controlli e alle sanzioni nonché alla verifica dei programmi di attività;
- e) le altre misure eventualmente necessarie per l'attuazione della presente sezione.

CAPO III

SCAMBI CON I PAESI TERZI

Articolo 10

1. Le importazioni nella Comunità di tutti i prodotti di cui ai codici NC 1509, 1510 00, 0709 90 39, 0711 20 90, 2306 90 19, 1522 00 31, 1522 00 39 sono soggette alla presentazione di un titolo di importazione.

I titoli di importazione sono rilasciati dagli Stati membri ad ogni interessato che ne faccia richiesta, a prescindere dal luogo in cui è stabilito nella Comunità.

2. I titoli di importazione sono validi in tutta la Comunità. Il rilascio dei titoli è subordinato alla costituzione di una cauzione a garanzia dell'effettiva importazione dei prodotti durante il periodo di validità del titolo. Salvo casi di forza maggiore, la cauzione è incamerata, in tutto o in parte, se l'operazione non è realizzata entro tale periodo o se è realizzata solo parzialmente.

3. Ove necessario per tener conto dell'andamento del mercato, può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, di subordinare l'esportazione dalla Comunità di qualsiasi prodotto di cui all'articolo 1, lettera a), alla presentazione di un titolo di esportazione.

4. Il periodo di validità dei titoli e le altre modalità di applicazione del presente articolo sono stabiliti secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 11

1. Salvo disposizione contraria del presente regolamento, ai prodotti di cui all'articolo 1 si applicano le aliquote dei dazi della tariffa doganale comune.

2. In deroga al paragrafo 1, qualora il prezzo di mercato dell'olio di oliva nella Comunità superi notevolmente di 1,6 volte i prezzi medi stabiliti all'articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, per un periodo di almeno tre mesi, può essere deciso, secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, e così da assicurare al mercato comunitario un adeguato approvvigionamento di olio di oliva attraverso l'importazione da paesi terzi:

- di sospendere parzialmente o totalmente l'applicazione all'olio di oliva dei dazi della tariffa doganale comune, stabilendone le modalità,
- di aprire un contingente di importazione di olio di oliva ad un'aliquota ridotta dei dazi della tariffa doganale comune, stabilendo le modalità di gestione di tale contingente.

Tali misure si applicano per il periodo minimo strettamente necessario, che non può in ogni caso superare il termine della campagna di commercializzazione in questione.

Articolo 12

1. Per la classificazione tariffaria dei prodotti disciplinati dal presente regolamento si applicano le norme generali relative all'interpretazione della nomenclatura combinata, nonché le relative modalità di attuazione. La nomenclatura tariffaria risultante dall'applicazione del presente regolamento è inserita nella tariffa doganale comune.

2. Salvo disposizione contraria del presente regolamento o adottata in virtù di una delle sue disposizioni, negli scambi con i paesi terzi sono vietate:

- a) la riscossione di qualsiasi tassa avente effetto equivalente a un dazio doganale;
- b) l'applicazione di qualsiasi restrizione quantitativa o misura di effetto equivalente.

Articolo 13

Nella misura necessaria al corretto funzionamento dell'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola, il ricorso al regime di perfezionamento attivo per i prodotti elencati nell'articolo 1, lettere a) e b), può essere vietato totalmente o parzialmente secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 14

1. Qualora, per effetto delle importazioni o delle esportazioni, il mercato comunitario di uno o più prodotti di cui all'articolo 1 subisca o rischi di subire gravi perturbazioni, tali da compromettere il conseguimento degli obiettivi di cui all'articolo 33 del trattato, è possibile applicare adeguate misure negli scambi con i paesi non aderenti all'OMC fintantoché sussista la suddetta perturbazione o minaccia di perturbazione.

2. Ove si verifichi la situazione descritta al paragrafo 1, su richiesta di uno Stato membro o di propria iniziativa la Commissione decide l'adozione delle misure necessarie. Tali misure sono comunicate agli Stati membri e sono immediatamente applicabili. Qualora tali misure siano state richieste da uno Stato membro, la Commissione prende una decisione al riguardo entro tre giorni lavorativi dalla data di ricezione della domanda.

3. Ogni Stato membro può deferire al Consiglio le misure decise dalla Commissione entro tre giorni lavorativi dalla data della sua comunicazione. Il Consiglio si riunisce senza indugio. Esso può, deliberando a maggioranza qualificata, modificare o annullare la misura in causa entro un mese dalla data in cui questa gli è stata deferita.

4. Le disposizioni adottate in virtù del presente articolo sono applicate nel rispetto degli obblighi derivanti dagli accordi conclusi a norma dell'articolo 300, paragrafo 2, del trattato.

CAPO IV

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 15

Salvo disposizione contraria del presente regolamento, alla produzione e al commercio dei prodotti di cui all'articolo 1 si applicano gli articoli 87, 88 e 89 del trattato.

Articolo 16

Sono incompatibili con l'applicazione del presente regolamento le misure adottate dagli Stati membri per aumentare il prezzo di altri oli vegetali rispetto a quello dell'olio di oliva in modo da assicurare uno sbocco alla produzione nazionale di olio di oliva.

Articolo 17

Gli Stati membri e la Commissione procedono allo scambio delle informazioni necessarie per l'applicazione del presente regolamento e per il rispetto degli obblighi internazionali in materia di olio di oliva e olive da tavola.

Le modalità per la determinazione delle informazioni necessarie e per la loro comunicazione e diffusione sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 18

1. La Commissione è assistita dal comitato di gestione per l'olio di oliva e le olive da tavola (in seguito denominato «il comitato»).

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 4 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 4, paragrafo 3, della decisione 1999/468/CE è fissato a un mese.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 19

I provvedimenti necessari e giustificabili per risolvere, in casi di emergenza, problemi pratici e specifici sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 18. Tali provvedimenti possono derogare a talune disposizioni del presente regolamento, ma soltanto nella misura e per il periodo strettamente necessari.

Articolo 20

Il regolamento (CE) n. 1258/1999 e le disposizioni adottate per la sua attuazione si applicano alle spese sostenute dagli Stati membri nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente regolamento.

CAPO V

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI*Articolo 21*

Il regolamento n. 136/66/CEE è modificato come segue:

1) all'articolo 5, il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

«2. A partire dalla campagna di commercializzazione 1998/1999 l'ammontare unitario dell'aiuto alla produzione di cui al paragrafo 1 è fissato a 1322,5 EUR/tonnellata.»

2) all'articolo 20 quinquies, paragrafo 1, «per le campagne di commercializzazione 1988/1999 - 2003/2004» è sostituito da «a partire dalla campagna di commercializzazione 1998/1999».

Articolo 22

All'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 1638/98 il primo comma è abrogato.

Articolo 23

Il regolamento (CE) n. 1873/2002 è modificato come segue:

1) all'articolo 2, «per le campagne di commercializzazione 2002/2003 e 2003/2004» è sostituito con «a partire dalla campagna di commercializzazione 2002/2003»;

2) all'articolo 3, «per le campagne di commercializzazione 2002/2003 e 2003/2004» è sostituito da «a partire dalla campagna di commercializzazione 2002/2003».

Articolo 24

1. Il regolamento n. 136/66/CEE ed i regolamenti (CEE) n. 154/75, (CEE) n. 2754/78, (CEE) n. 3519/83, (CEE) n. 2261/84, (CEE) n. 2262/84, (CEE) n. 3067/85, (CEE) n. 1332/92, (CEE) n. 159/92, (CEE) n. 3815/92, (CE) n. 1414/97, (CE) n. 1638/98 e (CE) n. 1873/2002 sono abrogati con effetto a decorrere dal 1° novembre 2005.

Tuttavia, le disposizioni necessarie per la gestione e il controllo degli aiuti alla produzione rimangono applicabili ai fini della gestione e del controllo degli aiuti alla produzione relativi alle campagne di commercializzazione fino alla campagna 2004/2005.

I riferimenti al regolamento abrogato n. 136/66/CEE si intendono fatti al presente regolamento.

2. Misure transitorie possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2.

Articolo 25

L'allegato del regolamento (CEE) n. 827/68 è modificato a norma dell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 26

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

Esso è applicabile a decorrere dalla campagna di commercializzazione 2005/2006. Tuttavia, gli articoli da 21 a 23 si applicano a decorrere dal 1º novembre 2004.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI DEGLI OLI DI OLIVA E DEGLI OLI DI SANSI DI OLIVA DI CUI ALL'ARTICOLO 4

1. OLI DI OLIVA VERGINI

Gli oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica, o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Detti oli di oliva vergini sono oggetto della classificazione e delle denominazioni seguenti:

a) Olio extra vergine di oliva

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

b) Olio di oliva vergine

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria;

c) Olio di oliva lampante

olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g e/o avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

2. OLIO DI OLIVA RAFFINATO

Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

3. OLIO DI OLIVA — COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

Olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

4. OLIO DI SANSI DI OLIVA GREGGIO

Olio ottenuto dalla sansi d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

5. OLIO DI SANSI DI OLIVA RAFFINATO

Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansi di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

6. OLIO DI SANSI DI OLIVA

Olio ottenuto dal taglio di olio di sansi di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

ALLEGATO II

L'allegato del regolamento (CEE) n. 827/68 è modificato come segue:

1) Dopo la descrizione dei prodotti di cui al codice NC 1108 20 00 («nulina»), è inserito il seguente testo:

| | |
|--------------------------|---|
| «12 021 090 | Arachidi non tostate né altrimenti cotte, con guscio, diverse da quelle destinate alla semina |
| 12 022 000 | Arachidi non tostate né altrimenti cotte, sgusciate, anche frantumate |
| 12 030 000 | Copra |
| 12 060 091 12 060 099 | ex Semi di girasole, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 071 090 | Noci e mandorle di palmisti, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 072 090 | Semi di cotone, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 073 090 | Semi di ricino, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 074 090 | Semi di sesamo, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 075 090 | Semi di senapa, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 076 090 | Semi di cartamo, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 079 190 | Semi di papavero nero o bianco, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| ex 12 079 298 | Semi di karité, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 12 079 991 | Semi di canapa, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| ex 12 079 998 | Altri semi e frutti oleosi, anche frantumati, diversi da quelli destinati alla semina |
| 1 208 | Farine di semi o di frutti oleosi, diverse dalla farina di senapa» |

2) Dopo la descrizione dei prodotti di cui al codice NC 1503 00 («Stearina solare, olio di strutto, oleostearina, oleomargarina ed olio di sevo, non emulsionati, non mescolati né altrimenti preparati») è inserito il seguente testo:

| | |
|---------------------------|---|
| «1 504 | Grassi e oli e loro frazioni, di pesci o di mammiferi marini, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| 1 507 | Olio di soia e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| 1 508 | Olio di arachide e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| 1 511 | Olio di palma e sue frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| 1 512 | Oli di girasole, di cartamo o di cotone e loro frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| 1 513 | Oli di cocco (olio di copra), di palmisti o di babassù e loro frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| 1 514 | Oli di ravizzone, di colza o di senapa e loro frazioni, anche raffinati, ma non modificati chimicamente: |
| ex 1 515 | Altri grassi ed oli vegetali (escluso l'olio di jojoba: 15 159 015) e loro frazioni, fissi, anche raffinati, ma non modificati chimicamente |
| ex 1 516 | Grassi e oli animali o vegetali e loro frazioni, parzialmente o totalmente idrogenati, interesterificati, riesterificati o elaidinizzati, anche raffinati, ma non altrimenti preparati (esclusi gli oli di ricino idrogenati, detti «opalwax»: 15 162 010) |
| ex 1 517 | Margarina; miscele o preparazioni alimentari di grassi o di oli animali o vegetali o di frazioni di differenti grassi o oli di questo capitolo, diversi dai grassi e dagli oli alimentari e le loro frazioni della voce 1516, escluse le sottovoci 15 171 010, 15 179 010e 15 179 093 |
| 15 180 03115 1- 80 039 | Oli vegetali fissi, fluidi, semplicemente miscelati, destinati ad usi tecnici od industriali diversi dalla fabbricazione di prodotti per l'alimentazione umana |
| 15 220 091 | Morchie o fecce di olio, paste di saponificazioni (<i>soap stocks</i>) provenienti dal trattamento delle sostanze grasse o delle cere animali o vegetali, escluse quelle contenenti olio aventi le caratteristiche dell'olio d'oliva |
| 15 220 099 | Altri residui provenienti dal trattamento delle sostanze grasse o delle cere animali o vegetali, escluse quelle contenenti olio avente le caratteristiche dell'olio di oliva» |

- 3) Dopo la descrizione dei prodotti di cui al codice NC 2302 50 00 («di legumi»), è inserito il seguente testo:
- | | |
|-------------|--|
| «23 040 000 | Panelli e altri residui solidi, anche macinati o agglomerati in forma di pellets, dell'estrazione dell'olio di soia |
| 23 050 000 | Panelli e altri residui solidi, anche macinati o agglomerati in forma di pellets, dell'estrazione dell'olio di arachide» |
-

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

REGOLAMENTO (CE) N. 866/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****relativo ad un regime ai sensi dell'articolo 2 del protocollo n. 10 dell'atto di adesione**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il protocollo n. 10 su Cipro dell'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea⁽¹⁾, in particolare l'articolo 2,

visto il protocollo n. 3 sulle zone di sovranità del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord a Cipro⁽²⁾ del suddetto atto di adesione, in particolare l'articolo 6,

vista la proposta della Commissione,

considerando quanto segue:

- (1) Il Consiglio europeo ha più volte sottolineato la sua netta preferenza per l'adesione di un'isola riunita. Purtroppo, non è ancora stato possibile raggiungere una soluzione globale. A norma del paragrafo 12 delle conclusioni del Consiglio europeo di Copenaghen, il 26 aprile 2004 il Consiglio ha definito la sua posizione sull'attuale situazione nell'isola.
- (2) Pertanto, in attesa di una soluzione, l'applicazione dell'acquis all'atto dell'adesione è stata sospesa, ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 1, del protocollo n. 10, nelle zone della Repubblica di Cipro sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo.
- (3) Ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del protocollo n. 10, a seguito di questa sospensione risulta necessario definire le condizioni alle quali le pertinenti disposizioni del diritto dell'Unione europea si applicano alla linea che separa le zone summenzionate da quelle sulle quali il governo della Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo. Perché tali norme risultino efficaci, la loro applicazione deve essere estesa al confine tra le zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo e la zona orientale di sovranità del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord.
- (4) Dal momento che la linea in questione non costituisce una frontiera esterna dell'Unione europea, devono essere stabilite norme speciali riguardanti l'attraversamento di merci, servizi e persone, la cui competenza principale spetta alla Repubblica di Cipro. Poiché le zone in

questione si trovano temporaneamente all'esterno del territorio doganale e fiscale della Comunità e dello spazio di libertà, giustizia e sicurezza, norme speciali dovrebbero assicurare livelli equivalenti a quelli esistenti nell'Unione europea relativamente alla sicurezza in materia di immigrazione clandestina e di minacce all'ordine pubblico e alla tutela dei suoi interessi economici per quanto riguarda la circolazione delle merci. Finché non saranno disponibili informazioni sufficienti sulla situazione di polizia sanitaria nelle zone summenzionate, la circolazione di animali e di prodotti di origine animale dovrebbe essere vietata.

- (5) L'articolo 3 del protocollo n. 10 sancisce esplicitamente che la sospensione dell'acquis non osta all'adozione di misure intese a promuovere lo sviluppo economico delle zone summenzionate. Il presente regolamento è inteso ad agevolare gli scambi e gli altri collegamenti tra le zone summenzionate e quelle sulle quali il governo della Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo, garantendo al contempo il mantenimento di norme adeguate di protezione.
- (6) Riguardo alle persone, la politica attuata dal governo della Repubblica di Cipro consente l'attraversamento della linea da parte di tutti i cittadini della Repubblica, dei cittadini dell'Unione europea e dei cittadini di paesi terzi che risiedono legalmente nella parte settentrionale di Cipro oltre che di tutti i cittadini dell'Unione europea e di paesi terzi che hanno fatto ingresso nell'isola attraverso le zone controllate dal governo.
- (7) Pur tenendo conto dei legittimi interessi del governo della Repubblica di Cipro, è necessario consentire ai cittadini dell'Unione europea di esercitare i loro diritti di libera circolazione all'interno dell'Unione stessa e fissare regole minime che consentano di effettuare controlli sulle persone lungo la linea e di assicurare l'efficace sorveglianza della stessa, al fine di combattere l'immigrazione clandestina dei cittadini di paesi terzi, nonché ogni eventuale minaccia alla sicurezza pubblica e all'ordine pubblico. È inoltre necessario definire le condizioni per l'attraversamento della linea da parte di cittadini di paesi terzi.
- (8) Riguardo ai controlli sulle persone, il presente regolamento non dovrebbe pregiudicare le disposizioni fissate nel protocollo n. 3, in particolare l'articolo 8.

(1) GU L 236 del 23.9.2003, pag. 955.

(2) GU L 236 del 23.9.2003, pag. 940.

- (9) Il presente regolamento non pregiudica in alcun modo il mandato delle Nazioni Unite nella zona cuscinetto.
- (10) Dal momento che ogni cambiamento della politica attuata dal Governo della Repubblica di Cipro riguardo alla linea potrebbe comportare problemi di compatibilità con le regole stabilite dal presente regolamento, tali cambiamenti dovrebbero essere notificati prima della loro entrata in vigore alla Commissione, perché questa possa adottare iniziative appropriate atte ad evitare incompatibilità.
- (11) La Commissione dovrebbe inoltre essere autorizzata a modificare gli allegati I e II del presente regolamento per far fronte a eventuali cambiamenti che richiedano un'azione immediata.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Definizioni

Ai fini del presente regolamento, si applicano le seguenti definizioni:

- 1) per «linea» si intende:
- ai fini dei controlli sulle persone di cui all'articolo 2, la linea che separa le zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo da quelle sulle quali non esercita un controllo effettivo;
 - ai fini dei controlli sulle merci di cui all'articolo 4, la linea che separa le zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo da quelle sulle quali il governo della Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo e dalla zona orientale di sovranità del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord;
- 2) per «cittadino di paesi terzi» si intende chiunque non sia cittadino dell'Unione europea ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 1, del trattato CE.

I riferimenti nel presente regolamento alle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo sono soltanto alle zone all'interno della Repubblica di Cipro.

TITOLO II

ATTRAVERSAMENTO DELLA LINEA DA PARTE DELLE PERSONE

Articolo 2

Controlli sulle persone

1. La Repubblica di Cipro effettua controlli su tutte le persone che attraversano la linea, allo scopo di combattere l'immigrazione clandestina di cittadini di paesi terzi e di individuare e prevenire ogni minaccia alla sicurezza pubblica e all'ordi-

dine pubblico. Tali controlli sono effettuati anche sui veicoli e sugli oggetti appartenenti a persone che attraversano la linea.

2. Tutte le persone sono soggette ad almeno un controllo perché sia accertata la loro identità.
3. I cittadini di paesi terzi possono attraversare la linea solo alle seguenti condizioni:
- se sono in possesso di un permesso di soggiorno rilasciato dalla Repubblica di Cipro o di un documento di viaggio valido e, se necessario, di un visto valido per la Repubblica di Cipro; e
 - se non costituiscono una minaccia per l'ordine pubblico o la sicurezza pubblica.
4. La linea è attraversata solo ai punti di attraversamento autorizzati dalle autorità competenti della Repubblica di Cipro. Nell'allegato I figura un elenco di questi punti di attraversamento.
5. I controlli sulle persone al confine tra la zona orientale di sovranità e le zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo sono effettuati a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, del protocollo n. 3 dell'atto di adesione.

Articolo 3

Sorveglianza della linea

La Repubblica di Cipro esercita una sorveglianza efficace lungo tutta la linea in modo da dissuadere le persone dall'eludere i controlli ai punti di attraversamento di cui all'articolo 2, paragrafo 4.

TITOLO III

ATTRAVERSAMENTO DELLA LINEA DA PARTE DELLE MERCI

Articolo 4

Trattamento delle merci provenienti dalle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo

1. Fatto salvo l'articolo 6, le merci possono essere introdotte nelle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo, purché siano interamente ottenute nelle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo o la loro ultima trasformazione o lavorazione sostanziale, economicamente giustificata ed effettuata in un'impresa attrezzata a tale scopo sia avvenuta in zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo ai sensi degli articoli 23 e 24 del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio (*).

2. Tali merci non sono soggette a dazi doganali o a tasse di effetto equivalente o a dichiarazione doganale, a condizione che non siano ammissibili a restituzioni all'esportazione o a misure di intervento. Al fine di garantire controlli efficaci, i quantitativi che attraversano la linea vengono registrati.

3. Le merci attraversano la linea solo ai punti di attraversamento elencati nell'allegato I e ai punti di attraversamento di Pergamos e Strovilia di competenza della zona orientale di sovranità.

(* GU L 302 del 19.10.1992, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dall'atto di adesione del 2003.

4. Le merci sono soggette ai requisiti e sono sottoposte ai controlli come prescritto dalla normativa comunitaria di cui all'allegato II.

5. Le merci sono accompagnate da un documento rilasciato dalla Camera di Commercio turco-cipriota, debitamente autorizzata a tal fine dalla Commissione d'intesa con il governo della Repubblica di Cipro, o da un altro ente debitamente autorizzato d'intesa con quest'ultimo. La Camera di Commercio turco-cipriota o un altro ente debitamente autorizzato conserverà le registrazioni di tutti questi documenti emessi onde consentire alla Commissione di verificare il tipo e il volume delle merci che attraversano la linea nonché il loro rispetto delle disposizioni del presente articolo.

6. Una volta che le merci hanno attraversato la linea in direzione delle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro esercita un controllo effettivo, le autorità competenti della Repubblica di Cipro verificano l'autenticità del documento di cui al paragrafo 5 accertandosi che corrisponda alla spedizione.

7. La Repubblica di Cipro considera le merci di cui al paragrafo 1 come non importate ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 1, della direttiva 77/388/CEE⁽¹⁾ e dell'articolo 5 della direttiva 92/12/CEE⁽²⁾, a condizione che queste siano destinate al consumo nella Repubblica di Cipro.

8. Il paragrafo 7 non incide in alcun modo sulle risorse proprie delle Comunità europee derivanti dall'IVA.

9. L'attraversamento della linea da parte di animali vivi o prodotti di origine animale è vietato.

10. Le autorità della zona orientale di sovranità possono mantenere il regime tradizionale di fornitura di merci provenienti dalle zone sulle quali il governo di Cipro non esercita un controllo effettivo alla popolazione turco-cipriota del villaggio di Pyla. Esse controllano attentamente la quantità e il tipo di merci a seconda della loro destinazione.

11. Le merci che soddisfano le condizioni di cui ai paragrafi da 1 a 10 ottengono lo status di merci comunitarie, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 7, del regolamento (CEE) n. 2913/92.

12. Il presente articolo si applica con effetto immediato a decorrere dal 1° maggio 2004 alle merci interamente ottenute nelle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo e conformi all'allegato II. Per quanto riguarda le altre merci, l'integrale applicazione del presente articolo è soggetta a norme specifiche che tengano pienamente conto della particolare situazione dell'isola di Cipro in base ad una decisione della Commissione che dovrà essere adottata il più presto possibile e al più tardi entro due mesi dall'adozione del presente regolamento. A tal fine, la Commissione è assistita da un comitato e si applicano gli articoli 3 e 7 della decisione 1999/468/CE⁽³⁾ del Consiglio.

⁽¹⁾ GU L 145 del 13.6.1977, pag. 1. Direttiva modificata dal ultimo dalla direttiva 2004/15/CE (GU L 52 del 21.2.2004, pag. 61).

⁽²⁾ GU L 76 del 23.3.1992, pag. 1. Direttiva modificata dal ultimo dal regolamento (CE) n. 807/2003 (GU L 122 del 16.5.2003, pag. 30).

⁽³⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

Articolo 5

Merchi inviate nelle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo

1. Le merci autorizzate ad attraversare la linea sono esonerate dalle formalità di esportazione. Tuttavia, su richiesta, le autorità della Repubblica di Cipro forniscono la necessaria documentazione equivalente, nel pieno rispetto della legislazione interna cipriota.

2. Per i prodotti agricoli e i prodotti agricoli trasformati non vengono pagate restituzioni all'esportazione al momento dell'attraversamento della linea.

3. La fornitura di merci non beneficia dell'esenzione ai sensi dell'articolo 15, paragrafi 1 e 2, della direttiva 77/388/CEE.

4. È vietata la circolazione delle merci la cui uscita o esportazione fuori dal territorio doganale della Comunità è, a norma della legislazione comunitaria, vietata o soggetta a un'autorizzazione, a restrizioni, a dazi o a qualsiasi altra imposizione all'esportazione.

Articolo 6

Agevolazioni per le persone che attraversano la linea

La direttiva 69/169/CEE⁽⁴⁾ non trova applicazione, ma le merci contenute nei bagagli delle persone che attraversano la linea, tra cui al massimo 20 sigarette e ¼ di litro di bevande spiritose, sono esentate dall'imposta sugli affari e dall'accisa qualora non abbiano carattere commerciale e il loro valore totale non superi i 30 EUR per persona. Ai minori di anni 17 che attraversano la linea non sono concesse esenzioni dall'imposta sugli affari e dall'accisa sui prodotti del tabacco e sulle bevande alcoliche.

TITOLO IV

SERVIZI

Articolo 7

Tassazione

Se i servizi sono forniti attraverso la linea da o a persone stabilite, domiciliate o abitualmente residenti nelle zone della Repubblica di Cipro sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo, tali servizi saranno considerati, ai fini dell'IVA, forniti o ricevuti da persone stabilite, domiciliate o abitualmente residenti nelle zone della Repubblica di Cipro poste sotto il controllo effettivo del governo della Repubblica di Cipro.

⁽⁴⁾ GU L 133 del 4.6.1969, pag. 6. Direttiva modificata dal ultimo dalla direttiva 2000/47/CE (GU L 193 del 29.7.2000, pag. 73).

TITOLO V

DISPOSIZIONI FINALI*Articolo 8***Attuazione**

Le autorità della Repubblica di Cipro e le autorità della zona orientale di sovranità a Cipro adottano tutte le misure necessarie per garantire il pieno rispetto delle disposizioni del presente regolamento e per impedirne ogni elusione.

*Articolo 9***Adeguamento degli allegati**

La Commissione può, d'intesa col governo di Cipro, modificare gli allegati del presente regolamento. Prima di modificare gli allegati, la Commissione consulta la Camera di commercio turco-cipriota o un altro ente debitamente autorizzato dal governo della Repubblica di Cipro di cui all'articolo 4, paragrafo 5, nonché il Regno Unito se sono interessate le zone di sovranità. Quando modifica l'allegato II la Commissione segue la procedura appropriata di cui alla pertinente normativa comunitaria relativa alle materie che devono essere modificate.

*Articolo 10***Cambiamento di politica**

Ogni cambiamento della politica attuata dal governo della Repubblica di Cipro relativamente all'attraversamento di persone o merci entra in vigore solo dopo che le modifiche proposte sono state notificate alla Commissione e a condizione che quest'ultima non abbia espresso obiezioni nei confronti di tali modifiche entro un mese. Se opportuno e previa consultazione con il Regno Unito se sono interessate le zone di sovranità, la Commissione può proporre modifiche del presente regolamento al fine di garantire la compatibilità tra le norme nazionali e le norme dell'Unione europea applicabili alla linea.

*Articolo 11***Riesame e controllo del regolamento**

1. Fatto salvo l'articolo 4, paragrafo 12, la Commissione riferisce ogni anno al Consiglio, a partire non più tardi da un anno

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, in ordine all'attuazione del regolamento e alla situazione derivante dalla sua applicazione, allegando a tale relazione, ove necessario, proposte adeguate di modifiche.

2. La Commissione esamina in particolare l'applicazione dell'articolo 4 del presente regolamento e le strutture degli scambi tra le zone sotto il controllo effettivo del governo della Repubblica di Cipro e quelle non soggette a tale controllo, compreso il volume e il valore degli scambi ed i prodotti scambiati.

3. Uno Stato membro può chiedere al Consiglio di invitare la Commissione ad esaminare e a riferire ad esso entro un termine ben definito in ordine a qualsiasi questione derivante dall'applicazione del presente regolamento.

4. Nel caso di un'emergenza che crei una minaccia o un rischio per la salute delle persone o degli animali e delle piante, si applicano le procedure appropriate previste dalla normativa comunitaria di cui all'allegato II. Nel caso di altre emergenze o qualora si verificano irregolarità o circostanze eccezionali che richiedono un intervento immediato, la Commissione può, sentito il governo della Repubblica di Cipro, applicare immediatamente tali misure in quanto rigorosamente necessarie per porre rimedio alla situazione. Le misure adottate sono comunicate al Consiglio entro 10 giorni lavorativi. Il Consiglio può, deliberando a maggioranza qualificata, votare, emendare, modificare o annullare le misure adottate dalla Commissione entro 21 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della notifica da parte della Commissione.

5. Uno Stato membro può invitare la Commissione a fornire dettagli circa il volume, il valore e i prodotti che attraversano la linea all'appropriato comitato permanente o di gestione, purché fornisca un preavviso di un mese dalla sua richiesta.

*Articolo 12***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il giorno dell'adesione di Cipro all'Unione europea.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

ALLEGATO I

Elenco dei punti di attraversamento di cui all'articolo 2, paragrafo 4

- Ledra Palace
- Agios Dhometios

—

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

ALLEGATO II

Requisiti e controlli di cui all'articolo 4, paragrafo 4

- Requisiti e controlli veterinari, fitosanitari e di sicurezza alimentare di cui alle misure adottate a norma dell'articolo 37 (ex articolo 43) e/o dell'articolo 152, paragrafo 4, lettera b), del trattato CE. In particolare, piante, prodotti per le piante e altri oggetti di cui trattasi devono essere soggetti a controlli fitosanitari da parte di esperti debitamente autorizzati, al fine di accertarsi che soddisfino le disposizioni della legislazione fitosanitaria dell'Unione europea (direttiva 2000/29/CE del Consiglio ⁽¹⁾) prima che attraversino la linea per essere trasferiti nelle zone sotto il controllo effettivo della Repubblica di Cipro.

⁽¹⁾ GU L 169 del 10.7.2000, pag. 1. Direttiva modificata dal ultimo dalla direttiva 2004/31/CE della Commissione (GU L 85 del 23.3.2004, pag. 18).

REGOLAMENTO (CE) N. 867/2004 DEL CONSIGLIO**del 29 aprile 2004****recante modifica del regolamento (CE) n. 2287/2003 che stabilisce, per il 2004, le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate per alcuni stock o gruppi di stock ittici, applicabili nelle acque comunitarie e, per le navi comunitarie, in altre acque dove sono imposti limiti di cattura**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto l'atto di adesione del 2003, in particolare l'articolo 24 e l'allegato XII,

visto il regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio, del 20 dicembre 2002, relativo alla conservazione e allo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel quadro della politica comune della pesca ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 20,

vista la proposta della Commissione,

considerando quanto segue:

- (1) Nel corso della sua riunione annuale del 3 ottobre 2003, la Commissione internazionale per la pesca nel mar Baltico (IBSFC) ha adottato una raccomandazione sull'assegnazione dei contingenti di aringhe nel golfo di Riga. È opportuno adottare le opportune misure a livello comunitario per recepire detta raccomandazione nella normativa comunitaria il giorno successivo alla data di adesione dell'Estonia, della Lettonia, della Lituania e della Polonia.
- (2) Nel marzo 2004 l'IBSFC ha adottato una raccomandazione che consente di aumentare il TAC di merluzzo bianco nel mar Baltico. Occorre fare sì che tale raccomandazione sia recepita nell'ordinamento giuridico della Comunità.
- (3) Nel quadro dell'accordo bilaterale di pesca da essa concluso con la Federazione russa, la Lettonia ha ottenuto un regime di accesso reciproco concernente il merluzzo bianco e lo spratto. Tali accordi riguardano esclusivamente la zona lettone delle acque comunitarie. Occorre prendere i provvedimenti necessari per recepire tali accordi nella normativa comunitaria.

⁽¹⁾ GU L 358 del 31.12.2002, pag. 59. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 639/2004 (GU L 102 del 7.4.2004, pag. 9).

- (4) Le possibilità di pesca della Comunità nelle acque norvegesi e le possibilità di pesca della Norvegia nelle acque comunitarie per il 2004 sono fissate a titolo provvisorio negli allegati IB, IC e VII del regolamento (CE) n. 2287/2003 ⁽²⁾, in attesa dei risultati delle consultazioni in materia di pesca per il 2004 con la Norvegia. Nel verbale concordato delle conclusioni delle consultazioni in materia di pesca tra la Comunità europea e la Norvegia del 24 gennaio si è convenuto di raccomandare alle rispettive autorità le possibilità di pesca per il 2004 nelle acque rispettive. È opportuno prendere le disposizioni necessarie affinché i risultati delle consultazioni siano recepiti nella normativa comunitaria.

- (5) È opportuno autorizzare la flessibilità del contingente di sogliola nella zona II, mare del Nord, per migliorare la sostenibilità dei contingenti di pleuronettiformi nel mare del Nord e limitare i rigetti.

- (6) In virtù dell'allegato XII del trattato di adesione del 2003, la Polonia ha diritto a un contingente di aringhe nelle zone I e II.

- (7) In conformità con la procedura di cui all'accordo sulla pesca tra la Comunità economica europea, da un lato, e il governo danese e il governo locale delle Isole Færøer, dall'altro ⁽³⁾, la Comunità ha tenuto delle consultazioni con le Isole Færøer sull'accesso alla pesca per le aringhe atlantiche scandinave nelle acque a nord del 62° N.

- (8) Al fine di garantire che le reti da traino con finestra di fuga BACOMA siano l'unico tipo di attrezzo impiegato nella pesca del merluzzo bianco nelle acque comunitarie del mar Baltico, non deve essere consentito tenere a bordo attrezzi di altro tipo.

- (9) Per non creare difficoltà socioeconomiche, è opportuno autorizzare le attività di pesca non mirate alla cattura del merluzzo bianco all'interno della zona chiusa alla pesca del merluzzo bianco a ovest della Scozia, purché tali attività siano chiaramente definite e applicabili e non presentino rischi supplementari per il rimanente stock di merluzzo bianco.

⁽²⁾ GU L 344 del 31.12.2003, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 226 del 29.8.1980, pagg. 12-15.

- (10) I dati recenti sulla distribuzione delle catture di merluzzo bianco e di eglefino indicano che alcune zone nelle quali l'eglefino è molto abbondante ma il merluzzo bianco è scarsamente presente sono state impropriamente incluse nella «zona di protezione del merluzzo bianco» delimitata nell'allegato IV. Parimenti, alcune zone piuttosto densamente popolate da merluzzo bianco ne sono state impropriamente escluse. È pertanto necessario modificare l'estensione geografica della zona di protezione del merluzzo bianco.
- (11) Le misure di conservazione non devono ostacolare la raccolta delle informazioni scientifiche necessarie ai fini della gestione delle attività di pesca. Pertanto è opportuno autorizzare la pesca per scopi scientifici nelle zone in cui sono vietate le operazioni di pesca.
- (12) Sono stati corretti alcuni errori di calcolo e apportati alcuni miglioramenti redazionali.
- (13) Per garantire il sostentamento dei pescatori della Comunità è importante che le zone di pesca siano rese disponibili quanto prima. Pertanto è essenziale concedere una deroga al periodo di sei settimane di cui al punto I-3 del protocollo sul ruolo dei Parlamenti nazionali nell'Unione

europea allegato al trattato sull'Unione europea ed ai trattati che istituiscono le Comunità europee,

- (14) Il regolamento (CE) n. 2287/2003 dovrebbe quindi essere modificato di conseguenza,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati IA, IB, IC, II, IV e VII del regolamento (CE) n. 2287/2003 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

Il punto 1 dell'allegato si applica il giorno successivo alla data di adesione dell'Estonia, della Lettonia, della Lituania e della Polonia.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

ALLEGATO

Gli allegati del regolamento (CE) n. 2287/2003 sono modificati come segue:

1. Nell'allegato IA:

a) La voce relativa alla specie Aringa nella zona IIIbcd è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Aringa <i>Clupea harengus</i> | Zona: | IIIbcd (acque comunitarie), esclusa l'unità di gestione 3 e il golfo di Riga |
|-----------|----------------------------------|-------|--|
| Danimarca | 8 279 | | |
| Germania | 25 106 | | |
| Estonia | 10 406 ⁽¹⁾ | | |
| Finlandia | 9 386 | | |
| Lettonia | 2 704 ⁽¹⁾ | | |
| Lituania | 2 568 | | |
| Polonia | 28 870 | | |
| Svezia | 36 499 | | |
| CE | 123 820 | | |
| TAC | 132 090 | | |

⁽¹⁾ Può essere pescato nel Golfo di Riga (HER/03D-RG).»

b) Dopo la voce relativa all'Aringa nella zona III bcd è inserita la seguente voce:

| «Specie: | Aringa <i>Clupea harengus</i> | Zona: | Golfo di Riga HER/03D-RG |
|----------|----------------------------------|-------|-----------------------------|
| Estonia | 18 130 | | |
| Lettonia | 21 130 | | |
| CE | 39 260 | | |
| TAC | 39 260» | | |

c) La voce relativa alla specie Merluzzo bianco nella zona Sottodivisioni 25-32 (acque comunitarie) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Merluzzo bianco <i>Gadus morhua</i> | Zona: | Sottodivisioni 25-32 (acque comunitarie) COD/25/32- |
|-----------|--|-------|--|
| Danimarca | 12 040 ⁽¹⁾ | | |
| Germania | 5 265 ⁽¹⁾ | | |
| Estonia | 781 ⁽¹⁾ | | |
| Finlandia | 625 ⁽¹⁾ | | |
| Lettonia | 2 968 ^{(1) (2)} | | |
| Lituania | 1 951 ⁽¹⁾ | | |
| Polonia | 9 251 ⁽¹⁾ | | |
| Svezia | 8 770 ⁽¹⁾ | | |
| CE | 41 650 | | |
| TAC | 45 400 | | |

TAC analitico a cui si applicano le detrazioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 847/96.

⁽¹⁾ Può essere pescato nelle sottodivisioni da 22 a 24.

⁽²⁾ Di cui 350 tonnellate possono essere pescate nelle acque della Federazione russa nella zona III d.»

d) La voce relativa alla specie Spratto nella zona III bcd (acque comunitarie) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Spratto <i>Sprattus sprattus</i> | Zona: | III bcd (acque comunitarie) SPR/3BCD-C |
|-------------------|-------------------------------------|-------|---|
| Danimarca | 37 254 | | |
| Germania | 23 601 | | |
| Estonia | 43 260 | | |
| Finlandia | 19 501 | | |
| Lettonia | 52 249 | | |
| Lituania | 18 901 | | |
| Polonia | 110 880 | | |
| Svezia | 72 019 | | |
| CE | 377 665 | | |
| Federazione russa | 3 000 ⁽¹⁾ | | |
| TAC | 420 000 | | |

TAC analitico a cui si applicano le detrazioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 847/96.

⁽¹⁾ Da pescare nella zona lettone delle acque comunitarie, compreso un massimo di 150 tonnellate di catture accessorie di aringa.»

2. Nell'allegato IB:

a) La voce relativa alla specie Cicerelli nella zona IIa, Skagerrak, Kattegat, mare del Nord è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Cicerelli <i>Ammodytidae</i> | Zona: | IIa ⁽¹⁾ , Skagerrak, Kattegat, Mare del Nord ⁽¹⁾ SAN/24. |
|------------------------|--------------------------------------|-------|---|
| Danimarca | 727 472 | | |
| Regno Unito | 15 901 | | |
| Tutti gli Stati membri | 27 826 ⁽²⁾ | | |
| CE | 771 200 | | |
| Norvegia | 45 000 ⁽³⁾ | | |
| Isole Færøer | 20 000 ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ | | |
| TAC | 836 200 | | |

TAC precauzionale a cui si applicano gli articoli 3 e 4 del regolamento (CE) n. 847/96.

⁽¹⁾ Acque comunitarie escluse le acque entro 6 miglia dalle linee di base del Regno Unito nelle isole Shetland, Fair e Foula.

⁽²⁾ Eccetto Danimarca e Regno Unito.

⁽³⁾ Da prelevare nel mare del Nord.

⁽⁴⁾ Inclusi la busbana norvegese e un massimo di 4 000 tonnellate di spratto. Lo spratto e un massimo di 6 000 tonnellate di busbana norvegese possono essere pescati nella divisione VIa a nord di 56°30'N.»

- b) Le voci relative alla specie Aringa nelle zone: Skagerrak e Kattegat, Acque norvegesi a sud di 62°00' N:

sono sostituite dalla seguente:

«La voce relativa alla specie Merluzzo bianco nelle acque norvegesi a sud di 62° N è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Aringa ⁽¹⁾ <i>Clupea harengus</i> | Zona: | Skagerrak e Kattegat HER/03A. |
|---------------|---|-------|----------------------------------|
| Danimarca | 29 177 ⁽²⁾ | | |
| Germania | 467 ⁽²⁾ | | |
| Svezia | 30 521 ⁽²⁾ | | |
| CE | 60 164 | | |
| Isole Faroeer | 500 ⁽²⁾ | | |
| TAC | 70 000 | | |

TAC analitico a cui si applicano le detrazioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 847/96.

(1) Sbarcato in quanto unica cattura o separato dal resto delle catture.

(2) Da prelevare nello Skagerrak.

(3) Di cui il 50%, come misura ad hoc per il 2004, può essere pescato nel mare del Nord (acque comunitarie) a sud di 60° N e a est di 4° E.»

| «Specie: | Aringa <i>Clupea harengus</i> | Zona: | Acque norvegesi a sud di 62°00' N HER/04-N. |
|----------|----------------------------------|-------|--|
| Svezia | 1 076 ⁽¹⁾ | | |
| CE | 1 076 | | |
| TAC | Non pertinente | | |

(1) Le catture accessorie di merluzzo bianco, eglefino, merluzzo giallo, merlano e merluzzo carbonaro devono essere imputate sul rispettivo contingente.»

- c) Le voci relative alla specie Eglefino nelle zone: Skagerrak e Kattegat, IIIbcd (acque comunitarie), IIa (acque comunitarie), mare del Nord, Acque norvegesi a sud di 62°00' N: sono sostituite dalla seguente:

| «Specie: | Merluzzo bianco <i>Gadus morhua</i> | Zona: | Acque norvegesi a sud di 62°00' N COD/04-N. |
|----------|--|-------|--|
| Svezia | 516 ⁽¹⁾ | | |
| CE | 516 ⁽¹⁾ | | |
| TAC | Non pertinente | | |

(1) Come stabilito nel verbale concordato delle consultazioni tra la Comunità europea, a nome della Svezia, e il Regno di Norvegia per il 2004.»

- d) La voce relativa alla specie Gamberello boreale nelle acque norvegesi a sud di 62° N è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Eglefino <i>Melanogrammus aeglefinus</i> | Zona: | Skagerrak e Kattegat, IIIbcd (acque comunitarie) HAD/3A/BCD |
|-------------|---|-------|--|
| Belgio | 18 | | |
| Danimarca | 3 096 | | |
| Germania | 197 | | |
| Paesi Bassi | 4 | | |
| Svezia | 366 | | |
| CE | 3 681 ⁽¹⁾ | | |
| TAC | 4 755 | | |

(1) Tranne un quantitativo stimato di 874 t di catture accessorie industriali.»

| «Specie: | Eglefino <i>Melanogrammus aeglefinus</i> | Zona: | Ila (acque comunitarie), mare del Nord HAD/2AC4. |
|-------------|---|-------|---|
| Belgio | 625 | | |
| Danimarca | 4 300 | | |
| Germania | 2 736 | | |
| Francia | 4 769 | | |
| Paesi Bassi | 469 | | |
| Svezia | 303 | | |
| Regno Unito | 45 773 ⁽¹⁾ | | |
| CE | 58 975 ⁽²⁾ | | |
| Norvegia | 15 391 | | |
| TAC | 77 000 | | |

⁽¹⁾ Di cui 29 500 t che devono essere catturate e sbarcate da pescherecci muniti di permessi speciali di pesca conformemente al paragrafo 17 dell'allegato IV.

⁽²⁾ Tranne un quantitativo stimato di 2 634 t di catture accessorie industriali.»

Condizioni particolari:

Nei limiti dei contingenti sopra indicati, nelle zone specificate non possono essere prelevati quantitativi superiori a quelli indicati in appresso:

| | Acque norvegesi (HAD/04-NFS) |
|-----|---------------------------------|
| «CE | 45 828» |

| «Specie: | Eglefino <i>Melanogrammus aeglefinus</i> | Zona: | Acque norvegesi a sud di 62°00' N HAD/04-N. |
|----------|---|-------|--|
| Svezia | 956 | | |
| CE | 956 | | |
| TAC | Non pertinente» | | |

- e) La voce relativa alla specie Passera di mare nella zona Ila (acque comunitarie), mare del Nord è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Gamberello boreale <i>Pandalus borealis</i> | Zona: | Acque norvegesi a sud di 62°00' N PRA/04-N. |
|-----------|--|-------|--|
| Danimarca | 900 | | |
| Svezia | 151 ⁽¹⁾ | | |
| CE | 1 051 | | |
| TAC | Non pertinente | | |

⁽¹⁾ Le catture accessorie di merluzzo bianco, eglefino, merluzzo giallo, merlano e merluzzo carbonaro devono essere imputate ai rispettivi contingenti.»

- f) La voce relativa alla specie Merluzzo carbonaro nelle acque norvegesi a sud di 62° N è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Passera di mare <i>Pleuronectes platessa</i> | Zona: | Ila (acque comunitarie), mare del Nord PLE/2AC4. |
|-------------|---|-------|---|
| Belgio | 3 624 | | |
| Danimarca | 11 778 | | |
| Germania | 3 397 | | |
| Francia | 680 | | |
| Paesi Bassi | 22 649 | | |
| Regno Unito | 16 761 | | |
| CE | 58 889 | | |
| Norvegia | 2 111 | | |
| TAC | 61 000 | | |

TAC analitico a cui si applicano le detrazioni di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 847/96.»

Condizioni particolari:

Nei limiti dei contingenti sopra indicati, nelle zone specificate non possono essere prelevati quantitativi superiori a quelli indicati in appresso:

| | Acque norvegesi (PLE/04-NFS) |
|-----|---------------------------------|
| «CE | 30 000» |

- g) La voce relativa alla specie Sgombro nella zona IIa (acque comunitarie), Skagerrak e Kattegat, IIIb, c, d (acque comunitarie), mare del Nord è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Merluzzo carbonaro <i>Pollachius virens</i> | Zona: | Acque norvegesi a sud di 62° 00' N POK/04-N. |
|----------|--|-------|---|
| Svezia | 1 190 | | |
| CE | 1 190 | | |
| TAC | 190 000» | | |

- h) La voce relativa alla specie Sogliola nella zona II, mare del Nord è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Sgombro <i>Scomber scombrus</i> | Zona: | IIa (acque comunitarie), Skagerrak e Kattegat, IIIb, c, d (acque comunitarie), mare del Nord MAC/2A34- |
|-------------|---|-------|---|
| Belgio | 453 | | |
| Danimarca | 11 951 | | |
| Germania | 473 | | |
| Francia | 1 428 | | |
| Paesi Bassi | 1 437 | | |
| Svezia | 4 262 ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ | | |
| Regno Unito | 1 331 | | |
| CE | 21 335 ⁽²⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ | | |
| Norvegia | 37 246 ⁽⁶⁾ | | |
| TAC | 545 500 ⁽⁷⁾ | | |

TAC analitico a cui si applicano gli articoli 3 e 4 del regolamento (CE) n. 847/96.

- (1) Compresa la pesca da parte di tale Stato membro di 1 865 di sgombro nella divisione CIEM IIIa e nelle acque comunitarie della divisione CIEM IVab (MAC/3A/4AB).
 (2) Comprese 214 t da catturare nelle acque norvegesi della sottozona CIEM IV (MAC/04-N.)
 (3) Nel corso delle attività di pesca nelle acque norvegesi, le catture accessorie di merluzzo bianco, eglefino, merluzzo giallo, merlano e merluzzo carbonaro devono essere imputate ai rispettivi contingenti.
 (4) Comprese 1 865 t risultanti dalle condizioni definite nella nota 2 dell'allegato del verbale concordato delle conclusioni delle consultazioni in materia di pesca tra la Comunità europea e la Norvegia (Bruxelles, 9 dicembre 1995).
 (5) Comprese 636 t risultanti dall'accordo per il 2004 tra la Comunità europea e la Norvegia sulla gestione della quota comune del contingente NEAFC di catture ammissibili.
 (6) Da detrarre dalla quota del TAC spettante alla Norvegia (contingente di accesso). Questo contingente può essere pescato soltanto nella divisione IVa, eccetto per 3 000 t che possono essere pescate nella divisione IIIa.
 (7) TAC concordato dalla Comunità europea, dalla Norvegia e dalle Isole Færøer per la zona settentrionale.»

Condizioni particolari:

Nei limiti dei contingenti sopra indicati, nelle zone specificate non possono essere prelevati quantitativi superiori a quelli indicati in appresso:

| «IIa MAC/03A. | IIIa, IVb, c MAC/3A/4BC | IVb MAC/04B. | IVc MAC/04C. | IIa (acque non CE), VI, dal 1° gennaio al 31 marzo 2004 MAC/2A6. |
|------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|---|
| Danimarca | 4 130 | | | 4 020 |
| Francia | 440 | | | |
| Paesi Bassi | 440 | | | |
| Svezia | | 340 | 10 | |
| Regno Unito | 440 | | | |
| Norvegia | 3 000» | | | |

- i) La voce relativa alla specie Altre specie nelle acque comunitarie delle zone IIa, IV, VIa a nord di 56°30'N è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Sogliola <i>Solea solea</i> | Zona: | Il mare del Nord SOL/24. |
|-------------|--------------------------------|-------|-----------------------------|
| Belgio | 1 417 | | |
| Danimarca | 648 | | |
| Germania | 1 133 | | |
| Francia | 283 | | |
| Paesi Bassi | 12 790 | | |
| Regno Unito | 729 | | |
| CE | 17 000 | | |
| TAC | 17 000 | | |

TAC analitico a cui si applicano gli articoli 3 e 4 del regolamento (CE) n. 847/96.»

- j) Tutte le note a piè di pagina con il testo «contingente provvisorio, in attesa dei risultati delle consultazioni in materia di pesca per il 2004 con la Norvegia» sono soppresse.

| «Specie: | Altre specie | Zona: | Acque comunitarie delle zone IIa, IV, VIa a nord di 56° 30'N OTH/2A46AN |
|--------------|----------------------------|-------|--|
| CE | Non soggetto a restrizioni | | |
| Norvegia | 5 000 ⁽¹⁾ | | |
| Isole Farøer | 400 ⁽²⁾ | | |
| TAC | Non pertinente | | |

⁽¹⁾ Limitatamente a IIa e IV. Inclusa pesca non specificata; di cui può essere pescato fino a un massimo di 350 tonnellate di sogliola.

⁽²⁾ Limitatamente alle catture accessorie di coregone in IV e VIa.

- k) Tutte le note a piè di pagina con il testo «contingente provvisorio, in attesa dei risultati delle consultazioni in materia di pesca per il 2004 con la Norvegia» sono soppresse.

2. Nell'allegato IC:

- a) La voce relativa alla specie Aringa nella zona I, II (acque comunitarie e acque internazionali) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie: | Aringa <i>Clupea harengus</i> | Zona: | I, II (acque comunitarie e acque internazionali) HER/1/2. |
|--------------|----------------------------------|-------|--|
| Belgio | 25 | | |
| Danimarca | 24 946 | | |
| Germania | 4 368 | | |
| Spagna | 82 | | |
| Francia | 1 076 | | |
| Irlanda | 6 458 | | |
| Paesi Bassi | 8 927 | | |
| Polonia | 1 262 | | |
| Portogallo | 82 | | |
| Finlandia | 386 | | |
| Svezia | 9 244 | | |
| Regno Unito | 15 948 | | |
| CE | 72 804 | | |
| Isole Færøer | 6 997 (*) | | |
| TAC | Non pertinente | | |

(*) Può essere pescata nelle acque comunitarie.

Condizioni particolari:

Nei limiti dei contingenti sopraindicati, nella zona specificata non possono essere prelevati quantitativi maggiori superiori a quelli indicati in appresso

| | II, Vb nord di 62° N (acque delle Færøer) HER/2A5B-F |
|-------------|---|
| «Belgio | 2 |
| Danimarca | 2 398 |
| Germania | 420 |
| Spagna | 8 |
| Francia | 103 |
| Irlanda | 621 |
| Paesi Bassi | 858 |
| Polonia | 121 |
| Portogallo | 8 |
| Finlandia | 37 |
| Svezia | 888 |
| Regno Unito | 1 533» |

b) La voce relativa alla specie Merluzzo bianco nella zona I, II (acque norvegesi) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie:» | Merluzzo bianco <i>Gadus morhua</i> | Zona: | I, II (acque norvegesi) COD/1N2AB- |
|-------------|--|-------|---------------------------------------|
| Germania | 2 404 | | |
| Grecia | 293 | | |
| Spagna | 2 640 | | |
| Irlanda | 293 | | |
| Francia | 2 206 | | |
| Portogallo | 2 640 | | |
| Regno Unito | 9 324 | | |
| CE | 19 800 ⁽¹⁾ | | |
| TAC | 486 000 | | |

⁽¹⁾ Contingente da rivedere dopo l'adozione del Protocollo che modifica il 4° Protocollo che stabilisce le condizioni relative all'accordo sulla pesca tra la Comunità e la Groenlandia.»

c) La voce relativa alla specie Capelin nella zona V, XIV (acque della Groenlandia) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie:» | Capelin <i>Mallotus villosus</i> | Zona: | V, XIV (acque della Groenlandia) CAP/514GRN |
|------------------------|-------------------------------------|-------|--|
| Tutti gli Stati membri | 40 985 | | |
| CE | 95 985 ⁽¹⁾ | | |
| TAC | Non pertinente | | |

⁽¹⁾ Di cui 15 000 t assegnate alla Norvegia, 30 000 t all'Islanda e 10 000 t alle isole Færøer. La quota spettante alla Comunità costituisce il 70% del TAC di capelin per la campagna. Al momento di riesaminare questo TAC, nel corso del 2004, il contingente della Comunità sarà modificato di conseguenza.»

d) La voce relativa alla specie Eglefino nella zona I, II (acque norvegesi) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie:» | Eglefino <i>Melanogrammus aeglefinus</i> | Zona: | I, II (acque norvegesi) HAD/1N2AB- |
|-------------|---|-------|---------------------------------------|
| Germania | 428 | | |
| Francia | 257 | | |
| Regno Unito | 1 315 | | |
| CE | 2 000 | | |
| TAC | Non pertinente» | | |

e) La voce relativa alla specie Gamberello boreale nella zona V, XIV (acque della Groenlandia) è sostituita dal seguente testo:

| «Specie:» | Gamberello boreale <i>Pandalus borealis</i> | Zona: | V, XIV (acque della Groenlandia) PRA/514GRN |
|-----------|--|-------|--|
| Danimarca | 848 | | |
| Francia | 848 | | |
| CE | 5 675 ⁽¹⁾ | | |
| TAC | Non pertinente | | |

⁽¹⁾ Di cui 2 830 t assegnate alla Norvegia e 1 150 t alle Isole Færøer.»

f) La voce relativa alla specie Ippoglossio nero nella zona V, XIV (acque della Groenlandia) è sostituita dal seguente testo:

| | | | |
|-------------|--|-------|--|
| «Specie: | Ippoglossio nero Reinhardtius hippoglossoides | Zona: | V, XIV (acque della Groenlandia) GHL/514GRN |
| Germania | 4 037 | | |
| Regno Unito | 213 | | |
| CE | 4 800 (1) | | |
| TAC | Non pertinente | | |

(1) Di cui 400 t assegnate alla Norvegia e 150 t alle Isole Farøer. Contingente da rivedere dopo l'adozione del Protocollo che modifica il 4° Protocollo che stabilisce le condizioni relative all'accordo sulla pesca tra la Comunità e la Groenlandia.»

g) La voce relativa alla specie Sgombro nella zona IIa (acque norvegesi) è sostituita dal seguente testo:

| | | | |
|-----------|-----------------------------|-------|-------------------------------------|
| «Specie: | Sgombro Scomber scombrus | Zona: | IIa (acque norvegesi) MAC/02A-N. |
| Danimarca | 11 100 (1) | | |
| CE | 11 100 (1) | | |
| TAC | Non pertinente | | |

(1) Può essere pescato anche nella sottozona IV (acque norvegesi) e nella divisione IIa (acque non comunitarie).»

h) La voce relativa alla specie Scorfano di Norvegia nella zona V, XIV (acque della Groenlandia) è sostituita dal seguente testo:

| | | | |
|-------------|---------------------------------------|-------|--|
| «Specie: | Scorfano di Norvegia Sebastes spp. | Zona: | V, XIV (acque della Groenlandia) RED/514GRN |
| Germania | 19 533 | | |
| Francia | 99 | | |
| Regno Unito | 138 | | |
| CE | 25 500 (1) (2) (3) | | |
| TAC | Non pertinente | | |

(1) Un massimo di 20 000 t può essere pescato con reti da traino pelagiche. Le catture effettuate con reti a strascico e con reti da traino pelagiche vanno registrate separatamente. Può essere pescato a Est o Ovest.

(2) 5 230 t da pescare con reti da traino pelagiche sono assegnate alla Norvegia.

(3) 500 t sono assegnate alle isole Farøer. Le catture effettuate con reti a strascico e con reti da traino pelagiche vanno registrate separatamente.»

i) Tutte le note a piè di pagina con il testo «contingente provvisorio, in attesa dei risultati delle consultazioni in materia di pesca per il 2004 con la Norvegia» sono soppresse.

4. Nell'allegato II

La voce relativa alla specie Aringa nella zona IIa (acque comunitarie), nel Mare del Nord, VIIId è sostituita dal seguente testo:

| | | | |
|-------------|-------------------------------|-------|---|
| «Specie: | Aringa (1) Clupea harengus | Zona: | IIa(acque comunitarie), Mare del Nord, VIIId, HER/2A47DX |
| Belgio | 214 | | |
| Danimarca | 41 356 | | |
| Germania | 214 | | |
| Francia | 214 | | |
| Paesi Bassi | 214 | | |
| Svezia | 202 | | |
| Regno Unito | 786 | | |
| CE | 43 200 | | |
| TAC | 43 200 | | |

Note:

(1) Catture accessorie di aringhe effettuate durante la pesca di altre specie e sbarcate senza cernita.»

5. Nell'allegato IV:

a) È inserito il seguente punto:

«1.1.3 Norma della rete unica

Ove venga utilizzata una rete da traino con finestre di fuga, non possono essere tenuti a bordo attrezzi di altro tipo.»

b) Il punto 6 è soppresso.

c) Il punto 13 è sostituito dal seguente:

«13 Restrizioni alla pesca del merluzzo bianco all'ovest della Scozia

a) Fino al 31 dicembre 2004 è proibita ogni attività di pesca nella zona ottenuta congiungendo successivamente con linee dirette le seguenti coordinate geografiche:

— 59° 05' N, 06° 45' O

— 59° 30' N, 06° 00' O

— 59° 40' N, 05° 00' O

— 60° 00' N, 04° 00' O

— 59° 30' N, 04° 00' O

— 59° 05' N, 06° 45' O.

b) In deroga alla lettera a), è consentita l'attività di pesca con l'impiego di nasse, a condizione che:

i) non siano tenuti a bordo attrezzi di pesca diversi dalle nasse; e

ii) non sia tenuto a bordo pesce diverso dai molluschi e dai crostacei.

c) In deroga alla lettera a), è consentita l'attività di pesca con l'impiego di reti aventi maglie di dimensioni inferiori a 55 mm, a condizione che:

i) non siano tenute a bordo reti avente maglie di dimensioni pari o superiori a 55 mm; e

ii) non sia tenuto a bordo pesce diverso dall'aringa, dallo sgombro, dal sugarello, dal melù, dalla sardina, dalle sardinelle, dallo spratto e dalle argentine.»

d) Al punto 17:

i) la sezione a) è sostituita dalla seguente:

a) « Ai fini di questo punto, per "zona di protezione del merluzzo bianco" si intende la parte delle divisioni CIEM IV, compresa nei seguenti rettangoli CIEM, situata a oltre 12 miglia marine dalle linee di base costiere:

49E6, 48E6, 47E6, 50E7, 49E7, 48E7, 50E8, 51E9, 50E9, 49E9, 50F0, 49F0, 48F0, 47F0, 46F0, 45F0, 51F1, 50F1, 49F1, 48F1, 47F1, 46F1, 45F1, 44F1, 50F2, 49F2, 48F2, 47F2, 46F2, 45F2, 44F2, 46F3, 45F3, 44F3, 45F4, 44F4, 43F5, 43F6, 43F7, 42F7, 38E9, 37E9, 37F0.»;

ii) è inserita la seguente sezione:

e) « Uno Stato membro può registrare le catture di eglefino effettuate nel periodo 1° gennaio 2004 ? 21 aprile 2004 in base al fatto che tali catture si siano verificate all'interno o all'esterno della zona di cui alla lettera a).»

e) È aggiunto il seguente punto 18:

18. « Sorveglianza scientifica

a) Le misure di cui ai punti 5, 7, 13 e 16 non si applicano alle operazioni di pesca effettuate esclusivamente per motivi di ricerca scientifica con il permesso e sotto l'egida dello Stato membro interessato, di cui la Commissione e lo Stato membro nelle cui acque ha luogo la ricerca in questione siano stati previamente informati.

- b) Gli organismi marini catturati per le finalità di cui alla lettera a) possono essere venduti, immagazzinati, esposti o messi in vendita a condizione che:

rispondono ai requisiti stabilite di cui all'allegato XII del regolamento (CE) n. 850/98 e ai requisiti di commercializzazione adottati a norma dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, del 17 dicembre 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquicoltura, oppure siano venduti direttamente per scopi diversi dal consumo umano.»

- f) L'appendice 2 è sostituita dalla seguente:

«Allegato IV, appendice 2

ATTREZZI TRAINATI: Skagerrak e Kattegat

Larghezze delle maglie, specie bersaglio e percentuali di catture applicabili all'uso di maglie di dimensioni uniche in attrezzi trainati»

| «Specie | Dimensioni delle maglie (millimetri) | | | | | | | |
|---|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|--------------------|---------|
| | <16 | 16-31 | 32-69 | 32-69 | 35-69 | 70-89 ⁽⁵⁾ | ≥90 | |
| | Percentuale minima di specie bersaglio | | | | | | | |
| | 50% ⁽⁶⁾ | 50% ⁽⁶⁾ | 20% ⁽⁶⁾ | 50% ⁽⁶⁾ | 20% ⁽⁶⁾ | 20% ⁽⁷⁾ | 30% ⁽⁸⁾ | Nessuna |
| Cicerelli (<i>Ammodytidae</i>) ⁽³⁾ | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Cicerelli (<i>Ammodytidae</i>) ⁽⁴⁾ | | x | | x | x | x | x | x |
| Busbana norvegese (<i>Trisopterus esmarkii</i>) | | x | | x | x | x | x | x |
| Melù (<i>Micromesistius poutassou</i>) | | x | | x | x | x | x | x |
| Tracina drago (<i>Trachinus draco</i>) ⁽¹⁾ | | x | | x | x | x | x | x |
| Molluschi (eccetto <i>Sepia</i>) ⁽¹⁾ | | x | | x | x | x | x | x |
| Aguglia (<i>Belone belone</i>) ⁽¹⁾ | | x | | x | x | x | x | x |
| Capone gorno (<i>Eutrigla gurnardus</i>) ⁽¹⁾ | | x | | x | x | x | x | x |
| Argentine (<i>Argentina spp.</i>) | | | | x | x | x | x | x |
| Spratto (<i>Sprattus sprattus</i>) | | x | | x | x | x | x | x |
| Anguilla (<i>Anguilla, anguilla</i>) | | | x | x | x | | x | x |
| Gamberetti (<i>Crangon spp., Palaemon adspersus</i>) ⁽²⁾ | | | x | x | x | | x | x |
| Sgombro (<i>Scomber spp.</i>) | | | | x | | | x | x |

| «Specie | Dimensioni delle maglie (millimetri) | | | | | | | |
|--|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|--------------------|---------|
| | <16 | 16-31 | 32-69 | 32-69 | 35-69 | 70-89 ⁽⁵⁾ | ≥90 | |
| | Percentuale minima di specie bersaglio | | | | | | | |
| | 50% ⁽⁶⁾ | 50% ⁽⁶⁾ | 20% ⁽⁶⁾ | 50% ⁽⁶⁾ | 20% ⁽⁶⁾ | 20% ⁽⁷⁾ | 30% ⁽⁸⁾ | Nessuna |
| Sugarello (<i>Trachurus spp.</i>) | | | | x | | | x | x |
| Aringa (<i>Clupea harengus</i>) | | | | x | | | x | x |
| Gamberello boreale (<i>Pandalus borealis</i>) | | | | | | x | x | x |
| Gamberetti (<i>Crangon spp.</i> , <i>Palaemon adspersus</i>) ⁽¹⁾ | | | | | x | | x | x |
| Merlano (<i>Merlangius merlangus</i>) | | | | | | | x | x |
| Interi Scampi (<i>Nephrops norvegicus</i>) | | | | | | | x | x |
| Tutti gli altri organismi marini | | | | | | | | x |

⁽¹⁾ Solamente all'interno di 4 miglia dalle linee di base.

⁽²⁾ 4 miglia al di fuori dalle linee di base.

⁽³⁾ Dal 1° marzo al 31 ottobre nello Skagerrak e dal 1° marzo al 31 luglio nel Kattegat.

⁽⁴⁾ Dal 1° novembre all'ultimo giorno di febbraio nello Skagerrak e dal 1° agosto all'ultimo giorno di febbraio nel Kattegat.

⁽⁵⁾ Quando si usano maglie di queste dimensioni, il sacco e l'avansacco devono essere costituiti da pezze a maglie quadrate.

⁽⁶⁾ Le catture detenute a bordo non devono superare il 10 % di un qualsiasi miscuglio di merluzzo bianco, eglefino, nasello, passera di mare, passera lingua di cane, sogliola limanda, rombo chiodato, rombo liscio, passera pianuzza, sgombro, lepidorombi, merlano, limanda, merluzzo carbonaro, scampo, astice.

⁽⁷⁾ Le catture detenute a bordo non devono superare il 50 % di un qualsiasi miscuglio di merluzzo bianco, eglefino, nasello, passera di mare, passera lingua di cane, sogliola limanda, rombo chiodato, rombo liscio, passera pianuzza, aringa, sgombro, lepidorombi, merlano, limanda, merluzzo carbonaro, scampo, astice.

⁽⁸⁾ Le catture detenute a bordo non devono superare il 60 % di un qualsiasi miscuglio di merluzzo bianco, eglefino, nasello, passera di mare, passera lingua di cane, sogliola limanda, rombo chiodato, rombo liscio, passera pianuzza, lepidorombi, limanda, merluzzo carbonaro e astice.»

6. Nell'allegato VII, il testo della Parte I e della Parte II è sostituito dal testo seguente:

«PARTE I

Limitazioni quantitative delle licenze e dei permessi di pesca per i pescherecci comunitari che operano in acque di paesi terzi

| «Zona di pesca | Attività di pesca | Numero di licenze | Numero massimo di pescherecci presenti allo stesso momento |
|---|---|-------------------|--|
| Acque norvegesi e zona di pesca intorno a Jan Mayen | Aringa, a nord di 62°00' N | 75 | 55 |
| | Specie demersali, a nord di 62°00' N | 80 | 50 |
| | Sgombro, a sud di 62°00'N, pesca con cianciali | 11 | Non pertinente |
| | Sgombro, a sud di 62°00'N, pesca al traino | 19 | Non pertinente |
| | Sgombro, a nord di 62°00'N, pesca con cianciali | 11 ⁽¹⁾ | Non pertinente |
| | Specie industriali, a sud di 62°00' N | 480 | 150 |

| «Zona di pesca | Attività di pesca | Numero di licenze | Numero massimo di pescherecci presenti allo stesso momento |
|-------------------------------|--|-------------------|--|
| Acque delle isole Færøer | Tutte le attività di pesca con reti da traino effettuate da navi fino a 180 piedi nella zona compresa tra 12 e 21 miglia dalle linee di base delle isole Færøer | 26 | 13 |
| | Pesca diretta al merluzzo bianco e all'eglefino con una maglia minima di 135 mm, limitata alla zona situata a sud di 62°28' N e ad est di 6°30' O | 8 | 4 |
| | Pesca al traino al di là delle 21 miglia dalle linee di base delle isole Færøer. Nei periodi dal 1° marzo al 31 maggio e dal 1° ottobre al 31 dicembre, i pescherecci in questione possono operare nella zona compresa tra 61°20' N e 62°00' N e tra 12 e 21 miglia dalle linee di base. | 70 | 26 |
| | Pesca al traino della molva azzurra con una maglia minima di 100 mm nella zona a sud di 61°30' N e ad ovest di 9°00' O, nella zona tra 7°00' O e 9°00' O a sud di 60°30' N e nella zona a sud-ovest di una linea situata tra 60°30' N, 7°00' O e 60°00' N, 6°00' O. | 70 | 20 |
| | Pesca diretta al merluzzo carbonaro al traino con una maglia minima di 120 mm e con la possibilità di utilizzare cinte di rinforzo intorno al sacco. | 70 | 22 |
| | Pesca del melù. Il numero totale di licenze può essere aumentato di 4 unità per formare coppie se le autorità delle isole Færøer stabiliscono norme specifiche d'accesso a una zona denominata "zona di pesca principale del melù". | 34 | 20 |
| | Pesca con il palangaro | 10 | 6 |
| | Pesca dello sgombro | 12 | 12 |
| | Pesca dell'aringa a nord di 62°N | 21 | 21 |
| Islanda | Tutte le attività di pesca | 18 | 5 |
| Acque della Federazione russa | Tutte le attività di pesca | pm | pm |
| | Pesca del merluzzo bianco | 7 (²) | pm |
| | Pesca dello spratto | pm | pm |

(¹) Da scegliere tra le 11 licenze per la pesca allo sgombro con ciancioi a sud di 62°00'N.

(²) Si applica solo ai pescherecci battenti bandiera lettone.»

PARTE II

Limitazioni quantitative delle licenze e dei permessi di pesca per le navi di paesi terzi che operano in acque comunitarie

| «Stato di bandiera | Attività di pesca | Numero di licenze | Numero massimo di pescherecci presenti allo stesso momento |
|--------------------|---|-------------------|--|
| Norvegia (1) | Aringa, a nord di 62°00' N | 18 | 18 |
| Isole Færøer | Sgombro, VIa (a nord di 56° 30' N), VIIe, f, h, sugarello, IV, VIa (a nord di 56° 30' N), VIIe, f, h; aringa, VIa (a nord di 56° 30' N) | 14 | 14 |
| | Aringa a nord di 62°00' N | 21 | 21 |
| | Aringa, IIIa | 4 | 4 |
| | Pesca industriale di busbana norvegese e spratto, IV, VIa (a nord di 56° 30' N): ciccello, IV (includere le inevitabili catture accessorie di melù) | 15 | 15 |
| | Molva e brosmio | 20 | 10 |
| | Melù, VIa (a nord di 56° 30' N), VIb, VII (a ovest di 12° 00' O) | 20 | 20 |
| | Molva azzurra | 16 | 16 |
| | Smeriglio (tutte le zone tranne NAFO 3PS) | 3 | 3 |
| Federazione russa | Aringa, IIIId (acque della Svezia) | pm | pm |
| | Aringa, IIIId (acque della Svezia, navi madri non da pesca) | pm | pm |
| | Spratto | 4 (2) | pm |
| Barbados | Mazzancolle (3)(acque della Guiana francese) | 5 | pm (4) |
| | Lutiani (5) (acque della Guiana francese) | 5 | pm |
| Guiana | Mazzancolle (3) (acque della Guiana francese) | pm | pm (4) |
| Suriname | Mazzancolle (3)(acque della Guiana francese) | 5 | pm (4) |

| «Stato di bandiera | Attività di pesca | Numero di licenze | Numero massimo di pescherecci presenti allo stesso momento |
|--------------------|--|-------------------|--|
| Trinidad e Tobago | Mazzancolle ⁽³⁾ (acque della Guiana francese) | 8 | pm ⁽⁷⁾ |
| Giappone | Tonno ⁽⁸⁾ (acque della Guiana francese) | pm | |
| Corea | Tonno ⁽⁸⁾ (acque della Guiana francese) | pm | pm ⁽⁷⁾ |
| Venezuela | Lutiani ⁽⁵⁾ (acque della Guiana francese) | 41 | pm |
| | Squali ⁽⁵⁾ (acque della Guiana francese) | 4 | pm |

(1) In attesa dei risultati delle consultazioni in materia di pesca per il 2004 con la Norvegia.

(2) Applicabile dal 1° gennaio al 30 aprile 2004.

(3) Le licenze per la pesca delle mazzancolle nelle acque del dipartimento francese della Guiana sono rilasciate sulla base di un piano di pesca presentato dalle autorità del paese terzo interessato, approvato dalla Commissione. Il periodo di validità delle licenze è limitato al periodo di pesca previsto nel piano di pesca sulla base del quale è stata rilasciata la licenza.

(4) Il numero annuo di giorni in mare è limitato a 200.

(5) Da pescare esclusivamente con palangari o trappole (lutiani) o con palangari o reti con maglie di dimensione minima di 100 mm, a una profondità superiore a 30 m (squali). Per il rilascio di queste licenze è necessario fornire le prove dell'esistenza di un contratto valido che vincoli l'armatore che richiede la licenza ad un'impresa di trasformazione, situata nel dipartimento francese della Guiana, con l'obbligo di sbarcare rispettivamente almeno il 75 % delle catture di lutiani o il 50 % delle catture di squali effettuate dalla nave in questione in tale dipartimento ai fini della loro trasformazione negli impianti di tale impresa. Il contratto summenzionato deve recare il visto delle autorità francesi, le quali controllano che esso corrisponda alle effettive capacità dell'impresa di trasformazione contraente, nonché agli obiettivi dello sviluppo dell'economia della Guiana. Copia del contratto vidimato deve essere allegata alla domanda di licenza. Qualora la vidimazione di cui sopra venga rifiutata, le autorità francesi notificano tale rifiuto e ne spiegano i motivi alla parte interessata e alla Commissione.

(6) Il numero annuo di giorni in mare è limitato a pm.

(7) Il numero annuo di giorni in mare è limitato a 350.

(8) Da catturarsi esclusivamente con palangari.»

DIRETTIVE

**DIRETTIVA 2004/38/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004**

relativa al diritto dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari
di circolare e di soggiornare liberamente nel territorio degli Stati membri,
che modifica il regolamento (CEE) n. 1612/68 ed abroga le direttive 64/221/CEE,
68/360/CEE, 72/194/CEE, 73/148/CEE, 75/34/CEE, 75/35/CEE,
90/364/CEE, 90/365/CEE e 93/96/CEE

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare gli articoli 12, 18, 40, 44, e 52,

vista la proposta della Commissione ¹,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo²,

visto il parere del Comitato delle regioni ³,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁴,

considerando quanto segue:

- (1) La cittadinanza dell'Unione conferisce a ciascun cittadino dell'Unione il diritto primario e individuale di circolare e di soggiornare liberamente nel territorio degli Stati membri, fatte salve le limitazioni e le condizioni previste dal trattato e le disposizioni adottate in applicazione dello stesso.
- (2) La libera circolazione delle persone costituisce una delle libertà fondamentali nel mercato interno che comprende uno spazio senza frontiere interne nel quale è assicurata tale libertà secondo le disposizioni del trattato.

¹ GU C 270 E del 25.9.2001, pag. 150.

² GU C 149 del 21.6.2002, pag. 46.

³ GU C 192 del 12.8.2002, pag. 17.

⁴ Parere del Parlamento europeo dell'11 febbraio 2003 (GU C 43 E del 19.2.2004, pag. 42), posizione comune del Consiglio del 5 dicembre 2003 (GU C 54 E del 2.3.2004, pag. 42) e posizione del Parlamento europeo del 10 marzo 2004 (non ancora pubblicato sulla Gazzetta ufficiale).

- (3) La cittadinanza dell'Unione dovrebbe costituire lo status fondamentale dei cittadini degli Stati membri quando essi esercitano il loro diritto di libera circolazione e di soggiorno. È pertanto necessario codificare e rivedere gli strumenti comunitari esistenti che trattano separatamente di lavoratori subordinati, lavoratori autonomi, studenti ed altre persone inattive al fine di semplificare e rafforzare il diritto di libera circolazione e soggiorno di tutti i cittadini dell'Unione.
- (4) Per superare tale carattere settoriale e frammentario delle norme concernenti il diritto di libera circolazione e soggiorno e allo scopo di facilitare l'esercizio di tale diritto, occorre elaborare uno strumento legislativo unico per modificare parzialmente il regolamento (CEE) n. 1612/68 del Consiglio, del 15 ottobre 1968, relativo alla libera circolazione dei lavoratori all'interno della Comunità¹ e per abrogare i seguenti testi legislativi: la direttiva 68/360/CEE del Consiglio, del 15 ottobre 1968, relativa alla soppressione delle restrizioni al trasferimento e al soggiorno dei lavoratori degli Stati membri e delle loro famiglie all'interno della Comunità²; la direttiva 73/148/CEE del Consiglio, del 21 maggio 1973, relativa alla soppressione delle restrizioni al trasferimento e al soggiorno dei cittadini degli Stati membri all'interno della Comunità in materia di stabilimento e di prestazione di servizi³; la direttiva 90/364/CEE del Consiglio, del 28 giugno 1990, relativa al diritto di soggiorno⁴; la direttiva 90/365/CEE del Consiglio, del 28 giugno 1990, relativa al diritto di soggiorno dei lavoratori salariati e non salariati che hanno cessato la propria attività professionale⁵ e la direttiva 93/96/CEE del Consiglio, del 29 ottobre 1993, relativa al diritto di soggiorno degli studenti⁶.
- (5) Il diritto di ciascun cittadino dell'Unione di circolare e soggiornare liberamente nel territorio degli Stati membri presuppone, affinché possa essere esercitato in oggettive condizioni di libertà e di dignità, la concessione di un analogo diritto ai familiari, qualunque sia la loro cittadinanza. Ai fini della presente direttiva, la definizione di "familiare" dovrebbe altresì includere il partner che ha contratto un'unione registrata, qualora la legislazione dello Stato membro ospitante equipari l'unione registrata al matrimonio.

¹ GUL 257 del 19.10.1968, pag. 2. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2434/92 (GUL 245 del 26.8.1992, pag. 1).

² GUL 257 del 19.10.1968, pag. 13. Direttiva modificata da ultimo dall'Atto di adesione del 2003.

³ GUL 172 del 28.6.1973, pag. 14.

⁴ GUL 180 del 13.7.1990, pag. 26.

⁵ GUL 180 del 13.7.1990, pag. 28.

⁶ GUL 317 del 18.12.1993, pag. 59.

- (6) Per preservare l'unità della famiglia in senso più ampio senza discriminazione in base alla nazionalità, la situazione delle persone che non rientrano nella definizione di familiari ai sensi della presente direttiva, e che pertanto non godono di un diritto automatico di ingresso e di soggiorno nello Stato membro ospitante, dovrebbe essere esaminata dallo Stato membro ospitante sulla base della propria legislazione nazionale, al fine di decidere se l'ingresso e il soggiorno possano essere concessi a tali persone, tenendo conto della loro relazione con il cittadino dell'Unione o di qualsiasi altra circostanza, quali la dipendenza finanziaria o fisica dal cittadino dell'Unione.
- (7) Occorre definire chiaramente la natura delle formalità connesse alla libera circolazione dei cittadini dell'Unione nel territorio degli Stati membri, senza pregiudizio delle disposizioni applicabili in materia di controlli nazionali alle frontiere.
- (8) Al fine di facilitare la libera circolazione dei familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro, coloro che hanno già ottenuto una carta di soggiorno dovrebbero essere esentati dall'obbligo di munirsi di un visto d'ingresso a norma del regolamento (CE) n. 539/2001 del Consiglio, del 15 marzo 2001 che adotta l'elenco dei paesi terzi i cui cittadini devono essere in possesso del visto all'atto dell'attraversamento delle frontiere esterne e l'elenco dei paesi terzi i cui cittadini sono esenti da tale obbligo¹ o, se del caso, della legislazione nazionale applicabile.
- (9) I cittadini dell'Unione dovrebbero aver il diritto di soggiornare nello Stato membro ospitante per un periodo non superiore a tre mesi senza altra formalità o condizione che il possesso di una carta d'identità o di un passaporto in corso di validità, fatto salvo un trattamento più favorevole applicabile ai richiedenti lavoro, come riconosciuto dalla giurisprudenza della Corte di giustizia.
- (10) Occorre tuttavia evitare che coloro che esercitano il loro diritto di soggiorno diventino un onere eccessivo per il sistema di assistenza sociale dello Stato membro ospitante durante il periodo iniziale di soggiorno. Pertanto il diritto di soggiorno dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari per un periodo superiore a tre mesi dovrebbe essere subordinato a condizioni.

¹ GU L 81 del 21.3.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 453/2003 (GU L 69 del 13.3.2003, pag. 10).

- (11) Il diritto fondamentale e personale di soggiornare in un altro Stato membro è conferito direttamente dal trattato ai cittadini dell'Unione e non dipende dall'aver completato le formalità amministrative.
- (12) Per soggiorni superiori a tre mesi, gli Stati membri dovrebbero avere la possibilità di richiedere l'iscrizione del cittadino dell'Unione presso le autorità competenti del luogo di residenza, comprovata da un attestato d'iscrizione rilasciato a tal fine.
- (13) Il requisito del possesso della carta di soggiorno dovrebbe essere limitato ai familiari del cittadino dell'Unione non aventi la cittadinanza di uno Stato membro per i soggiorni di durata superiore ai tre mesi.
- (14) I documenti giustificativi richiesti dalle autorità competenti ai fini del rilascio dell'attestato d'iscrizione o di una carta di soggiorno dovrebbero essere indicati in modo tassativo onde evitare che pratiche amministrative o interpretazioni divergenti costituiscano un indebito ostacolo all'esercizio del diritto di soggiorno dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari.
- (15) È necessario inoltre tutelare giuridicamente i familiari in caso di decesso del cittadino dell'Unione, di divorzio, di annullamento del matrimonio o di cessazione di una unione registrata. È quindi opportuno adottare misure volte a garantire che, in tali ipotesi, nel dovuto rispetto della vita familiare e della dignità umana e a determinate condizioni intese a prevenire gli abusi, i familiari che già soggiornano nel territorio dello Stato membro ospitante conservino il diritto di soggiorno esclusivamente su base personale.
- (16) I beneficiari del diritto di soggiorno non dovrebbero essere allontanati finché non diventino un onere eccessivo per il sistema di assistenza sociale dello Stato membro ospitante. Pertanto una misura di allontanamento non dovrebbe essere la conseguenza automatica del ricorso al sistema di assistenza sociale. Lo Stato membro ospitante dovrebbe esaminare se si tratta di difficoltà temporanee e tener conto della durata del soggiorno, della situazione personale e dell'ammontare dell'aiuto concesso prima di considerare il beneficiario un onere eccessivo per il proprio sistema di assistenza sociale e procedere all'allontanamento. In nessun caso una misura di allontanamento dovrebbe essere presa nei confronti di lavoratori subordinati, lavoratori autonomi o richiedenti lavoro, quali definiti dalla Corte di giustizia, eccetto che per motivi di ordine pubblico o di pubblica sicurezza.

COP

- (17) Un diritto di un soggiorno permanente per i cittadini dell'Unione che hanno scelto di trasferirsi a tempo indeterminato nello Stato membro ospitante rafforzerebbe il senso di appartenenza alla cittadinanza dell'Unione e costituisce un essenziale elemento di promozione della coesione sociale, che è uno degli obiettivi fondamentali dell'Unione. Occorre quindi istituire un diritto di soggiorno permanente per tutti i cittadini dell'Unione ed i loro familiari che abbiano soggiornato nello Stato membro ospitante per un periodo ininterrotto di cinque anni conformemente alle condizioni previste dalla presente direttiva e senza diventare oggetto di una misura di allontanamento.
- (18) Per costituire un autentico mezzo di integrazione nella società dello Stato membro ospitante in cui il cittadino dell'Unione soggiorna, il diritto di soggiorno permanente non dovrebbe, una volta ottenuto, essere sottoposto ad alcuna condizione.
- (19) Occorre preservare alcuni vantaggi propri dei cittadini dell'Unione che siano lavoratori subordinati o autonomi e dei loro familiari, che permettono loro di acquisire un diritto di soggiorno permanente prima di aver soggiornato cinque anni nello Stato membro ospitante, in quanto costituiscono diritti acquisiti conferiti dal regolamento (CEE) n. 1251/70 della Commissione, del 29 giugno 1970, relativo al diritto dei lavoratori di rimanere sul territorio di uno Stato membro dopo aver occupato un impiego¹ e dalla direttiva 75/34/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1974, relativa al diritto di un cittadino di uno Stato membro di rimanere sul territorio di un altro Stato membro dopo avervi svolto un'attività non salariata.²
- (20) In conformità del divieto di discriminazione in base alla nazionalità, ogni cittadino dell'Unione e i suoi familiari il cui soggiorno in uno Stato membro è conforme alla presente direttiva dovrebbero godere in tale Stato membro della parità di trattamento rispetto ai cittadini nazionali nel campo d'applicazione del trattato, fatte salve le specifiche disposizioni previste espressamente dal trattato e dal diritto derivato.

¹ GUL 142 del 30.6.1970, pag. 24.

² GUL 14 del 20.1.1975, pag. 10.

- (21) Dovrebbe spettare tuttavia allo Stato membro ospitante decidere se intende concedere a persone che non siano lavoratori subordinati o autonomi, che non mantengano tale status o loro familiari prestazioni di assistenza sociale durante i primi tre mesi di soggiorno o per un periodo più lungo in caso di richiedenti lavoro, o sussidi per il mantenimento agli studi, inclusa la formazione professionale, prima dell'acquisizione del diritto di soggiorno permanente.
- (22) Il trattato consente restrizioni all'esercizio del diritto di libera circolazione per motivi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza o di sanità pubblica. Per assicurare una definizione più rigorosa dei requisiti e delle garanzie procedurali cui deve essere subordinata l'adozione di provvedimenti che negano l'ingresso o dispongono l'allontanamento dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari la presente direttiva dovrebbe sostituire la direttiva 64/221/CEE del Consiglio, del 25 febbraio 1964, per il coordinamento dei provvedimenti speciali riguardanti il trasferimento ed il soggiorno degli stranieri, giustificati da motivi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza e di sanità pubblica.¹
- (23) L'allontanamento dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari per motivi d'ordine pubblico o di pubblica sicurezza costituisce una misura che può nuocere gravemente alle persone che, essendosi avvalse dei diritti e delle libertà loro conferite dal trattato, si siano effettivamente integrate nello Stato membro ospitante. Occorre pertanto limitare la portata di tali misure conformemente al principio di proporzionalità, in considerazione del grado d'integrazione della persona interessata, della durata del soggiorno nello Stato membro ospitante, dell'età, delle condizioni di salute, della situazione familiare ed economica e dei legami col paese di origine.
- (24) Pertanto, quanto più forte è l'integrazione dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari nello Stato membro ospitante, tanto più elevata dovrebbe essere la protezione contro l'allontanamento. Soltanto in circostanze eccezionali, qualora vi siano motivi imperativi di pubblica sicurezza, dovrebbe essere presa una misura di allontanamento nei confronti di cittadini dell'Unione che hanno soggiornato per molti anni nel territorio dello Stato membro ospitante, in particolare qualora vi siano nati e vi abbiano soggiornato per tutta la vita. Inoltre, dette circostanze eccezionali dovrebbero valere anche per le misure di allontanamento prese nei confronti di minorenni, al fine di tutelare i loro legami con la famiglia, conformemente alla Convenzione sui diritti del fanciullo delle Nazioni Unite, del 20 novembre 1989.

¹ GU L 56 del 4.4.1964, pag. 850. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 75/35/CEE (GU L 14 del 20.1.1975, pag. 14).

- (25) Dovrebbero altresì essere dettagliatamente specificate le garanzie procedurali in modo da assicurare, da un lato, un elevato grado di tutela dei diritti del cittadino dell'Unione e dei suoi familiari in caso di diniego d'ingresso o di soggiorno in un altro Stato membro e, dall'altro, il rispetto del principio secondo il quale gli atti amministrativi devono essere sufficientemente motivati.
- (26) In ogni caso il cittadino dell'Unione e i suoi familiari dovrebbero poter presentare ricorso giurisdizionale ove venga loro negato il diritto d'ingresso o di soggiorno in un altro Stato membro.
- (27) In linea con la giurisprudenza della Corte di giustizia, che vieta agli Stati membri di adottare provvedimenti permanenti di interdizione dal loro territorio nei confronti dei beneficiari della presente direttiva, dovrebbe essere confermato il diritto del cittadino dell'Unione e dei suoi familiari, nei confronti dei quali sia stato emanato un provvedimento di interdizione dal territorio di uno Stato membro, di presentare una nuova domanda dopo il decorso di un congruo periodo e, in ogni caso, dopo tre anni a decorrere dall'esecuzione del provvedimento definitivo di interdizione.
- (28) Per difendersi da abusi di diritto o da frodi, in particolare matrimoni di convenienza o altri tipi di relazioni contratte all'unico scopo di usufruire del diritto di libera circolazione e soggiorno, gli Stati membri dovrebbero avere la possibilità di adottare le necessarie misure.
- (29) La presente direttiva non dovrebbe pregiudicare le norme nazionali più favorevoli.
- (30) Allo scopo di esaminare come agevolare ulteriormente l'esercizio del diritto di libera circolazione e soggiorno la Commissione dovrebbe preparare una relazione valutando l'opportunità di presentare tutte le necessarie proposte in tal senso, in particolare l'estensione del periodo di soggiorno senza condizioni.
- (31) La presente direttiva rispetta i diritti e le libertà fondamentali e osserva i principi riconosciuti segnatamente dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. In conformità con il divieto di discriminazione contemplato nella Carta gli Stati membri dovrebbero dare attuazione alla presente direttiva senza operare tra i beneficiari della stessa alcuna discriminazione fondata su motivazioni quali sesso, razza, colore della pelle, origine etnica o sociale, caratteristiche genetiche, lingua, religione o convinzioni personali, opinioni politiche o di qualsiasi altra natura, appartenenza ad una minoranza etnica, patrimonio, nascita, handicap, età o tendenze sessuali,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPO I

Disposizioni generali

Articolo 1

Oggetto

La presente direttiva determina:

- a) le modalità d'esercizio del diritto di libera circolazione e soggiorno nel territorio degli Stati membri da parte dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari;
- b) il diritto di soggiorno permanente nel territorio degli Stati membri dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari;
- c) le limitazioni dei suddetti diritti per motivi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza o di sanità pubblica.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini della presente direttiva, si intende per:

- 1) "cittadino dell'Unione": qualsiasi persona avente la cittadinanza di uno Stato membro;
- 2) "familiare":
 - a) il coniuge;
 - b) il partner che abbia contratto con il cittadino dell'Unione un'unione registrata sulla base della legislazione di uno Stato membro, qualora la legislazione dello Stato membro ospitante equipari l'unione registrata al matrimonio e nel rispetto delle condizioni previste dalla pertinente legislazione dello Stato membro ospitante;
 - c) i discendenti diretti di età inferiore a 21 anni o a carico e quelli del coniuge o partner di cui alla lettera b);
 - d) gli ascendenti diretti a carico e quelli del coniuge o partner di cui alla lettera b).
- 3) "Stato membro ospitante": lo Stato membro nel quale il cittadino dell'Unione si reca al fine di esercitare il diritto di libera circolazione o di soggiorno.

Articolo 3

Aventi diritto

1. La presente direttiva si applica a qualsiasi cittadino dell'Unione che si rechi o soggiorni in uno Stato membro diverso da quello di cui ha la cittadinanza, nonché ai suoi familiari ai sensi dell'articolo 2, punto 2 che accompagnino o raggiungano il cittadino medesimo.
2. Senza pregiudizio del diritto personale di libera circolazione e di soggiorno dell'interessato lo Stato membro ospitante, conformemente alla sua legislazione nazionale, agevola l'ingresso e il soggiorno delle seguenti persone:
 - a) ogni altro familiare, qualunque sia la sua cittadinanza, non definito all'articolo 2, punto 2, se è a carico o convive, nel paese di provenienza, con il cittadino dell'Unione titolare del diritto di soggiorno a titolo principale o se gravi motivi di salute impongono che il cittadino dell'Unione lo assista personalmente;
 - b) il partner con cui il cittadino dell'Unione abbia una relazione stabile debitamente attestata.

Lo Stato membro ospitante effettua un esame approfondito della situazione personale e giustifica l'eventuale rifiuto del loro ingresso o soggiorno.

CAPO II

Diritto di uscita e di ingresso

Articolo 4

Diritto di uscita

1. Senza pregiudizio delle disposizioni applicabili ai controlli dei documenti di viaggio alle frontiere nazionali, ogni cittadino dell'Unione munito di una carta d'identità o di un passaporto in corso di validità e i suoi familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro e muniti di passaporto in corso di validità hanno il diritto di lasciare il territorio di uno Stato membro per recarsi in un altro Stato membro
2. Nessun visto di uscita né alcuna formalità equivalente possono essere prescritti alle persone di cui al paragrafo 1.
3. Gli Stati membri rilasciano o rinnovano ai loro cittadini, ai sensi della legislazione nazionale, una carta d'identità o un passaporto dai quali risulti la loro cittadinanza.
4. Il passaporto deve essere valido almeno per tutti gli Stati membri e per i paesi di transito diretto tra gli stessi. Qualora la legislazione di uno Stato membro non preveda il rilascio di una carta d'identità, il periodo di validità del passaporto, al momento del rilascio o del rinnovo, non può essere inferiore a cinque anni.

Articolo 5

Diritto d'ingresso

1. Senza pregiudizio delle disposizioni applicabili ai controlli dei documenti di viaggio alle frontiere nazionali, gli Stati membri ammettono nel loro territorio il cittadino dell'Unione munito di una carta d'identità o di un passaporto in corso di validità, nonché i suoi familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro, muniti di valido passaporto.

Nessun visto d'ingresso né alcuna formalità equivalente possono essere prescritti al cittadino dell'Unione.

2. I familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro sono soltanto assoggettati all'obbligo del visto d'ingresso, conformemente al regolamento (CE) n. 539/2001 o, se del caso, alla legislazione nazionale. Ai fini della presente direttiva il possesso della carta di soggiorno di cui all'articolo 10, in corso di validità, esonera detti familiari dal requisito di ottenere tale visto.

Gli Stati membri concedono a dette persone ogni agevolazione affinché ottengano i visti necessari. Tali visti sono rilasciati il più presto possibile in base a una procedura accelerata e sono gratuiti.

3. Lo Stato membro ospitante non appone timbri di ingresso o di uscita nel passaporto del familiare non avente la cittadinanza di uno Stato membro, qualora questi esibisca la carta di soggiorno di cui all'articolo 10.

4. Qualora il cittadino dell'Unione o il suo familiare non avente la cittadinanza di uno Stato membro sia sprovvisto dei documenti di viaggio o, eventualmente, dei visti necessari, lo Stato membro interessato concede, prima di procedere al respingimento, ogni possibile agevolazione affinché possa ottenere o far pervenire entro un periodo di tempo ragionevole i documenti necessari, oppure possa dimostrare o attestare con altri mezzi la qualifica di titolare del diritto di libera circolazione.

5. Lo Stato membro può prescrivere all'interessato di dichiarare la propria presenza nel territorio nazionale entro un termine ragionevole e non discriminatorio. L'inosservanza di tale obbligo può comportare sanzioni proporzionate e non discriminatorie.



CAPO III

Diritto di soggiorno

Articolo 6

Diritto di soggiorno sino a tre mesi

1. I cittadini dell'Unione hanno il diritto di soggiornare nel territorio di un altro Stato membro per un periodo non superiore a tre mesi senza alcuna condizione o formalità, salvo il possesso di una carta d'identità o di un passaporto in corso di validità.
2. Le disposizioni del paragrafo 1 si applicano anche ai familiari in possesso di un passaporto in corso di validità non aventi la cittadinanza di uno Stato membro che accompagnino o raggiungano il cittadino dell'Unione.

Articolo 7

Diritto di soggiorno per un periodo superiore a tre mesi

1. Ciascun cittadino dell'Unione ha il diritto di soggiornare per un periodo superiore a tre mesi nel territorio di un altro Stato membro, a condizione:
 - a) di essere lavoratore subordinato o autonomo nello Stato membro ospitante; o
 - b) di disporre, per se stesso e per i propri familiari, di risorse economiche sufficienti, affinché non divenga un onere a carico dell'assistenza sociale dello Stato membro ospitante durante il periodo di soggiorno, e di un'assicurazione malattia che copra tutti i rischi nello Stato membro ospitante ; o
 - c) - di essere iscritto presso un istituto pubblico o privato, riconosciuto o finanziato dallo Stato membro ospitante in base alla sua legislazione o prassi amministrativa, per seguirvi a titolo principale un corso di studi inclusa una formazione professionale;
 - di disporre di un'assicurazione malattia che copre tutti i rischi nello Stato membro ospitante e di assicurare all'autorità nazionale competente, con una dichiarazione o con altro mezzo di sua scelta equivalente, di disporre, per se stesso e per i propri familiari, di risorse economiche sufficienti, affinché non divenga un onere a carico dell'assistenza sociale dello Stato membro ospitante durante il suo periodo di soggiorno; o

d) di essere un familiare che accompagna o raggiunge un cittadino dell'Unione rispondente alle condizioni di cui alle lettere a), b) o c).

2. Il diritto di soggiorno di cui al paragrafo 1 è esteso ai familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro quando accompagnino o raggiungano nello Stato membro ospitante il cittadino dell'Unione, purché questi risponda alla condizioni di cui al paragrafo 1, lettere a), b) o c).

3. Ai sensi del paragrafo 1, lettera a), il cittadino dell'Unione che abbia cessato di essere un lavoratore subordinato o autonomo conserva la qualità di lavoratore subordinato o autonomo nei seguenti casi:

- a) l'interessato è temporaneamente inabile al lavoro a seguito di una malattia o di un infortunio;
- b) l'interessato, trovandosi in stato di disoccupazione involontaria debitamente comprovata dopo aver esercitato un'attività per oltre un anno, si è registrato presso l'ufficio di collocamento competente al fine di trovare un lavoro;
- c) l'interessato, trovandosi in stato di disoccupazione involontaria debitamente comprovata al termine di un contratto di lavoro di durata determinata inferiore ad un anno o venutosi a trovare in tale stato durante i primi dodici mesi, si è registrato presso l'ufficio di collocamento competente al fine di trovare un lavoro. In tal caso, l'interessato conserva la qualità di lavoratore subordinato per un periodo che non può essere inferiore a sei mesi;
- d) l'interessato segue un corso di formazione professionale. Salvo il caso di disoccupazione involontaria, la conservazione della qualità di lavoratore subordinato presuppone che esista un collegamento tra l'attività professionale precedentemente svolta e il corso di formazione seguito.

4. In deroga al paragrafo 1, lettera d) e al paragrafo 2, soltanto il coniuge, il partner che abbia contratto un'unione registrata prevista all'articolo 2, punto 2, lettera b) e i figli a carico godono del diritto di soggiorno in qualità di familiari di un cittadino dell'Unione che soddisfa le condizioni di cui al paragrafo 1, lettera c). L'articolo 3, paragrafo 2 si applica ai suoi ascendenti diretti e a quelli del coniuge o partner registrato.

COPIA

Articolo 8

Formalità amministrative per i cittadini dell'Unione

1. Senza pregiudizio dell'articolo 5, paragrafo 5, per soggiorni di durata superiore a tre mesi lo Stato membro ospitante può richiedere ai cittadini dell'Unione l'iscrizione presso le autorità competenti.
2. Il termine fissato per l'iscrizione non può essere inferiore a tre mesi dall'ingresso. Un attestato d'iscrizione è rilasciato immediatamente. Esso contiene l'indicazione precisa del nome e del domicilio della persona iscritta e la data dell'avvenuta iscrizione. L'inadempimento dell'obbligo di iscrizione rende l'interessato passibile di sanzioni proporzionate e non discriminatorie.
3. Per il rilascio dell'attestato d'iscrizione, gli Stati membri possono unicamente prescrivere al
 - cittadino dell'Unione cui si applica l'articolo 7, paragrafo 1, lettera a) di esibire una carta d'identità o un passaporto in corso di validità, una conferma di assunzione del datore di lavoro o un certificato di lavoro o una prova dell'attività autonoma esercitata;
 - cittadino dell'Unione cui si applica l'articolo 7, paragrafo 1, lettera b) di esibire una carta d'identità o un passaporto in corso di validità e di fornire la prova che le condizioni previste da tale norma sono soddisfatte;
 - cittadino dell'Unione cui si applica l'articolo 7, paragrafo 1, lettera c) di esibire una carta d'identità o un passaporto in corso di validità, di fornire la prova di essere iscritto presso un istituto riconosciuto e di disporre di un'assicurazione malattia che copre tutti i rischi e di esibire la dichiarazione o altro mezzo equivalente di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera c). Gli Stati membri non possono esigere che detta dichiarazione indichi un importo specifico delle risorse.
4. Gli Stati membri si astengono dal fissare l'importo preciso delle risorse che considerano sufficienti, ma devono tener conto della situazione personale dell'interessato. In ogni caso, tale importo non può essere superiore al livello delle risorse al di sotto del quale i cittadini dello Stato membro ospitante beneficiano di prestazioni di assistenza sociale o, qualora non possa trovare applicazione tale criterio, alla pensione minima sociale erogata dallo Stato membro ospitante.



5. Ai fini del rilascio dell'attestato d'iscrizione ai familiari del cittadino dell'Unione che siano essi stessi cittadini dell'Unione gli Stati membri possono prescrivere di presentare i seguenti documenti:
- a) carta d'identità o passaporto in corso di validità;
 - b) un documento che attesti la qualità di familiare o l'esistenza di un'unione registrata;
 - c) se opportuno, l'attestato d'iscrizione del cittadino dell'Unione che gli interessati accompagnano o raggiungono;
 - d) nei casi di cui all'articolo 2, punto 2, lettere c) e d), la prova documentale che le condizioni di cui a tale disposizione sono soddisfatti;
 - e) nei casi di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), un documento rilasciato dall'autorità competente del paese di origine o di provenienza attestante che gli interessati sono a carico del cittadino dell'Unione o sono membri del nucleo familiare di quest'ultimo, o la prova che gravi motivi di salute del familiare impongono la prestazione di un'assistenza personale da parte del cittadino dell'Unione;
 - f) nei casi di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), la prova di una relazione stabile con il cittadino dell'Unione.

Articolo 9

Formalità amministrative per i familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro

1. Quando la durata del soggiorno previsto è superiore a tre mesi, gli Stati membri rilasciano una carta di soggiorno ai familiari del cittadino dell'Unione non aventi la cittadinanza di uno Stato membro.
2. Il termine entro il quale deve essere presentata la domanda per il rilascio della carta di soggiorno non può essere inferiore a tre mesi dall'arrivo.
3. L'inadempimento dell'obbligo di richiedere la carta di soggiorno rende l'interessato passibile di sanzioni proporzionate e non discriminatorie.

Articolo 10

Rilascio della carta di soggiorno

1. Il diritto di soggiorno dei familiari del cittadino dell'Unione non aventi la cittadinanza di uno Stato membro è comprovato dal rilascio di un documento denominato "carta di soggiorno di familiare di un cittadino dell'Unione", che deve avvenire non oltre i sei mesi successivi alla presentazione della domanda. Una ricevuta della domanda di una carta di soggiorno è rilasciata immediatamente.

2. Ai fini del rilascio della carta di soggiorno, gli Stati membri possono prescrivere la presentazione dei seguenti documenti:
 - a) un passaporto in corso di validità;
 - b) un documento che attesti la qualità di familiare o l'esistenza di un'unione registrata;
 - c) l'attestato d'iscrizione o, in mancanza di un sistema di iscrizione, qualsiasi prova del soggiorno nello Stato membro ospitante del cittadino dell'Unione che gli interessati accompagnano o raggiungono;
 - d) nei casi di cui all'articolo 2, punto 2, lettere c) e d), la prova documentale che le condizioni di cui a tale disposizione sono soddisfatti;
 - e) nei casi di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a) un documento rilasciato dall'autorità competente del paese di origine o di provenienza attestante che gli interessati sono a carico del cittadino dell'Unione o membri del nucleo familiare di quest'ultimo, prova che gravi motivi di salute del familiare impongono la prestazione di un'assistenza personale da parte del cittadino dell'Unione;
 - f) nei casi di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), la prova di una relazione stabile con il cittadino dell'Unione.

COPIA

Articolo 11

Validità della carta di soggiorno

1. La carta di soggiorno di cui all'articolo 10, paragrafo 1 ha un periodo di validità di cinque anni dalla data del rilascio o è valida per il periodo di soggiorno previsto del cittadino dell'Unione se tale periodo è inferiore a cinque anni.

2. La validità della carta di soggiorno non è pregiudicata da assenze temporanee non superiori a sei mesi l'anno, né da assenze di durata superiore per l'assolvimento di obblighi militari, né da un'assenza di dodici mesi consecutivi al massimo dovuta a motivi rilevanti quali gravidanza e maternità, malattia grave, studi o formazione professionale o distacco per motivi di lavoro in un altro Stato membro o in un paese terzo.

Articolo 12Conservazione del diritto di soggiorno dei familiari
in caso di decesso o di partenza del cittadino dell'Unione

1. Senza pregiudizio delle disposizioni del secondo comma, il decesso del cittadino dell'Unione o la sua partenza dal territorio dello Stato membro ospitante non incidono sul diritto di soggiorno dei suoi familiari aventi la cittadinanza di uno Stato membro.

Prima dell'acquisizione del diritto di soggiorno permanente, le persone interessate devono soddisfare personalmente le condizioni previste all'articolo 7, paragrafo 1, lettere a), b), c) o d).

2. Senza pregiudizio delle disposizioni del secondo comma, il decesso del cittadino dell'Unione non comporta la perdita del diritto di soggiorno dei familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro e che hanno soggiornato nello Stato membro ospitante per almeno un anno prima del decesso del cittadino dell'Unione.

Prima dell'acquisizione del diritto di soggiorno permanente, il diritto di soggiorno delle persone interessate rimane subordinato al requisito che esse dimostrino di esercitare un'attività lavorativa subordinata od autonoma o di disporre per sé e per i familiari di risorse sufficienti affinché non divengano un onere per il sistema di assistenza sociale dello Stato membro ospitante durante il loro soggiorno, nonché di una assicurazione malattia che copra tutti i rischi nello Stato membro ospitante, ovvero di fare parte del nucleo familiare, già costituito nello Stato membro ospitante, di una persona che soddisfa tali condizioni. Le risorse sufficienti sono quelle indicate all'articolo 8, paragrafo 4.

I familiari in questione conservano il diritto di soggiorno esclusivamente a titolo personale.

3. La partenza del cittadino dell'Unione dallo Stato membro ospitante o il suo decesso non comporta la perdita del diritto di soggiorno dei figli o del genitore che ne ha l'effettivo affidamento, indipendentemente dalla sua cittadinanza, se essi risiedono nello Stato membro ospitante e sono iscritti in un istituto scolastico per seguirvi gli studi, finché non terminano gli studi stessi.

Articolo 13

Mantenimento del diritto di soggiorno dei familiari

in caso di divorzio, di annullamento del matrimonio o di scioglimento dell'unione registrata

1. Senza pregiudizio delle disposizioni del secondo comma, il divorzio, l'annullamento del matrimonio dei cittadini dell'Unione o lo scioglimento della loro unione registrata di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b), non incidono sul diritto di soggiorno dei loro familiari aventi la cittadinanza di uno Stato membro.

Prima dell'acquisizione del diritto di soggiorno permanente, gli interessati devono soddisfare le condizioni previste all'articolo 7, paragrafo 1, lettere a), b), c) o d).

2. Senza pregiudizio delle disposizioni del secondo comma, il divorzio, l'annullamento del matrimonio o lo scioglimento dell'unione registrata di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b), non comportano la perdita del diritto di soggiorno dei familiari del cittadino dell'Unione non aventi la cittadinanza di uno Stato membro se:

- a) il matrimonio o l'unione registrata sono durati almeno tre anni, di cui almeno un anno nello Stato membro ospitante, prima dell'inizio del procedimento giudiziario di divorzio o annullamento o dello scioglimento dell'unione registrata di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b), o
- b) il coniuge o partner non avente la cittadinanza di uno Stato membro ha ottenuto l'affidamento dei figli del cittadino dell'Unione in base ad accordo tra i coniugi o i partner di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b), o decisione giudiziaria, o
- c) situazioni particolarmente difficili, come il fatto di aver subito violenza domestica durante il matrimonio o l'unione registrata, esigono la conservazione del diritto di soggiorno,

- d) il coniuge o il partner non avente la cittadinanza di uno Stato membro beneficia, in base ad un accordo tra i coniugi o conviventi di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b) o decisione giudiziaria, di un diritto di visita al figlio minore, a condizione che l'organo giurisdizionale abbia ritenuto che le visite devono obbligatoriamente essere effettuate nello Stato membro ospitante, e fintantoché siano considerate necessarie.

Prima dell'acquisizione del diritto di soggiorno permanente, il diritto di soggiorno delle persone interessate rimane subordinato al requisito che esse dimostrino di esercitare un'attività lavorativa subordinata o autonoma, o di disporre per sé e per i familiari di risorse sufficienti affinché non divengano un onere per il sistema di assistenza sociale dello Stato membro ospitante durante il soggiorno, nonché di una assicurazione malattia che copra tutti i rischi nello Stato membro ospitante, ovvero di fare parte del nucleo familiare, già costituito nello Stato membro ospitante, di una persona che soddisfa tali condizioni. Le risorse sufficienti sono quelle indicate all'articolo 8, paragrafo 4.

I familiari in questione conservano il diritto di soggiorno esclusivamente a titolo personale.

Articolo 14

Mantenimento del diritto di soggiorno

1. I cittadini dell'Unione e i loro familiari beneficiano del diritto di soggiorno di cui all'articolo 6 finché non diventano un onere eccessivo per il sistema di assistenza sociale dello Stato membro ospitante.

2. I cittadini dell'Unione e i loro familiari beneficiano del diritto di soggiorno di cui agli articoli 7, 12 e 13 finché soddisfano le condizioni fissate negli stessi.

In casi specifici, qualora vi sia un dubbio ragionevole che il cittadino dell'Unione o i suoi familiari non soddisfano le condizioni stabilite negli articoli 7, 12 e 13, gli Stati membri possono effettuare una verifica in tal senso. Tale verifica non è effettuata sistematicamente.

3. Il ricorso da parte di un cittadino dell'Unione o dei suoi familiari al sistema di assistenza sociale non dà luogo automaticamente ad un provvedimento di allontanamento.

COPI.

4. In deroga ai paragrafi 1 e 2 e senza pregiudizio delle disposizioni del capitolo VI, un provvedimento di allontanamento non può essere adottato nei confronti di cittadini dell'Unione o dei loro familiari qualora
- a) i cittadini dell'Unione siano lavoratori subordinati o autonomi, oppure
 - b) i cittadini dell'Unione siano entrati nel territorio dello Stato membro ospitante per cercare un posto di lavoro. In tal caso i cittadini dell'Unione e i membri della loro famiglia non possono essere allontanati fino a quando i cittadini dell'Unione possono dimostrare di essere alla ricerca di un posto di lavoro e di avere buone possibilità di trovarlo.

Articolo 15

Garanzie procedurali

1. Le procedure previste agli articoli 30 e 31 si applicano, *mutatis mutandis*, a tutti i provvedimenti che limitano la libera circolazione dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari per motivi non attinenti all'ordine pubblico, alla pubblica sicurezza o alla sanità pubblica.
2. Lo scadere della carta d'identità o del passaporto che ha consentito l'ingresso nello Stato membro ospitante e il rilascio dell'attestato d'iscrizione o della carta di soggiorno non giustifica l'allontanamento dal territorio.
3. Lo Stato membro ospitante non può disporre, in aggiunta ai provvedimenti di allontanamento di cui al paragrafo 1, il divieto d'ingresso nel territorio nazionale.

COPIA TRATTA DA

CAPO IV

Diritto di soggiorno permanente

Sezione I

Acquisizione

Articolo 16

Norma generale per i cittadini dell'Unione e i loro familiari

1. Il cittadino dell'Unione che abbia soggiornato legalmente ed in via continuativa per cinque anni nello Stato membro ospitante ha diritto al soggiorno permanente in detto Stato. Tale diritto non è subordinato alle condizioni di cui al capo III.
2. Le disposizioni del paragrafo 1 si applicano anche ai familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro che abbiano soggiornato legalmente in via continuativa per cinque anni assieme al cittadino dell'Unione nello Stato membro ospitante.
3. La continuità della residenza non è pregiudicata da assenze temporanee che non superino complessivamente sei mesi all'anno né da assenze di durata superiore per l'assolvimento degli obblighi militari né da un'assenza di dodici mesi consecutivi al massimo dovuta a motivi rilevanti, quali gravidanza e maternità, malattia grave, studi o formazione professionale o il distacco per motivi di lavoro in un altro Stato membro o in un paese terzo.
4. Una volta acquisito, il diritto di soggiorno permanente si perde soltanto a seguito di assenze dallo Stato membro ospitante di durata superiore a due anni consecutivi.

Articolo 17Deroghe a favore dei lavoratori che hanno cessato la loro attività nello
Stato membro ospitante e dei loro familiari

1. In deroga all'articolo 16, ha diritto di soggiorno permanente nello Stato membro ospitante prima della maturazione di un periodo continuativo di cinque anni di soggiorno:
 - a) il lavoratore subordinato o autonomo il quale, nel momento in cui cessa l'attività, ha raggiunto l'età prevista dalla legislazione dello Stato membro ospitante ai fini

dell'acquisizione del diritto alla pensione di vecchiaia, o il lavoratore subordinato il quale cessa di svolgere un'attività subordinata a seguito di pensionamento anticipato, a condizione che vi abbia svolto la propria attività almeno negli ultimi dodici mesi e vi abbia soggiornato in via continuativa per oltre tre anni.

Per talune categorie di lavoratori autonomi cui la legislazione dello Stato membro ospitante non riconosce il diritto alla pensione di vecchiaia la condizione relativa all'età è considerata soddisfatta quando il beneficiario ha raggiunto l'età di 60 anni;

- b) il lavoratore subordinato o autonomo che ha soggiornato in modo continuativo nello Stato membro ospitante per oltre due anni e cessa di esercitare l'attività professionale a causa di una sopravvenuta incapacità lavorativa permanente.

Ove tale incapacità sia stata causata da un infortunio sul lavoro o da una malattia professionale che dà all'interessato diritto ad una prestazione interamente o parzialmente a carico di un'istituzione dello Stato membro ospitante, non si applica alcuna condizione relativa alla durata del soggiorno;

- c) il lavoratore subordinato o autonomo il quale, dopo tre anni d'attività e di soggiorno continuativi nello Stato membro ospitante, eserciti un'attività subordinata o autonoma in un altro Stato membro, pur continuando a soggiornare nel territorio del primo Stato e facendovi ritorno in linea di principio ogni giorno o almeno una volta alla settimana.

Ai fini dell'acquisizione dei diritti previsti alle lettere a) e b), i periodi di occupazione trascorsi dall'interessato nello Stato membro in cui esercita un'attività sono considerati periodi trascorsi nello Stato membro ospitante.

I periodi di disoccupazione involontaria, debitamente comprovati dall'ufficio del lavoro competente, o i periodi di sospensione dell'attività indipendenti dalla volontà dell'interessato e l'assenza dal lavoro o la cessazione dell'attività per motivi di malattia o infortunio sono considerati periodi di occupazione.

2. La sussistenza delle condizioni relative alla durata del soggiorno e dell'attività di cui al paragrafo 1, lettera a) e della condizione relativa alla durata del soggiorno di cui al paragrafo 1, lettera b) non è necessaria se il coniuge o il partner del lavoratore autonomo o subordinato, di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b), è cittadino dello Stato membro ospitante o se ha perso la cittadinanza di tale Stato membro a seguito di matrimonio con il lavoratore autonomo o subordinato.

3. I familiari, qualunque sia la loro cittadinanza, del lavoratore subordinato o autonomo, che soggiornano con quest'ultimo nel territorio dello Stato membro ospitante, godono del diritto di soggiorno permanente in detto Stato membro se il lavoratore stesso ha acquisito il diritto di soggiorno permanente nel territorio di detto Stato in forza del paragrafo 1.

4. Se tuttavia il lavoratore subordinato o autonomo decede mentre era in attività senza aver ancora acquisito il diritto di soggiorno permanente nello Stato membro ospitante a norma del paragrafo 1, i familiari che soggiornano assieme al lavoratore nel territorio di detto Stato hanno il diritto di soggiorno permanente nello Stato stesso, a condizione che:

- a) il lavoratore subordinato o autonomo, alla data del suo decesso, avesse soggiornato in via continuativa nel territorio di questo Stato membro per due anni, o
- b) il decesso sia avvenuto in seguito ad un infortunio sul lavoro o ad una malattia professionale, o
- c) il coniuge superstite abbia perso la cittadinanza di tale Stato a seguito del suo matrimonio con il lavoratore subordinato o autonomo.

Articolo 18

Acquisizione del diritto di soggiorno permanente da parte di taluni familiari
non aventi la cittadinanza di uno Stato membro

Senza pregiudizio dell'articolo 17, i familiari del cittadino dell'Unione di cui all'articolo 12, paragrafo 2, e all'articolo 13, paragrafo 2 che soddisfano le condizioni ivi previste, acquisiscono il diritto di soggiorno permanente dopo aver soggiornato legalmente e in via continuativa per cinque anni nello Stato membro ospitante.

Sezione II

Formalità amministrative

Articolo 19

Documento che attesta il soggiorno permanente per i cittadini dell'Unione

1. Gli Stati membri, dopo aver verificato la durata del soggiorno, su presentazione della domanda rilasciano al cittadino dell'Unione titolare del diritto di soggiorno permanente un documento che attesta tale soggiorno permanente.
2. Il documento che attesta il soggiorno permanente è rilasciato nel più breve tempo possibile.

Articolo 20

Carta di soggiorno permanente per i familiari
non aventi la cittadinanza di uno Stato membro

1. Gli Stati membri rilasciano ai familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro e che sono titolari del diritto di soggiorno permanente, una carta di soggiorno permanente entro sei mesi dalla presentazione della domanda. La carta di soggiorno permanente è rinnovabile di diritto ogni dieci anni.
2. La domanda di carta di soggiorno permanente è presentata prima dello scadere della carta di soggiorno. L'inadempimento dell'obbligo di richiedere la carta di soggiorno può rendere l'interessato passibile di sanzioni proporzionate e non discriminatorie.
3. Le interruzioni di soggiorno che non superino, ogni volta, i due anni, non incidono sulla validità della carta di soggiorno permanente.

Articolo 21

Continuità del soggiorno

La continuità del soggiorno, ai fini della presente direttiva, può essere comprovata con qualsiasi mezzo di prova ammesso dallo Stato membro ospitante. La continuità del soggiorno è interrotta da qualsiasi provvedimento di allontanamento validamente eseguito nei confronti della persona interessata.

CAPO V

Disposizioni comuni al diritto di soggiorno
e al diritto di soggiorno permanente

Articolo 22

Campo di applicazione territoriale

Il diritto di soggiorno e il diritto di soggiorno permanente si estendono a tutto il territorio dello Stato membro ospitante. Limitazioni territoriali del diritto di soggiorno e del diritto di soggiorno permanente possono essere stabilite dagli Stati membri soltanto nei casi in cui siano previste anche per i propri cittadini.

Articolo 23

Diritti connessi

I familiari del cittadino dell'Unione, qualunque sia la loro cittadinanza, titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente in uno Stato membro hanno diritto di esercitare un'attività economica come lavoratori subordinati o autonomi.

Articolo 24

Parità di trattamento

1. Fatte salve le disposizioni specifiche espressamente previste dal trattato e dal diritto derivato, ogni cittadino dell'Unione che risiede, in base alla presente direttiva, nel territorio dello Stato membro ospitante gode di pari trattamento rispetto ai cittadini di tale Stato nel campo di applicazione del trattato. Il beneficio di tale diritto si estende ai familiari non aventi la cittadinanza di uno Stato membro che siano titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente.

2. In deroga al paragrafo 1, lo Stato membro ospitante non è tenuto ad attribuire il diritto a prestazioni d'assistenza sociale durante i primi tre mesi di soggiorno o, se del caso, durante il periodo più lungo previsto all'articolo 14, paragrafo 4, lettera b), né è tenuto a concedere prima dell'acquisizione del diritto di soggiorno permanenti aiuti di mantenimento agli studi, compresa la formazione professionale, consistenti in borse di studio o prestiti per studenti, a persone che non siano lavoratori subordinati o autonomi, che non mantengano tale status o loro familiari.

Articolo 25

Disposizioni generali riguardanti i documenti di soggiorno

1. Il possesso di un attestato d'iscrizione di cui all'articolo 8, di un documento che certifichi il soggiorno permanente, della ricevuta della domanda di una carta di soggiorno di familiare di una carta di soggiorno o di una carta di soggiorno permanente, non può in nessun caso essere un prerequisito per l'esercizio di un diritto o il completamento di una formalità amministrativa, in quanto la qualità di beneficiario dei diritti può essere attestata con qualsiasi altro mezzo di prova.

COP

2. I documenti menzionati nel paragrafo 1 sono rilasciati a titolo gratuito o dietro versamento di una somma non eccedente quella richiesta ai cittadini nazionali per il rilascio di documenti analoghi.

Articolo 26

Controlli

Gli Stati membri possono controllare l'osservanza di qualunque obbligo derivante dal diritto nazionale che imponga alle persone aventi una cittadinanza diversa di portare sempre con sé l'attestato d'iscrizione o la carta di soggiorno, a condizione che i propri cittadini siano soggetti allo stesso obbligo per quanto riguarda il possesso della carta d'identità. In caso d'inosservanza di tale obbligo, gli Stati membri possono applicare le stesse sanzioni che irrogano ai propri cittadini in caso di violazione dell'obbligo di portare con sé la carta d'identità.

CAPO VI

Limitazioni del diritto d'ingresso e di soggiorno per motivi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza o di sanità pubblica

Articolo 27

Principi generali

1. Fatte salve le disposizioni del presente capo, gli Stati membri possono limitare la libertà di circolazione di un cittadino dell'Unione o di un suo familiare, qualunque sia la sua cittadinanza, per motivi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza o di sanità pubblica. Tali motivi non possono essere invocati per fini economici.

COPIA TRATTA

2. I provvedimenti adottati per motivi di ordine pubblico o di pubblica sicurezza rispettano il principio di proporzionalità e sono adottati esclusivamente in relazione al comportamento personale della persona nei riguardi della quale essi sono applicati. La sola esistenza di condanne penali non giustifica automaticamente l'adozione di tali provvedimenti.

Il comportamento personale deve rappresentare una minaccia reale, attuale e sufficientemente grave da pregiudicare un interesse fondamentale della società. Giustificazioni estranee al caso individuale o attinenti a ragioni di prevenzione generale non sono prese in considerazione.

3. Al fine di verificare se l'interessato costituisce un pericolo per l'ordine pubblico o la pubblica sicurezza, in occasione del rilascio dell'attestato d'iscrizione o, in mancanza di un sistema di iscrizione, entro tre mesi dalla data di arrivo dell'interessato nel suo territorio o dal momento in cui ha dichiarato la sua presenza nel territorio in conformità dell'articolo 5, paragrafo 5, ovvero al momento del rilascio della carta di soggiorno, lo Stato membro ospitante può, qualora lo giudichi indispensabile, chiedere allo Stato membro di origine, ed eventualmente agli altri Stati membri, informazioni sui precedenti penali del cittadino dell'Unione o di un suo familiare. Tale consultazione non può avere carattere sistematico. Lo Stato membro consultato fa pervenire la propria risposta entro un termine di due mesi.

4. Lo Stato membro che ha rilasciato il passaporto o la carta di identità riammette senza formalità nel suo territorio il titolare di tale documento che è stato allontanato per motivi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza o di salute pubblica da un altro Stato membro, quand'anche il documento in questione sia scaduto o sia contestata la cittadinanza del titolare.

Articolo 28

Protezione contro l'allontanamento

1. Prima di adottare un provvedimento di allontanamento dal territorio per motivi di ordine pubblico o di pubblica sicurezza, lo Stato membro ospitante tiene conto di elementi quali la durata del soggiorno dell'interessato nel suo territorio, la sua età, il suo stato di salute, la sua situazione familiare e economica, la sua integrazione sociale e culturale nello Stato membro ospitante e importanza dei suoi legami con il paese d'origine.



2. Lo Stato membro ospitante non può adottare provvedimenti di allontanamento dal territorio nei confronti del cittadino dell'Unione o del suo familiare, qualunque sia la sua cittadinanza, che abbia acquisito il diritto di soggiorno permanente nel suo territorio se non per gravi motivi di ordine pubblico o di pubblica sicurezza.

3. Il cittadino dell'Unione non può essere oggetto di una decisione di allontanamento, salvo se la decisione è adottata per motivi imperativi di pubblica sicurezza definiti dallo Stato membro, qualora:

- a) abbia soggiornato nello Stato membro ospitante i precedenti dieci anni, o
- b) sia minorenne, salvo qualora l'allontanamento sia necessario nell'interesse del bambino, secondo quanto contemplato dalla convenzione delle Nazioni Unite sui diritti del fanciullo del 20 novembre 1989.

Articolo 29

Sanità pubblica

1. Le sole malattie che possono giustificare misure restrittive della libertà di circolazione sono quelle con potenziale epidemico, quali definite dai pertinenti strumenti dell'Organizzazione mondiale della sanità, nonché altre malattie infettive o parassitarie contagiose, sempreché esse siano oggetto di disposizioni di protezione che si applicano ai cittadini dello Stato membro ospitante.

2. L'insorgere di malattie posteriormente ad un periodo di tre mesi successivi alla data di arrivo non può giustificare l'allontanamento dal territorio.

3. Ove sussistano seri indizi che ciò è necessario, lo Stato membro può sottoporre i titolari del diritto di soggiorno, entro tre mesi dalla data di arrivo, a visita medica gratuita al fine di accertare che non soffrano di patologie indicate al paragrafo 1. Tali visite mediche non possono avere carattere sistematico.

Articolo 30

Notificazione dei provvedimenti

1. Ogni provvedimento adottato a norma dell'articolo 27, paragrafo 1, è notificato per iscritto all'interessato secondo modalità che consentano a questi di comprenderne il contenuto e le conseguenze.

2. I motivi circostanziati e completi di ordine pubblico, di pubblica sicurezza o di sanità pubblica che giustificano l'adozione del provvedimento nei suoi confronti sono comunicati all'interessato, salvo che vi ostino motivi attinenti alla sicurezza dello Stato.

3. La notifica riporta l'indicazione dell'organo giurisdizionale o dell'autorità amministrativa dinanzi al quale l'interessato può opporre ricorso e il termine entro il quale deve agire e, all'occorrenza, l'indicazione del termine impartito per lasciare il territorio dello Stato membro. Fatti salvi i casi di urgenza debitamente comprovata, tale termine non può essere inferiore a un mese a decorrere dalla data di notificazione.

Articolo 31

Garanzie procedurali

1. L'interessato può accedere ai mezzi di impugnazione giurisdizionali e, all'occorrenza, amministrativi nello Stato membro ospitante, al fine di presentare ricorso o chiedere la revisione di ogni provvedimento adottato nei suoi confronti per motivi di ordine pubblico, pubblica sicurezza o sanità pubblica.

2. Laddove l'impugnazione o la richiesta di revisione del provvedimento di allontanamento sia accompagnata da una richiesta di ordinanza provvisoria di sospensione dell'esecuzione di detto provvedimento, l'effettivo allontanamento dal territorio non può avere luogo fintantoché non è stata adottata una decisione sull'ordinanza provvisoria, salvo qualora:

- il provvedimento di allontanamento si basi su una precedente decisione giudiziale, o
- le persone interessate abbiano precedentemente fruito di una revisione, o
- il provvedimento sia fondato su motivi imperativi di pubblica sicurezza di cui all'articolo 28, paragrafo 3..

COPIA

3. I mezzi di impugnazione comprendono l'esame della legittimità del provvedimento nonché dei fatti e delle circostanze che ne giustificano l'adozione. Essi garantiscono che il provvedimento non sia sproporzionato, in particolare rispetto ai requisiti posti dall'articolo 28.

4. Gli Stati membri possono vietare la presenza dell'interessato nel loro territorio per tutta la durata della procedura di ricorso, ma non possono vietare che presenti di persona la sua difesa, tranne qualora la sua presenza possa provocare gravi turbative dell'ordine pubblico o della pubblica sicurezza o quando il ricorso o la revisione riguardano il divieto d'ingresso nel territorio.

Articolo 32

Effetti nel tempo del divieto di ingresso nel territorio

1. La persona nei cui confronti sia stato adottato un provvedimento di divieto d'ingresso nel territorio per motivi d'ordine pubblico o pubblica sicurezza può presentare una domanda di revoca del divieto d'ingresso nel territorio nazionale dopo il decorso di un congruo periodo, determinato in funzione delle circostanze e in ogni modo dopo tre anni a decorrere dall'esecuzione del provvedimento definitivo di divieto validamente adottato ai sensi del diritto comunitario, nella quale essa deve addurre argomenti intesi a dimostrare l'avvenuto oggettivo mutamento delle circostanze che hanno motivato la decisione di vietarne l'ingresso nel territorio.

Lo Stato membro interessato si pronuncia in merito a tale nuova domanda entro sei mesi dalla data di presentazione della stessa.

2. La persona di cui al paragrafo 1 non ha diritto d'ingresso nel territorio dello Stato membro interessato durante l'esame della sua domanda.

Articolo 33

Allontanamento a titolo di pena o misura accessoria

1. Lo Stato membro ospitante può validamente adottare un provvedimento di allontanamento dal territorio a titolo di pena o di misura accessoria ad una pena detentiva soltanto nel rispetto dei requisiti di cui agli articoli 27, 28 e 29.

2. se il provvedimento di allontanamento di cui al paragrafo 1 è eseguito a oltre due anni di distanza dalla sua adozione, lo Stato membro verifica che la minaccia che l'interessato costituisce per l'ordine pubblico o per la pubblica sicurezza sia attuale e reale, e valuta l'eventuale mutamento obiettivo delle circostanze intervenuto successivamente all'adozione del provvedimento di allontanamento.

Capo VII

Disposizioni finali

Articolo 34

Pubblicità

Gli Stati membri diffondono le informazioni relative ai diritti e agli obblighi dei cittadini dell'Unione e dei loro familiari nel settore disciplinato dalla presente direttiva, in particolare mediante campagne di sensibilizzazione effettuate tramite i media e altri mezzi di comunicazione nazionali e locali.

Articolo 35

Abuso di diritto

Gli Stati membri possono adottare le misure necessarie per rifiutare, estinguere o revocare un diritto conferito dalla presente direttiva, in caso di abuso di diritto o frode, quale ad esempio un matrimonio fittizio. Qualsiasi misura di questo tipo è proporzionata ed è soggetta alle garanzie procedurali previste agli articoli 30 e 31.

Articolo 36

Sanzioni

Gli Stati membri determinano le sanzioni da irrogare in caso di violazione delle norme nazionali adottate in attuazione della presente direttiva e adottano tutti i provvedimenti necessari per la loro applicazione. Le sanzioni previste sono effettive e proporzionate. Gli Stati membri notificano alla Commissione tali disposizioni entro* e provvedono a comunicare immediatamente le eventuali successive modifiche.

Articolo 37

Disposizioni nazionali più favorevoli

Le disposizioni della presente direttiva non pregiudicano le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative di diritto interno che siano più favorevoli ai beneficiari della presente direttiva.

* due anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

Articolo 38

Abrogazione

1. Gli articoli 10 e 11 del regolamento (CEE) n. 1612/68 sono abrogati con effetto*.
2. Le direttive 64/221/CEE, 68/360/CEE, 72/194/CEE, 73/148/CEE, 75/34/CEE, 75/35/CEE, 90/364/CEE, 90/365/CEE e 93/96/CEE sono abrogate con effetto*.
3. I riferimenti fatti agli articoli e alle direttive abrogati si intendono fatti alla presente direttiva.

Articolo 39

Relazione

Entro** la Commissione presenta al Parlamento europeo ed al Consiglio una relazione sull'applicazione della presente direttiva corredata, all'occorrenza, di opportune proposte, in particolare sull'opportunità di prorogare il periodo nel quale il cittadino dell'Unione e i suoi familiari possono soggiornare senza condizioni nel territorio dello Stato membro ospitante. Gli Stati membri trasmettono alla Commissione tutte le informazioni utili ai fini della relazione.

Articolo 40

Recepimento

1. Gli Stati membri adottano e pubblicano entro*** le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva.

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

* due anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

** quattro anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

*** due anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva nonché della tabella di concordanza tra tali disposizioni e la presente direttiva.

Articolo 41

Entrata in vigore

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Articolo 42

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

COPIA TRATTA DA GU.

DIRETTIVA 2004/40/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

sulle prescrizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori
ai rischi derivanti dagli agenti fisici (campi elettromagnetici)
(Diciottesima direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della
direttiva 89/391/CEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 137, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione ¹, presentata previa consultazione del Comitato consultivo per
la sicurezza, l'igiene e la protezione della salute sul luogo di lavoro,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ²,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ³,

¹ GU C 77 del 18.3.1993, pag. 12 e GU C 230 del 19.8.1994, pag. 3.

² GU C 249 del 13.9.1993, pag. 28.

³ Parere del Parlamento europeo del 20 aprile 1994 (GU C 128 del 9.5.1994, pag. 146), confermato il 16 settembre 1999 (GU C 54 del 25.2.2000, pag. 75), posizione comune del Consiglio del 18 dicembre 2003 (GU C 66 E del 16.3.2004, pag. 1) e posizione del Parlamento europeo del 30 marzo 2004 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale). Decisione del Consiglio del 7 aprile 2004.

considerando quanto segue:

- (1) In base al trattato il Consiglio può adottare, mediante direttive, prescrizioni minime per promuovere il miglioramento, in particolare, dell'ambiente di lavoro, al fine di garantire un più elevato livello di protezione della sicurezza e della salute dei lavoratori. È necessario che tali direttive evitino di imporre vincoli amministrativi, finanziari e giuridici tali da ostacolare la creazione e lo sviluppo di piccole e medie imprese.
- (2) La comunicazione della Commissione sul suo programma d'azione per l'attuazione della Carta comunitaria dei diritti sociali fondamentali dei lavoratori prevede l'introduzione di prescrizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici. Nel settembre 1990 il Parlamento europeo ha adottato una risoluzione su questo programma d'azione¹ che invita in particolare la Commissione a elaborare una direttiva specifica nel campo dei rischi legati al rumore e alle vibrazioni nonché a qualsiasi altro agente fisico sul luogo di lavoro.
- (3) Come primo passo, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato la direttiva 2002/44/CE, del 25 giugno 2002, sulle prescrizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (vibrazioni) (sedicesima direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE)². Successivamente, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato la direttiva 2003/10/CE, del 6 febbraio 2003, sulle prescrizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (rumore) (diciassettesima direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE)³.

¹ GU C 260 del 15.10.1990, pag. 167.

² GU L 177 del 6.7.2002, pag. 13.

³ GU L 42 del 15.2.2003, pag. 38.

- (4) Si ritiene ora necessario introdurre misure di protezione dei lavoratori contro i rischi associati ai campi elettromagnetici, a causa dei loro effetti sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori. Tuttavia, la presente direttiva non riguarda gli effetti a lungo termine, inclusi eventuali effetti cancerogeni dell'esposizione ai campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici variabili nel tempo, per cui mancano dati scientifici conclusivi che comprovino un nesso di causalità. Tali misure mirano non solo ad assicurare la salute e la sicurezza di ciascun lavoratore considerato individualmente, ma anche a creare per tutti i lavoratori della Comunità una piattaforma minima di protezione che eviti possibili distorsioni di concorrenza.
- (5) La presente direttiva stabilisce requisiti minimi e lascia quindi agli Stati membri la facoltà di mantenere o di adottare disposizioni più favorevoli per la protezione dei lavoratori, in particolare fissando valori inferiori per i valori di azione o per i valori limite di esposizione ai campi elettromagnetici. L'attuazione della presente direttiva non dovrebbe servire per giustificare un regresso rispetto alla situazione esistente in ciascuno Stato membro.
- (6) È opportuno che un sistema di protezione contro i campi elettromagnetici si limiti a definire, senza entrare in eccessivo dettaglio, gli obiettivi da raggiungere, i principi da rispettare e le grandezze fondamentali da utilizzare al fine di permettere agli Stati membri di applicare le prescrizioni minime in modo equivalente.
- (7) La riduzione dell'esposizione ai campi elettromagnetici può essere realizzata in maniera più efficace attraverso l'applicazione di misure preventive fin dalla progettazione dei posti di lavoro, nonché attraverso la scelta delle attrezzature, dei procedimenti e dei metodi di lavoro, allo scopo di ridurre in via prioritaria i rischi alla fonte. Disposizioni relative alle attrezzature e ai metodi di lavoro contribuiscono quindi alla protezione dei lavoratori che ne fanno uso.
- (8) I datori di lavoro dovrebbero adeguarsi ai progressi tecnici e alle conoscenze scientifiche per quanto riguarda i rischi derivanti dall'esposizione ai campi elettromagnetici, in vista del miglioramento della protezione della sicurezza e della salute dei lavoratori.

- (9) Poiché la presente direttiva è una direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE del Consiglio, del 12 giugno 1989, concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro¹, quest'ultima si applica pertanto all'esposizione dei lavoratori ai campi elettromagnetici, fatte salve disposizioni più rigorose e/o specifiche contenute nella presente direttiva.
- (10) La presente direttiva costituisce un elemento concreto nel quadro della realizzazione della dimensione sociale del mercato interno.
- (11) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione².
- (12) L'aderenza ai valori limite di esposizione e ai valori di azione dovrebbe fornire un elevato livello di protezione rispetto agli effetti accertati sulla salute, che possono derivare dall'esposizione ai campi elettromagnetici, ma essa non evita necessariamente i problemi di interferenza o effetti sul funzionamento di dispositivi medici quali protesi metalliche, stimolatori cardiaci e defibrillatori, impianti cocleari e di altro tipo; problemi di interferenza specialmente con gli stimolatori cardiaci possono verificarsi per valori inferiori ai valori di azione ed esigono quindi appropriate precauzioni e misure protettive,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

SEZIONE I

DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1

Oggetto e campo di applicazione

1. La presente direttiva, che è la diciottesima direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE, stabilisce prescrizioni minime di protezione dei lavoratori contro i rischi per la loro salute e la loro sicurezza che derivano, o possono derivare, dall'esposizione ai campi elettromagnetici (da 0 Hz a 300 GHz) durante il lavoro.

¹ GU L 183 del 29.6.1989, pag. 1. Direttiva modificata dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

² GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

2. La presente direttiva riguarda i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovuti agli effetti nocivi a breve termine conosciuti nel corpo umano derivanti dalla circolazione di correnti indotte e dall'assorbimento di energia, nonché da correnti di contatto.
3. La presente direttiva non riguarda ipotizzati effetti a lungo termine.
4. La presente direttiva non riguarda i rischi risultanti dal contatto con i conduttori in tensione.
5. La direttiva 89/391/CEE si applica integralmente all'insieme del settore definito nel paragrafo 1, fatte salve le disposizioni più rigorose e/o più specifiche contenute nella presente direttiva.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini della presente direttiva valgono le seguenti definizioni:

- a) "campi elettromagnetici": campi magnetici statici e campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici variabili nel tempo di frequenza inferiore o pari a 300 GHz;
- b) "valori limite di esposizione": limiti all'esposizione a campi elettromagnetici che sono basati direttamente sugli effetti sulla salute accertati e su considerazioni biologiche. Il rispetto di questi limiti garantisce che i lavoratori esposti ai campi elettromagnetici sono protetti contro tutti gli effetti nocivi per la salute conosciuti;
- c) "valori di azione": l'entità dei parametri direttamente misurabili, espressi in termini di intensità di campo elettrico (E), intensità di campo magnetico (H), induzione magnetica (B) e densità di potenza (S), che determina l'obbligo di adottare una o più delle misure specificate nella presente direttiva. Il rispetto di questi valori assicura il rispetto dei pertinenti valori limite di esposizione.

Articolo 3

Valori limite di esposizione e valori di azione

1. I valori limite di esposizione sono riportati nell'allegato, tabella 1.

2. I valori di azione sono riportati nell'allegato, tabella 2.
3. Ai fini della valutazione, della misurazione e/o del calcolo dell'esposizione dei lavoratori ai campi elettromagnetici, finché norme europee standardizzate del Comitato europeo di normalizzazione elettrotecnica (CENELEC) non avranno contemplato tutte le pertinenti situazioni per quanto riguarda valutazione, misurazione e calcolo, gli Stati membri potranno usare altre norme o linee guida scientificamente fondate.

SEZIONE II

OBBLIGHI DEI DATORI DI LAVORO

Articolo 4

Identificazione dell'esposizione e valutazione dei rischi

1. Nell'assolvere gli obblighi di cui all'articolo 6, paragrafo 3 e all'articolo 9, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE, il datore di lavoro valuta e, se del caso, misura e/o calcola i livelli dei campi elettromagnetici ai quali sono esposti i lavoratori. La valutazione, la misurazione e il calcolo possono essere effettuati conformemente alle norme e alle linee guida scientificamente fondate di cui all'articolo 3 finché tutte le pertinenti situazioni per quanto riguarda valutazione, misurazione e calcolo saranno contemplate da norme europee armonizzate del CENELEC e, se del caso, tenendo conto dei livelli di emissione indicati dai fabbricanti delle attrezzature se contemplate dalle pertinenti direttive comunitarie.
2. Sulla base della valutazione dei livelli dei campi elettromagnetici effettuata a norma del paragrafo 1, una volta che siano superati i valori di azione di cui all'articolo 3, il datore di lavoro valuta e, se del caso, calcola se i valori limite di esposizione sono stati superati.
3. La valutazione, la misurazione e/o il calcolo di cui ai paragrafi 1 e 2 non devono necessariamente essere effettuati in luoghi di lavoro accessibili al pubblico purché si sia già proceduto ad una valutazione conformemente alle disposizioni della raccomandazione 1999/519/CE del Consiglio, del 12 luglio 1999, relativa alla limitazione dell'esposizione della popolazione ai campi elettromagnetici da 0 Hz a 300 GHz¹ e siano rispettate per i lavoratori le restrizioni da essa previste e siano esclusi rischi relativi alla sicurezza.

¹ GU L 199 del 30.7.1999, pag. 59.

4. La valutazione, la misurazione e/o il calcolo di cui ai paragrafi 1 e 2 devono essere programmati ed effettuati da servizi o persone competenti a intervalli idonei, tenendo conto in particolare delle disposizioni relative alle competenze richieste (persone o servizi) e alla consultazione e alla partecipazione dei lavoratori di cui all'articolo 7 e all'articolo 11 della direttiva 89/391/CEE. I dati ottenuti dalla valutazione, misurazione e/o calcolo del livello di esposizione sono conservati in forma idonea per consentirne la successiva consultazione.

5. A norma dell'articolo 6, paragrafo 3 della direttiva 89/391/CEE, il datore di lavoro, in occasione della valutazione dei rischi, presta particolare attenzione ai seguenti elementi:

- a) il livello, lo spettro di frequenza, la durata e il tipo dell'esposizione;
- b) i valori limite di esposizione e i valori di azione di cui all'articolo 3 della presente direttiva;
- c) tutti gli effetti sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori particolarmente a rischio;
- d) qualsiasi effetto indiretto, quale:
 - i) interferenza con attrezzature e dispositivi medici elettronici (compresi stimolatori cardiaci e altri dispositivi impiantati);
 - ii) rischio propulsivo di oggetti ferromagnetici in campi magnetici statici con induzione magnetica superiore a 3 mT;
 - iii) innesco di dispositivi elettro-esplosivi (detonatori);
 - iv) incendi ed esplosioni dovuti all'accensione di materiali infiammabili provocata da scintille prodotte da campi indotti, correnti di contatto o scariche elettriche;
- e) l'esistenza di attrezzature di lavoro alternative progettate per ridurre i livelli di esposizione ai campi elettromagnetici;

- f) per quanto possibile, informazioni adeguate raccolte nel corso della sorveglianza sanitaria, comprese le informazioni pubblicate;
- g) sorgenti multiple di esposizione;
- h) esposizione simultanea a campi di frequenza diversa.

6. Il datore di lavoro deve essere in possesso di una valutazione dei rischi a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a) della direttiva 89/391/CEE e precisare quali misure devono essere adottate a norma degli articoli 5 e 6 della presente direttiva. La valutazione dei rischi è riportata su un supporto appropriato, conformemente alle legislazioni e alle prassi nazionali; essa può includere una giustificazione del datore di lavoro secondo cui la natura e l'entità dei rischi connessi con i campi elettromagnetici non rendono necessaria una valutazione dei rischi più dettagliata. La valutazione dei rischi è regolarmente aggiornata, in particolare se vi sono stati notevoli mutamenti che potrebbero averla resa superata, oppure quando i risultati della sorveglianza sanitaria la rendano necessaria.

Articolo 5

Disposizioni miranti ad eliminare o a ridurre i rischi

1. Tenuto conto del progresso tecnico e della disponibilità di misure per controllare il rischio alla fonte, i rischi derivanti dall'esposizione ai campi elettromagnetici sono eliminati alla fonte o ridotti al minimo.

La riduzione dei rischi derivanti dall'esposizione ai campi elettromagnetici si basa sui principi generali di prevenzione della direttiva 89/391/CEE.

2. Sulla base della valutazione dei rischi di cui all'articolo 4, se i valori di azione di cui all'articolo 3 sono superati, il datore di lavoro, a meno che la valutazione effettuata a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, dimostri che i valori limite di esposizione non sono superati e che possono essere esclusi rischi relativi alla sicurezza, deve definire e attuare un programma d'azione che comprenda misure tecniche e/o organizzative intese a prevenire esposizioni superiori ai valori limite di esposizione, e che tenga conto in particolare:

- a) di altri metodi di lavoro che implicano una minore esposizione ai campi elettromagnetici;

- b) della scelta di attrezzature che emettano meno campi elettromagnetici, tenuto conto del lavoro da svolgere;
- c) delle misure tecniche per ridurre l'emissione dei campi elettromagnetici, incluso se necessario l'uso di dispositivi di sicurezza, schermatura o di analoghi meccanismi di protezione della salute;
- d) degli opportuni programmi di manutenzione delle attrezzature di lavoro, dei sistemi dei luoghi e delle postazioni di lavoro;
- e) della progettazione e della struttura dei luoghi e delle postazioni di lavoro;
- f) della limitazione della durata e dell'intensità dell'esposizione;
- g) della disponibilità di adeguati dispositivi di protezione individuale.

3. In base alla valutazione del rischio di cui all'articolo 4, i luoghi di lavoro in cui i lavoratori possono essere esposti a campi elettromagnetici che superino i valori di azione sono indicati con un'apposita segnaletica a norma della direttiva 92/58/CEE del Consiglio, del 24 giugno 1992, recante le prescrizioni minime per la segnaletica e/o di salute sul luogo di lavoro (nona direttiva particolare ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1 della direttiva 89/391/CEE)¹, a meno che la valutazione effettuata a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, dimostri che i valori limite di esposizione non sono superati e che possono essere esclusi rischi relativi alla sicurezza. Dette aree sono inoltre identificate e l'accesso alle stesse è limitato, laddove ciò sia tecnicamente possibile e vi sia il rischio di un superamento dei valori limite di esposizione.

4. In nessun caso i lavoratori devono essere esposti a valori superiori ai valori limite di esposizione.

Allorché, nonostante i provvedimenti presi dal datore di lavoro in applicazione della presente direttiva, i valori limite di esposizione sono superati, il datore di lavoro adotta misure immediate per riportare l'esposizione al di sotto dei valori limite di esposizione. Egli individua le cause del superamento dei valori limite di esposizione e adegua di conseguenza le misure di protezione e prevenzione per evitare un nuovo superamento.

¹ GU L 245 del 26.8.1992, pag. 23.

5. A norma dell'articolo 15 della direttiva 89/391/CEE, il datore di lavoro adatta le misure di cui al presente articolo alle esigenze dei lavoratori particolarmente a rischio.

Articolo 6

Informazione e formazione dei lavoratori

Fatti salvi gli articoli 10 e 12 della direttiva 89/391/CEE, il datore di lavoro garantisce che i lavoratori esposti a rischi derivanti da campi elettromagnetici sul luogo di lavoro e/o i loro rappresentanti ricevano le informazioni e la formazione necessarie in relazione al risultato della valutazione dei rischi di cui all'articolo 4, paragrafo 1 della presente direttiva, con particolare riguardo:

- a) alle misure adottate in applicazione della presente direttiva;
- b) all'entità e al significato dei valori limite di esposizione e dei valori di azione, nonché ai potenziali rischi associati;
- c) ai risultati della valutazione, misurazione e/o calcolo dei livelli di esposizione ai campi elettromagnetici effettuate a norma dell'articolo 4 della presente direttiva;
- d) alle modalità per individuare e segnalare gli effetti negativi dell'esposizione per la salute;
- e) alle circostanze nelle quali i lavoratori hanno diritto a una sorveglianza sanitaria;
- f) alle procedure di lavoro sicure per ridurre al minimo i rischi derivanti dall'esposizione.

Articolo 7

Consultazione e partecipazione dei lavoratori

La consultazione e la partecipazione dei lavoratori e/o dei loro rappresentanti hanno luogo a norma dell'articolo 11 della direttiva 89/391/CEE sulle materie oggetto della presente direttiva.

SEZIONE III

DISPOSIZIONI VARIE

Articolo 8

Sorveglianza sanitaria

1. Ai fini della prevenzione e della diagnosi precoce di qualunque effetto negativo per la salute imputabile all'esposizione a campi elettromagnetici, una adeguata sorveglianza sanitaria è effettuata a norma dell'articolo 14 della direttiva 89/391/CEE.

In ogni caso, ove venisse rilevata un'esposizione superiore ai valori limite, i lavoratori in questione devono potersi sottoporre ad un controllo medico, in conformità del diritto e della prassi nazionali. Qualora venga rilevato un danno alla salute derivante da tale esposizione, il datore di lavoro effettua una rivalutazione dei rischi a norma dell'articolo 4.

2. Il datore di lavoro adotta le misure appropriate per garantire che il medico e/o l'autorità medica responsabile della sorveglianza sanitaria abbia accesso ai risultati della valutazione dei rischi di cui all'articolo 4.

3. I risultati della sorveglianza sanitaria sono conservati in forma idonea per consentirne la consultazione successiva, tenendo conto delle prescrizioni in materia di riservatezza. I singoli lavoratori hanno, su richiesta, accesso ai loro dati medici personali.

Articolo 9

Sanzioni

Gli Stati membri prevedono l'applicazione di sanzioni adeguate in caso di violazione della normativa nazionale adottata ai termini della presente direttiva. Le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.

Articolo 10

Modifiche tecniche

1. Le modifiche dei valori limite di esposizione e dei valori di azione, di cui all'allegato, sono adottate dal Parlamento europeo e dal Consiglio secondo la procedura di cui all'articolo 137, paragrafo 2 del trattato.
2. Le modifiche dell'allegato di carattere strettamente tecnico e conformi:
 - a) all'adozione di direttive in materia di armonizzazione tecnica e standardizzazione riguardanti la progettazione, la costruzione, la fabbricazione o la realizzazione di attrezzature e/o luoghi di lavoro;
 - b) al progresso tecnico, all'evoluzione delle norme o specifiche europee armonizzate più pertinenti e alle nuove conoscenze relative ai campi elettromagnetici,sono adottate secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 11, paragrafo 2.

Articolo 11

Comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato di cui all'articolo 17 della direttiva 89/391/CEE.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.
3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

SEZIONE IV

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 12

Relazione

Ogni cinque anni gli Stati membri presentano alla Commissione una relazione sull'applicazione pratica della presente direttiva, indicando le considerazioni espresse dalle parti sociali.

Ogni cinque anni la Commissione informa il Parlamento europeo, il Consiglio, il Comitato economico e sociale europeo e il Comitato consultivo per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro del contenuto di tali relazioni, della valutazione degli sviluppi nel settore in questione, nonché di qualsiasi iniziativa, in particolare concernente l'esposizione ai campi magnetici statici, che può essere giustificata dalle nuove conoscenze scientifiche.

Articolo 13

Recepimento

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

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

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

Articolo 14

Entrata in vigore

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

4 anni dopo l'entrata in vigore della presente direttiva.

Articolo 15

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

ALLEGATOVALORI LIMITE DI ESPOSIZIONE E VALORI
DI AZIONE PER I CAMPI ELETTROMAGNETICI

Le seguenti grandezze fisiche sono utilizzate per descrivere l'esposizione ai campi elettromagnetici:

Corrente di contatto (I_c). La corrente di contatto tra una persona e un oggetto è espressa in Ampere (A). Un conduttore che si trovi in un campo elettrico può essere caricato dal campo.

Densità di corrente (J). È definita come la corrente che passa attraverso una sezione unitaria perpendicolare alla sua direzione in un volume conduttore quale il corpo umano o una sua parte. È espressa in Ampere per metro quadro (A/m^2).

Intensità di campo elettrico. È una grandezza vettoriale (E) che corrisponde alla forza esercitata su una particella carica indipendentemente dal suo movimento nello spazio. È espressa in Volt per metro (V/m).

Intensità di campo magnetico. È una grandezza vettoriale (H) che, assieme all'induzione magnetica, specifica un campo magnetico in qualunque punto dello spazio. È espressa in Ampere per metro (A/m).

Induzione magnetica. È una grandezza vettoriale (B) che determina una forza agente sulle cariche in movimento. È espressa in Tesla (T). Nello spazio libero e nei materiali biologici l'induzione magnetica e l'intensità del campo magnetico sono legate dall'equazione $1 A m^{-1} = 4\pi 10^{-7} T$.

Densità di potenza (S). Questa grandezza si impiega nel caso delle frequenze molto alte per le quali la profondità di penetrazione nel corpo è modesta. Si tratta della potenza radiante incidente perpendicolarmente a una superficie, divisa per l'area della superficie in questione ed è espressa in Watt per metro quadro (W/m^2).

Assorbimento specifico di energia (SA). Si definisce come l'energia assorbita per unità di massa di tessuto biologico e si esprime in Joule per chilogrammo (J/kg). Nella presente direttiva esso si impiega per limitare gli effetti non termici derivanti da esposizioni a microonde pulsate.

Tasso di assorbimento specifico di energia (SAR). Si tratta del valore mediato su tutto il corpo o su alcune parti di esso, del tasso di assorbimento di energia per unità di massa di tessuto corporeo ed è espresso in Watt per chilogrammo (W/kg). Il SAR a corpo intero è una misura ampiamente accettata per porre in rapporto gli effetti termici nocivi dell'esposizione a radiofrequenze (RF). Oltre al valore del SAR mediato su tutto il corpo, sono necessari anche valori locali del SAR per valutare e limitare la deposizione eccessiva di energia in parti piccole del corpo conseguenti a particolari condizioni di esposizione, quali ad esempio il caso di un individuo in contatto con la terra, esposto a RF dell'ordine di pochi MHz e di individui esposti nel campo vicino di un'antenna.

Tra le grandezze sopra citate, possono essere misurate direttamente l'induzione magnetica, la corrente di contatto, le intensità di campo elettrico e magnetico, e la densità di potenza.

A. VALORI LIMITE DI ESPOSIZIONE

Per specificare i valori limite di esposizione relativi ai campi elettromagnetici, a seconda della frequenza, sono utilizzate le seguenti grandezze fisiche:

sono definiti valori limite di esposizione per la densità di corrente relativamente ai campi variabili nel tempo fino a 1 Hz, al fine di prevenire effetti sul sistema cardiovascolare e sul sistema nervoso centrale,

fra 1 Hz e 10 MHz sono definiti valori limite di esposizione per la densità di corrente, in modo da prevenire effetti sulle funzioni del sistema nervoso,

fra 100 kHz e 10 GHz sono definiti valori limite di esposizione per il SAR, in modo da prevenire stress termico sul corpo intero ed eccessivo riscaldamento localizzato dei tessuti. Nell'intervallo di frequenza compreso fra 100 kHz e 10 MHz, i valori limite di esposizione previsti si riferiscono sia alla densità di corrente che al SAR,

fra 10 GHz e 300 GHz sono definiti valori limite di esposizione per la densità di potenza al fine di prevenire l'eccessivo riscaldamento dei tessuti della superficie del corpo o in prossimità della stessa.

Tabella 1: Valori limite di esposizione (articolo 3, paragrafo 1). Tutte le condizioni devono essere rispettate.

| Intervallo di frequenza | Densità di corrente per capo e tronco J (mA/m ²) (rms) | SAR mediato sul corpo intero (W/kg) | SAR localizzato (capo e tronco) (W/kg) | SAR localizzato (arti) (W/kg) | Densità di potenza (W/m ²) |
|-------------------------|--|-------------------------------------|--|-------------------------------|--|
| fino a 1 Hz | 40 | - | - | - | - |
| 1 – 4 Hz | 40/f | - | - | - | - |
| 4 – 1000 Hz | 10 | - | - | - | - |
| 1000 Hz-100 kHz | f/100 | - | - | - | - |
| 100 kHz – 10 MHz | f/100 | 0.4 | 10 | 20 | - |
| 10 MHz –10 GHz | - | 0.4 | 10 | 20 | - |
| 10 – 300 GHz | - | - | - | - | 50 |

Note:

1. f è la frequenza in Hertz.
2. I valori limite di esposizione per la densità di corrente si prefiggono di proteggere dagli effetti acuti, risultanti dall'esposizione, sui tessuti del sistema nervoso centrale nella testa e nel torace. I valori limite di esposizione nell'intervallo di frequenza compreso fra 1 Hz e 10 MHz sono basati sugli effetti nocivi accertati sul sistema nervoso centrale. Tali effetti acuti sono essenzialmente istantanei e non v'è alcuna giustificazione scientifica per modificare i valori limite di esposizione nel caso di esposizioni di breve durata. Tuttavia, poiché i valori limite di esposizione si riferiscono agli effetti nocivi sul sistema nervoso centrale, essi possono permettere densità di corrente più elevate in tessuti corporei diversi dal sistema nervoso centrale a parità di condizioni di esposizione.
3. Data la non omogeneità elettrica del corpo, le densità di corrente dovrebbero essere calcolate come medie su una sezione di 1 cm² perpendicolare alla direzione della corrente.
4. Per le frequenze fino a 100 kHz, i valori di picco della densità di corrente possono essere ottenuti moltiplicando il valore efficace rms per (2)^{1/2}.

5. Per le frequenze fino a 100 kHz e per i campi magnetici pulsati, la massima densità di corrente associata agli impulsi può essere calcolata in base ai tempi di salita/discesa e al tasso massimo di variazione dell'induzione magnetica. La densità di corrente indotta può essere confrontata con il corrispondente valore limite di esposizione. Per gli impulsi di durata t_p la frequenza equivalente per l'applicazione dei limiti di esposizione va calcolata come $f = 1/(2t_p)$.
6. Tutti i valori di SAR devono essere ottenuti come media su un qualsiasi periodo di 6 minuti.
7. La massa adottata per mediare il SAR localizzato è pari a ogni 10 g di tessuto contiguo. Il SAR massimo ottenuto in tal modo costituisce il valore impiegato per la stima dell'esposizione. Si intende che i suddetti 10 g di tessuto devono essere una massa di tessuto contiguo con proprietà elettriche quasi omogenee. Nello specificare una massa contigua di tessuto, si riconosce che tale concetto può essere utilizzato nella dosimetria numerica ma che può presentare difficoltà per le misurazioni fisiche dirette. Può essere utilizzata una geometria semplice quale una massa cubica di tessuto, purché le grandezze dosimetriche calcolate assumano valori conservativi rispetto alle linee guida in materia di esposizione.
8. Per esposizioni pulsate nella gamma di frequenza compresa fra 0,3 e 10 GHz e per esposizioni localizzate del capo, allo scopo di limitare ed evitare effetti uditivi causati da espansione termoelastica, si raccomanda un ulteriore valore limite di esposizione. Tale limite è rappresentato dall'assorbimento specifico (SA) che non dovrebbe superare 10 mJ/kg calcolato come media su 10 g di tessuto.
9. Le densità di potenza sono ottenute come media su una qualsiasi superficie esposta di 20 cm² e su un qualsiasi periodo di $68/f^{1.05}$ minuti (f in GHz) per compensare la graduale diminuzione della profondità di penetrazione con l'aumento della frequenza. Le massime densità di potenza nello spazio, mediate su una superficie di 1 cm², non dovrebbero superare 20 volte il valore di 50 W/m².
10. Per quanto riguarda i campi elettromagnetici pulsati o transitori o in generale per quanto riguarda l'esposizione simultanea a campi di frequenza diversa, è necessario adottare metodi appropriati di valutazione, misurazione e/o calcolo in grado di analizzare le caratteristiche delle forme d'onda e la natura delle interazioni biologiche, tenendo conto delle norme armonizzate europee elaborate dal CENELEC.

B. VALORI DI AZIONE

I valori di azione di cui alla tabella 2 sono ottenuti a partire dai valori limite di esposizione secondo le basi razionali utilizzate dalla Commissione internazionale per la protezione dalle radiazioni non ionizzanti (ICNIRP) nelle sue linee guida sulla limitazione dell'esposizione alle radiazioni non ionizzanti (ICNIRP 7/99).

Tabella 2: Valori di azione (articolo 3, paragrafo 2)
(valori efficaci (rms)imperturbati)

| Intervallo di frequenza | Intensità di campo elettrico E (V/m) | Intensità di campo magnetico H (A/m) | Induzione magnetica B (µT) | Densità di potenza di onda piana equivalente S_{eq} (W/m ²) | Corrente di contatto, IC (mA) | Corrente indotta attraverso gli arti, I _L (mA) |
|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|---|-------------------------------|---|
| 0 - 1Hz | - | $1,63 \times 10^5$ | 2×10^5 | - | 1,0 | - |
| 1 - 8 Hz | 20000 | $1,63 \times 10^5 / f^2$ | $2 \times 10^5 / f^2$ | - | 1,0 | - |
| 8 - 25 Hz | 20000 | $2 \times 10^4 / f$ | $2,5 \times 10^4 / f$ | - | 1,0 | - |
| 0,025 - 0,82kHz | $500 / f$ | $20 / f$ | $25 / f$ | - | 1,0 | - |
| 0,82 - 2,5 kHz | 610 | 24,4 | 30,7 | - | 1,0 | - |
| 2,5 - 65 kHz | 610 | 24,4 | 30,7 | - | $0,4 f$ | - |
| 65 - 100 kHz | 610 | $1600 / f$ | $2000 / f$ | - | $0,4 f$ | - |
| 0,1 - 1 MHz | 610 | $1,6 / f$ | $2 / f$ | - | 40 | - |
| 1 - 10 MHz | $610 / f$ | $1,6 / f$ | $2 / f$ | - | 40 | - |
| 10 - 110 MHz | 61 | 0,16 | 0,2 | 10 | 40 | 100 |
| 110 - 400 MHz | 61 | 0,16 | 0,2 | 10 | - | - |
| 400 - 2000 MHz | $3f^{1/2}$ | $0,008f^{1/2}$ | $0,01f^{1/2}$ | $f/40$ | - | - |
| 2 - 300 GHz | 137 | 0,36 | 0,45 | 50 | - | - |

Note:

1. f è la frequenza espressa nelle unità indicate nella colonna relativa all'intervallo di frequenza.

2. Per le frequenze comprese fra 100 kHz e 10 GHz, S_{eq} , E^2 , H^2 , B^2 e I_L^2 devono essere calcolati come medie su un qualsiasi periodo di 6 minuti.
3. Per le frequenze che superano 10 GHz, S_{eq} , E^2 , H^2 e B^2 devono essere calcolati come medie su un qualsiasi periodo di $68/f^{1.05}$ minuti (f in GHz).
4. Per le frequenze fino a 100 kHz, i valori di azione di picco per le intensità di campo possono essere ottenuti moltiplicando il valore efficace rms per $(2)^{1/2}$. Per gli impulsi di durata t_p la frequenza equivalente da applicare per i valori di azione va calcolata come $f = 1/(2t_p)$.

Per le frequenze comprese tra 100 kHz e 10 MHz, i valori di azione di picco per le intensità di campo sono calcolati moltiplicando i pertinenti valori efficaci (rms) per 10^a , dove $a = (0,665 \log (f/10^5) + 0,176)$, f in Hz.

Per le frequenze comprese tra 10 MHz e 300 GHz, i valori di azione di picco sono calcolati moltiplicando i valori efficaci (rms) corrispondenti per 32 nel caso delle intensità di campo e per 1000 nel caso della densità di potenza di onda piana equivalente.

4. Per quanto riguarda i campi elettromagnetici pulsati o transitori o in generale l'esposizione simultanea a campi di frequenza diversa, è necessario adottare metodi appropriati di valutazione, misurazione e/o calcolo in grado di analizzare le caratteristiche delle forme d'onda e la natura delle interazioni biologiche, tenendo conto delle norme armonizzate europee elaborate dal CENELEC.
5. Per i valori di picco di campi elettromagnetici pulsati modulati si propone inoltre che, per le frequenze portanti che superano 10 MHz, S_{eq} valutato come media sulla durata dell'impulso non superi di 1000 volte i valori di azione per S_{eq} , o che l'intensità di campo non superi di 32 volte i valori di azione dell'intensità di campo alla frequenza portante.

DIRETTIVA 2004/49/CE
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004

relativa alla sicurezza delle ferrovie comunitarie e recante modifica della direttiva 95/18/CE del Consiglio relativa alle licenze delle imprese ferroviarie e della direttiva 2001/14/CE relativa alla ripartizione della capacità di infrastruttura ferroviaria, all'imposizione dei diritti per l'utilizzo dell'infrastruttura ferroviaria e alla certificazione di sicurezza
("Direttiva sulla sicurezza delle ferrovie")

IL PARLAMENTO EUROPEO ED IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 71 paragrafo 1,

vista la proposta della Commissione ¹,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ²,

visto il parere del Comitato delle regioni ³,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁴, visto il progetto comune approvato dal comitato di conciliazione il 23 marzo 2004,

¹ GU C 126 E del 28.5.2002, pag. 332.

² GU C 61 del 14.3.2003, pag. 131.

³ GU C 66 dell'19.3.2003, pag. 5.

⁴ Parere del Parlamento europeo del 14 gennaio 2003 (GU C 38 E del 12.2.2004, pag. 92), posizione comune del Consiglio del 26 giugno 2003 (GU C 270 E dell'11.11.2003, pag. 25) e parere del Parlamento europeo del 23 ottobre 2003 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale). Risoluzione legislativa del Parlamento europeo del 22 aprile 2004 e decisione del Consiglio del 26 aprile 2004.

considerando quanto segue:

- (1) Per dar seguito all'impegno assunto con la direttiva 91/440/CEE del Consiglio, del 29 luglio 1991, relativa allo sviluppo delle ferrovie comunitarie¹, e finalizzato alla creazione di un mercato unico dei servizi di trasporto su rotaia, è necessario porre in essere un quadro normativo comune per la sicurezza ferroviaria. Fino ad oggi, gli Stati membri hanno elaborato norme e standard di sicurezza di portata essenzialmente nazionale, basati su concetti tecnici ed operativi nazionali. A ciò si aggiunge il fatto che l'eterogeneità dei principi, dell'approccio e delle culture hanno reso difficile l'eliminazione degli ostacoli tecnici e lo sviluppo di operazioni di trasporto internazionali.
- (2) La direttiva 91/440/CEE, la direttiva 95/18/CE del Consiglio, del 19 giugno 1995, relativa alle licenze delle imprese ferroviarie² e la direttiva 2001/14/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2001, relativa alla ripartizione della capacità di infrastruttura ferroviaria, all'imposizione dei diritti per l'utilizzo dell'infrastruttura ferroviaria e alla certificazione di sicurezza³ rappresentano le prime fasi del processo di regolamentazione del mercato europeo dei trasporti su rotaia, aprendo il mercato dei servizi internazionali di trasporto ferroviario di merci. Tuttavia, le disposizioni in materia di sicurezza si sono dimostrate insufficienti e sussiste un'eterogeneità dei requisiti di sicurezza che pregiudica il funzionamento ottimale dei trasporti su rotaia nella Comunità. Risulta particolarmente importante armonizzare il contenuto delle norme di sicurezza, la certificazione di sicurezza delle imprese ferroviarie, le funzioni e il ruolo delle autorità preposte alla sicurezza e le indagini sugli incidenti.

¹ GU L 237 del 24.8.1991, pag. 25. Direttiva modificata dalla direttiva 2001/12/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 75 del 15.3.2001, pag. 1).

² GU L 143 del 27.6.1995, pag. 70. Direttiva modificata dalla direttiva 2001/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 75 del 15.3.2001, pag. 26).

³ GU L 75 del 15.3.2001, pag. 29. Direttiva modificata dalla decisione 2002/844/CE della Commissione (GU L 289 del 26.10.2002, pag. 30).

- (3) In molti Stati membri, le metropolitane, i tram e gli altri sistemi di trasporto leggero su rotaia sono soggetti a norme di sicurezza locali o regionali e al controllo di autorità locali o regionali e non ai requisiti comunitari in materia di interoperabilità o rilascio di licenze. I tram sono inoltre spesso soggetti alla normativa sulla sicurezza stradale e potrebbero pertanto non rientrare integralmente nell'ambito di applicazione di norme sulla sicurezza ferroviaria. Per queste ragioni e in base al principio di sussidiarietà di cui all'articolo 5 del trattato, gli Stati membri dovrebbero poter escludere detti sistemi di trasporto su rotaia locali dall'ambito di applicazione della presente direttiva.
- (4) I livelli di sicurezza del sistema ferroviario comunitario sono generalmente elevati, in particolare rispetto a quelli del trasporto su strada. Nell'attuale fase di ristrutturazione, che separerà le funzioni di compagnie ferroviarie precedentemente integrate e porterà il settore delle ferrovie da un ambito di autoregolamentazione ad un ambito di regolamentazione pubblica, è importante che sia almeno mantenuta la sicurezza. Ove ragionevolmente praticabile, la sicurezza dovrebbe essere ulteriormente migliorata alla luce del progresso tecnico e scientifico e tutelando la competitività del modo di trasporto su rotaia.
- (5) Tutti gli operatori del sistema ferroviario, gestori dell'infrastruttura e imprese ferroviarie, dovrebbero assumere la piena responsabilità per la sicurezza della propria parte del sistema. Ogniquando appropriato, essi dovrebbero cooperare nell'attuare le misure di controllo del rischio. Gli Stati membri dovrebbero operare una netta distinzione fra tale immediata responsabilità in materia di sicurezza e il compito delle autorità preposte alla sicurezza di elaborare un quadro normativo nazionale e di vigilare sulle prestazioni degli operatori.
- (6) La responsabilità dei gestori dell'infrastruttura e delle imprese ferroviarie relativa al funzionamento dei sistemi ferroviari non esclude che altri attori quali fabbricanti, fornitori di servizi di manutenzione, addetti alla manutenzione dei vagoni, fornitori di servizi, ed enti appaltanti si assumano la responsabilità dei loro prodotti o servizi ai sensi delle disposizioni della direttiva 96/48/CE del Consiglio, del 23 luglio 1996, relativa all'interoperabilità del sistema ferroviario transeuropeo ad alta velocità¹ e alla direttiva 2001/16/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 marzo 2001, relativa all'interoperabilità del sistema ferroviario transeuropeo convenzionale² o di altra legislazione comunitaria pertinente.

¹ GU L 235 del 17.9.1996, pag. 6.

² GU L 110 del 20.4.2001, pag. 1.

- (7) I requisiti in materia di sicurezza dei sottosistemi delle reti ferroviarie transeuropee sono stabiliti dalla direttiva 96/48/CE e dalla direttiva 2001/16/CE. Tuttavia, dette direttive non definiscono requisiti comuni a livello di sistema e non approfondiscono il tema della regolamentazione, della gestione e della supervisione della sicurezza. Una volta che le specifiche tecniche di interoperabilità (STI) avranno stabilito i livelli minimi di sicurezza dei sottosistemi risulterà sempre più importante fissare obiettivi di sicurezza anche a livello di sistema.
- (8) Per garantire il mantenimento di un elevato livello di sicurezza e, se e quando necessario e ragionevolmente praticabile, per migliorarlo, dovrebbero essere progressivamente introdotti obiettivi comuni di sicurezza (CST) e metodi comuni di sicurezza (CSM). Essi dovrebbero fornire strumenti di valutazione del livello di sicurezza e delle prestazioni degli operatori a livello comunitario e degli Stati membri.
- (9) Le informazioni sulla sicurezza del sistema ferroviario sono scarse e generalmente inaccessibili al pubblico. È pertanto necessario creare indicatori comuni di sicurezza (CSI) per valutare che il sistema sia conforme ai CST e per facilitare il monitoraggio delle prestazioni in materia di sicurezza ferroviaria. Tuttavia, le definizioni nazionali relative ai CSI possono applicarsi per un periodo transitorio e si dovrebbe pertanto tenere debito conto del grado di sviluppo di definizioni comuni dei CSI quando è messa a punto la prima serie di CST.
- (10) Le norme nazionali di sicurezza, spesso fondate su standard tecnici nazionali, dovrebbero gradualmente essere sostituite da norme fondate su standard comuni, sviluppati sulla base delle STI. L'introduzione di nuove norme nazionali specifiche che non siano fondate su tali standard comuni deve essere limitata al minimo. Le nuove norme nazionali dovrebbero essere conformi alla normativa comunitaria e favorire il passaggio ad un approccio comune alla sicurezza ferroviaria. Tutte le parti interessate dovrebbero pertanto essere consultate prima che uno Stato membro adotti una norma nazionale di sicurezza che imponga un livello di sicurezza più elevato che i CST. In tali casi, il nuovo progetto di norma dovrebbe essere oggetto di un esame da parte della Commissione, che dovrebbe adottare una decisione qualora risultasse che il progetto di norma non è conforme alla legislazione comunitaria o costituisce un mezzo di discriminazione arbitraria o una restrizione dissimulata alle operazioni di trasporto ferroviario tra Stati Membri.
- (11) La situazione attuale, nella quale vigono ancora norme di sicurezza nazionali, dovrebbe essere vista come fase di transizione verso una situazione nella quale a termine saranno in vigore norme europee.

- (12) L'elaborazione dei CST, CSM e CSI e la necessità di facilitare il processo verso un approccio comune alla sicurezza ferroviaria richiedono un supporto tecnico a livello comunitario. L'Agenzia ferroviaria europea istituita dal regolamento (CE) n. .../2004 del Parlamento europeo e del Consiglio¹ è incaricata di formulare raccomandazioni in materia di CST, CSM e CSI e di ulteriori misure di armonizzazione nonché di monitorare l'evoluzione della sicurezza ferroviaria nella Comunità.
- (13) Nell'esercitare le proprie funzioni e competenze i gestori dell'infrastruttura e le imprese ferroviarie dovrebbero attuare un sistema di gestione della sicurezza che soddisfi i requisiti comunitari e contenga elementi comuni. Le informazioni sulla sicurezza e l'attuazione del sistema di gestione della sicurezza dovrebbero essere sottoposte all'autorità preposta alla sicurezza nello Stato membro interessato.
- (14) Il sistema di gestione della sicurezza dovrebbe tener conto del fatto che la direttiva 89/391/CE del Consiglio, del 12 giugno 1989, concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro², e le relative direttive particolari sono pienamente applicabili alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori del settore ferroviario. Il sistema di gestione della sicurezza dovrebbe anche tener conto della direttiva 96/49/CE del Consiglio, del 23 luglio 1996, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al trasporto di merci pericolose per ferrovia³.
- (15) Per garantire un elevato livello di sicurezza ferroviaria e condizioni eque per tutte le imprese ferroviarie, queste dovrebbero essere soggette agli stessi requisiti di sicurezza. I certificati di sicurezza dovrebbero fornire la prova del fatto che l'impresa ferroviaria ha posto in essere un proprio sistema di gestione della sicurezza ed è in grado di rispettare le norme e gli standard di sicurezza del settore. Per i servizi di trasporto internazionale dovrebbe essere sufficiente approvare il sistema di gestione della sicurezza in uno Stato membro e attribuire all'approvazione validità comunitaria. La conformità alle norme nazionali dovrebbe essere subordinata a un'ulteriore certificazione in ciascuno Stato membro. L'obiettivo finale dovrebbe essere quello di istituire un certificato di sicurezza comune con validità comunitaria.

¹ GUL

² GUL 183 del 29.6.1989, pag. 1.

³ GUL 235 del 17.9.1996, pag. 25. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/29/CE della Commissione (GUL 90 dell'8.4.2003, pag. 47).

- (16) Oltre che ai requisiti di sicurezza descritti nel certificato di sicurezza, le imprese ferroviarie titolari di una licenza di esercizio devono rispettare i requisiti nazionali, compatibili con il diritto comunitario e applicati in modo non discriminatorio, in materia di salute, sicurezza, condizioni sociali, incluse le disposizioni giuridiche relative al periodo di guida, e di diritto dei lavoratori e dei consumatori di cui agli articoli 6 e 12 della direttiva 95/18/CE.
- (17) Ciascun gestore dell'infrastruttura ha la responsabilità centrale per la sicurezza della progettazione, della manutenzione e del funzionamento della sua rete ferroviaria. Parallelamente alla certificazione di sicurezza delle imprese ferroviarie il gestore dell'infrastruttura dovrebbe essere soggetto all'autorizzazione di sicurezza da parte dell'autorità preposta alla sicurezza per quanto concerne il suo sistema di gestione della sicurezza e altre disposizioni finalizzate al rispetto dei requisiti di sicurezza.
- (18) Gli Stati membri dovrebbero sforzarsi di assistere le imprese ferroviarie che intendono accedere al mercato. In particolare dovrebbero fornire loro informazioni e rispondere prontamente alle richieste di certificazione della sicurezza. Per le imprese ferroviarie che assicurano servizi di trasporto internazionale è importante che le procedure siano analoghe nei diversi Stati membri. Anche se in un primo tempo il certificato di sicurezza conterrà elementi nazionali, dovrebbe comunque essere possibile armonizzarne le parti comuni e facilitare l'elaborazione di un modello comune.
- (19) La certificazione del personale viaggiante e l'autorizzazione alla messa in servizio del materiale rotabile già in servizio per le differenti reti nazionali costituiscono spesso un ostacolo insormontabile per i nuovi operatori. Gli Stati membri dovrebbero assicurarsi che le strutture per la formazione e la certificazione del personale viaggiante necessarie per ottemperare ai requisiti fissati nelle norme nazionali siano accessibili alle imprese ferroviarie che richiedono un certificato di sicurezza. Si dovrebbe elaborare una procedura comune di autorizzazione alla messa in servizio del materiale rotabile in servizio.

- (20) I tempi di guida e di riposo dei macchinisti e dell'altro personale viaggiante addetto a mansioni di sicurezza essenziali hanno un forte impatto sul livello di sicurezza del sistema ferroviario. Tali aspetti rientrano negli articoli da 137 a 139 del trattato e sono già soggetti a un negoziato fra le parti sociali in seno al comitato di dialogo settoriale istituito ai sensi della decisione 98/500/CE della Commissione¹.
- (21) Lo sviluppo di un sistema ferroviario comunitario sicuro richiede l'istituzione di condizioni armonizzate per la concessione di appropriate patenti ai macchinisti, nonché al personale viaggiante addetto a compiti di sicurezza; la Commissione ha annunciato l'intenzione di presentare prossimamente una nuova legislazione in materia. Per quanto riguarda l'altro personale addetto a mansioni di sicurezza essenziali, le relative qualifiche sono state già specificate dalle direttive 96/48/CE e 2001/16/CE.
- (22) Come parte del nuovo quadro normativo comune in materia di sicurezza ferroviaria, tutti gli Stati membri dovrebbero istituire autorità nazionali con compiti di regolamentazione e supervisione della sicurezza ferroviaria. Per agevolare la cooperazione a livello comunitario, occorrerebbe attribuire a queste autorità le stesse funzioni e competenze minime. Le autorità nazionali preposte alla sicurezza dovrebbero godere di un elevato livello di autonomia. Esse dovrebbero svolgere le proprie funzioni in modo trasparente e non discriminatorio per contribuire alla creazione di un sistema ferroviario comunitario unico e dovrebbero cooperare per coordinare i rispettivi criteri decisionali, in particolare per quanto riguarda la certificazione della sicurezza delle imprese ferroviarie che svolgono servizi di trasporto internazionale.
- (23) Incidenti ferroviari gravi accadono raramente, ma possono avere conseguenze disastrose e alimentare le preoccupazioni dell'opinione pubblica in merito alla sicurezza del sistema ferroviario. Tutti siffatti incidenti dovrebbero essere pertanto oggetto di un'indagine di sicurezza per scongiurare il ripetersi di tali eventi e i risultati di tali indagini dovrebbero essere resi pubblici. Gli altri incidenti e inconvenienti potrebbero essere precursori significativi di incidenti gravi e dovrebbero pertanto formare oggetto anch'essi di un'indagine di sicurezza, quando è necessario.

¹ Decisione 98/500/CE della Commissione, del 20 maggio 1998, che istituisce comitati di dialogo settoriale per promuovere il dialogo tra le parti sociali a livello europeo (GU L 225 del 12.8.1998, pag. 27).

- (24) L'indagine di sicurezza dovrebbe essere separata dall'indagine giudiziaria relativa allo stesso inconveniente, pur godendo dell'accesso alle prove e alle testimonianze. Detta indagine dovrebbe essere condotta da un organismo permanente, indipendente dai soggetti del settore ferroviario. Tale organismo dovrebbe funzionare in modo tale da evitare qualsiasi conflitto di interessi o eventuale coinvolgimento nelle cause degli eventi oggetto di indagine; in particolare, la sua indipendenza funzionale non dovrebbe essere compromessa dal fatto che è strettamente connesso con l'autorità nazionale preposta alla sicurezza o con l'ente di regolamentazione delle ferrovie a fini di organizzazione e di struttura giuridica. Le indagini dovrebbero essere effettuate nella massima trasparenza possibile. Per ogni evento, l'organismo investigativo dovrebbe designare un gruppo di investigatori dotato della necessaria competenza per individuarne tutte le cause dirette ed indirette.
- (25) Le relazioni sulle indagini e le eventuali conclusioni e raccomandazioni forniscono informazioni fondamentali ai fini di un ulteriore miglioramento della sicurezza ferroviaria e dovrebbero essere rese pubbliche a livello comunitario. Le raccomandazioni in materia di sicurezza dovrebbero essere attuate dai destinatari e le azioni intraprese essere comunicate all'organismo investigativo.
- (26) Poiché gli scopi dell'azione proposta, vale a dire il coordinamento delle attività negli Stati membri finalizzate alla regolamentazione e alla supervisione della sicurezza e all'analisi degli incidenti, nonché la definizione a livello comunitario di obiettivi comuni di sicurezza, metodi comuni di sicurezza, indicatori comuni di sicurezza e requisiti comuni dei certificati di sicurezza, non possono essere realizzati in misura sufficiente dagli Stati membri e possono dunque, a causa delle dimensioni dell'azione, essere realizzati meglio a livello comunitario, la Comunità può intervenire in base al principio di sussidiarietà di cui all'articolo 5 del trattato. La presente direttiva si limita a quanto è necessario per conseguire tali scopi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.
- (27) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ¹.

¹ GUL 184 del 17.7.1999, pag. 23.

- (28) La presente direttiva mira a riorganizzare e a riunire la pertinente normativa comunitaria in materia di sicurezza ferroviaria. Di conseguenza, dovrebbero essere abrogate le disposizioni in materia di certificazione della sicurezza delle imprese ferroviarie precedentemente stabilite dalla direttiva 2001/14/CE, insieme a tutti i riferimenti alla certificazione della sicurezza. La direttiva 95/18/CE prevedeva disposizioni in materia di qualifiche di sicurezza del personale operativo e di sicurezza del materiale rotabile che sono coperte dai requisiti in materia di certificazione della sicurezza della presente direttiva e non dovrebbero quindi fare più parte dei requisiti per ottenere una licenza. Un'impresa ferroviaria titolare di una licenza di esercizio dovrebbe essere in possesso di un certificato di sicurezza per avere accesso all'infrastruttura ferroviaria.
- (29) Gli Stati membri dovrebbero stabilire le sanzioni applicabili in caso di violazione delle disposizioni della presente direttiva e provvedere alla loro applicazione. Le sanzioni devono essere effettive, proporzionate e dissuasive,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPO I

DISPOSIZIONI INTRODUTTIVE

Articolo 1

Finalità

La presente direttiva è intesa a sviluppare e a migliorare la sicurezza del sistema ferroviario comunitario e a migliorare l'accesso al mercato per la prestazione di servizi ferroviari mediante:

- a) l'armonizzazione della struttura normativa negli Stati membri,
- b) la ripartizione delle responsabilità fra i soggetti interessati,
- c) lo sviluppo di obiettivi comuni di sicurezza e di metodi comuni di sicurezza per consentire una maggiore armonizzazione delle norme nazionali,
- d) l'istituzione in ciascuno Stato membro di un'autorità preposta alla sicurezza e di un organismo incaricato di effettuare indagini sugli incidenti e sugli inconvenienti,
- e) la definizione di principi comuni per la gestione, la regolamentazione e la supervisione della sicurezza ferroviaria.

Articolo 2

Ambito di applicazione

1. La presente direttiva si applica al sistema ferroviario degli Stati membri, che può essere suddiviso in sottosistemi di natura strutturale ed operativa. Riguarda i requisiti di sicurezza per l'intero sistema, compresa la sicurezza della gestione dell'infrastruttura e del traffico, e l'interazione fra le imprese ferroviarie e i gestori dell'infrastruttura.
2. Gli Stati membri possono escludere dalle misure che adottano in esecuzione della presente direttiva:
 - a) metropolitane, tram e altri sistemi di trasporto leggero su rotaia;
 - b) le reti funzionalmente isolate dal resto del sistema ferroviario ed adibite unicamente a servizi passeggeri locali, urbani o suburbani, nonché le imprese ferroviarie che operano esclusivamente su tali reti;
 - c) l'infrastruttura ferroviaria privata utilizzata esclusivamente dal proprietario dell'infrastruttura per le sue operazioni di trasporto di merci.

Articolo 3

Definizioni

Ai fini della presente direttiva si intende per:

- a) "sistema ferroviario": l'insieme dei sottosistemi di natura strutturale e funzionale, quali definiti nelle direttive 96/48/CE e 2001/16/CE, nonché la gestione e l'esercizio del sistema nel suo complesso;
- b) "gestore dell'infrastruttura": qualsiasi organismo o impresa incaricato in particolare della creazione e della manutenzione dell'infrastruttura ferroviaria o di parte di essa, quale definita dall'articolo 3 della direttiva 91/440/CEE, compresa eventualmente la gestione dei sistemi di controllo e di sicurezza dell'infrastruttura. I compiti di gestore dell'infrastruttura per una rete o parte di essa possono essere assegnati a diversi organismi o imprese;

- c) "impresa ferroviaria": qualsiasi impresa ferroviaria quale definita dalla direttiva 2001/14/CE e qualsiasi altra impresa pubblica o privata la cui attività consiste nella prestazione di servizi di trasporto di merci e/o di passeggeri per ferrovia e che garantisce obbligatoriamente la trazione; sono comprese anche le imprese che forniscono la sola trazione;
- d) "specifiche tecniche di interoperabilità (STI)": le specifiche di cui è oggetto ciascun sottosistema o parte di un sottosistema, al fine di soddisfare i requisiti essenziali e garantire l'interoperabilità dei sistemi ferroviari transeuropei convenzionale e ad alta velocità, quali definiti nella direttiva 96/48/CE e nella direttiva 2001/16/CE.
- e) "obiettivi comuni di sicurezza (CST)": i livelli di sicurezza che devono almeno essere raggiunti dalle diverse parti del sistema ferroviario (quali il sistema ferroviario convenzionale, il sistema ferroviario ad alta velocità, le gallerie ferroviarie lunghe o le linee adibite unicamente al trasporto di merci) e dal sistema nel suo complesso, espressi in criteri di accettazione del rischio;
- f) "metodi comuni di sicurezza (CSM)": i metodi che devono essere elaborati per descrivere come valutare i livelli di sicurezza, la realizzazione degli obiettivi di sicurezza e la conformità con gli altri requisiti in materia di sicurezza;
- g) "autorità preposta alla sicurezza": l'organismo nazionale a cui sono assegnati i compiti riguardanti la sicurezza ferroviaria ai sensi della presente direttiva o qualsiasi organismo binazionale a cui gli Stati membri assegnano tali compiti per garantire un regime di sicurezza unificato per l'infrastruttura transfrontaliera specializzata;
- h) "norme nazionali di sicurezza": tutte le norme contenenti obblighi in materia di sicurezza ferroviaria, prescritte a livello di Stato membro e applicabili a più di un'impresa ferroviaria, indipendentemente dall'organismo che le emana;

- i) "sistema di gestione della sicurezza": l'organizzazione e i provvedimenti messi in atto da un gestore dell'infrastruttura o da un'impresa ferroviaria per assicurare la gestione sicura delle operazioni;
- j) "investigatore incaricato": una persona preposta all'organizzazione, allo svolgimento e al controllo di un'indagine;
- k) "incidente": evento improvviso indesiderato e non intenzionale o specifica catena di siffatti eventi aventi conseguenze dannose; gli incidenti si dividono nelle seguenti categorie: collisioni, deragliamenti, incidenti ai passaggi a livello, incidenti a persone causati da materiale rotabile in movimento, incendi e altro;
- l) "incidente grave": qualsiasi collisione ferroviaria o deragliamento di treni che causa la morte di almeno una persona o il ferimento grave di cinque o più persone o seri danni al materiale rotabile, all'infrastruttura o all'ambiente e qualsiasi altro incidente analogo avente un evidente impatto sulla regolamentazione della sicurezza ferroviaria o sulla gestione della stessa; "seri danni", i danni il cui costo totale può essere stimato immediatamente dall'organismo investigativo ad almeno 2 milioni di EUR;
- m) "inconveniente": qualsiasi evento diverso da un incidente o da un incidente grave, associato alla circolazione dei treni e avente un'incidenza sulla sicurezza dell'esercizio;
- n) "indagine": una procedura finalizzata alla prevenzione di incidenti e inconvenienti che comprende la raccolta e l'analisi di informazioni, la formulazione di conclusioni, tra cui la determinazione delle cause e, se del caso, la formulazione di raccomandazioni in materia di sicurezza;
- o) "cause": ogni azione, omissione, evento o condizione o una combinazione di questi elementi, risultante in un incidente o in un inconveniente;

- p) "Agenzia": l'Agenzia ferroviaria europea, vale a dire l'Agenzia comunitaria per la sicurezza e l'interoperabilità ferroviarie;
- q) "organismi notificati": gli organismi incaricati di valutare la conformità o l'idoneità all'impiego dei componenti di interoperabilità o di istruire la procedura di verifica "CE" dei sottosistemi, quali definiti nelle direttive 96/48/CE e 2001/16/CE;
- r) "componenti di interoperabilità": qualsiasi componente elementare, gruppo di componenti, sottoinsieme o insieme completo di materiali incorporati o destinati ad essere incorporati in un sottosistema, da cui dipende direttamente o indirettamente l'interoperabilità del sistema ferroviario convenzionale o ad alta velocità, quali definiti nelle direttive 96/48/CE e 2001/16/CE. Il concetto di "componente" comprende i beni materiali e quelli immateriali, quali il software.

CAPO II

SVILUPPO E GESTIONE DELLA SICUREZZA

Articolo 4

Sviluppo e miglioramento della sicurezza ferroviaria

1. Gli Stati membri garantiscono il generale mantenimento e, ove ragionevolmente praticabile, il costante miglioramento della sicurezza ferroviaria, tenendo conto dell'evoluzione della normativa comunitaria, del progresso tecnico e scientifico e dando la priorità alla prevenzione degli incidenti gravi.

Gli Stati membri provvedono affinché l'emanazione, l'applicazione e il controllo dell'applicazione delle norme di sicurezza avvengano in maniera trasparente e non discriminatoria, incoraggiando lo sviluppo di un sistema di trasporto ferroviario europeo unico.

2. Gli Stati membri provvedono affinché le disposizioni relative allo sviluppo e al miglioramento della sicurezza ferroviaria tengano conto dell'esigenza di un approccio sistemico.
3. Gli Stati membri provvedono affinché la responsabilità del funzionamento sicuro del sistema ferroviario e del controllo dei rischi che ne derivano incomba ai gestori dell'infrastruttura e alle imprese ferroviarie, obbligandoli a mettere in atto le necessarie misure di controllo del rischio, ove appropriato cooperando reciprocamente, ad applicare le norme e gli standard di sicurezza nazionali e ad istituire i sistemi di gestione della sicurezza ai sensi della presente direttiva.

Fatta salva la responsabilità civile ai sensi delle disposizioni giuridiche degli Stati membri, ciascun gestore dell'infrastruttura e ciascuna impresa ferroviaria è responsabile della propria parte di sistema e del relativo funzionamento sicuro, compresa la fornitura di materiale e l'appalto di servizi, nei confronti di utenti, clienti, lavoratori interessati e terzi.

4. Resta impregiudicata la responsabilità di ciascun fabbricante, fornitore di servizi di manutenzione, addetto alla manutenzione dei vagoni, fornitore di servizi o ente appaltante, di assicurare che il materiale rotabile, gli impianti, gli accessori e i materiali nonché i servizi forniti siano conformi ai requisiti richiesti e alle condizioni di impiego specificate, affinché possano essere utilizzati dall'impresa ferroviaria e/o dal gestore delle infrastrutture in modo sicuro.

Articolo 5

Indicatori comuni di sicurezza

1. Per facilitare la valutazione della realizzazione dei CST e consentire il monitoraggio dell'evoluzione generale della sicurezza ferroviaria, gli Stati membri acquisiscono le informazioni sugli indicatori comuni di sicurezza (CSI) mediante le relazioni annuali delle autorità preposte alla sicurezza di cui all'articolo 18.

Il primo anno di riferimento per i CSI è il --*; essi saranno oggetto della relazione annuale dell'anno successivo.

I CSI sono stabiliti secondo quanto indicato nell'allegato I.

* Due anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

2. Anteriormente a * l'allegato I è soggetto a revisione secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2, in particolare per integrarvi le definizioni comuni dei CSI e i metodi comuni di calcolo dei costi connessi agli incidenti.

Articolo 6

Metodi comuni di sicurezza

1. Una prima serie di CSM, che comprende almeno i metodi descritti al paragrafo 3, lettera a), è adottata dalla Commissione anteriormente a **, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2. Essi sono pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Una seconda serie di CSM, che contempla la restante parte dei metodi descritti nel paragrafo 3, è adottata dalla Commissione anteriormente a ***, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2. Essi sono pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

2. I progetti di CSM e i progetti riveduti di CSM sono elaborati dall'Agenzia sulla base di mandati conferiti secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.

I progetti di CSM si basano su un esame dei metodi esistenti negli Stati membri.

3. I CSM descrivono come siano valutati il livello di sicurezza, la realizzazione degli obiettivi di sicurezza e la conformità con gli altri requisiti in materia di sicurezza, elaborando e definendo:

- a) metodi di valutazione del rischio e di valutazione,
- b) metodi per valutare la conformità ai requisiti dei certificati di sicurezza e delle autorizzazioni di sicurezza rilasciati a norma degli articoli 10 e 11 e

* Cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

** Quattro anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

*** Sei anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

- c) qualora non siano contemplati dalle STI, metodi atti a verificare che i sottosistemi strutturali dei sistemi ferroviari transeuropei convenzionale e ad alta velocità siano gestiti e mantenuti conformemente ai requisiti essenziali loro applicabili.
4. I CSM sono soggetti a revisioni periodiche, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2, tenendo conto dell'esperienza acquisita con la loro applicazione e dell'evoluzione globale della sicurezza ferroviaria e degli obblighi imposti agli Stati membri di cui all'articolo 4, paragrafo 1.
5. Gli Stati membri apportano tutte le necessarie modifiche alle loro norme di sicurezza nazionali, alla luce dell'adozione dei CSM e delle loro revisioni.

Articolo 7

Obiettivi comuni di sicurezza

1. I CST sono sviluppati, adottati e riveduti secondo le procedure di cui al presente articolo.
2. I progetti di CST e i progetti riveduti di CST sono redatti dall'agenzia sulla base di mandati conferiti secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.
3. La prima serie di progetti di CST si basa su un esame degli obiettivi e del rendimento in materia di sicurezza degli Stati membri e garantisce che l'attuale sicurezza del sistema ferroviario non sia ridotta in nessuno Stato membro. Essi sono adottati dalla Commissione anteriormente a ^{*}, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2 e sono pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

La seconda serie di progetti di CST si basa sull'esperienza acquisita con la prima serie di CST e la relativa attuazione. Essi riflettono settori prioritari in cui la sicurezza deve essere migliorata ulteriormente. Sono adottati dalla Commissione anteriormente a ^{**}, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2 e sono pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Tutte le proposte di progetti e di progetti riveduti di CST riflettono gli obblighi imposti agli Stati membri dall'articolo 4, paragrafo 1. Tali proposte sono corredate di una stima dei costi e dei benefici che indichi il loro probabile impatto per tutti gli operatori e gli agenti economici coinvolti, nonché l'impatto sull'accettazione del rischio da parte della società. Esse contengono, se necessario, un calendario per la loro graduale attuazione, in particolare per tener conto della natura e della portata dell'investimento necessario alla loro applicazione. I progetti analizzano il possibile impatto sulle STI per i sottosistemi e contengono, se del caso, proposte di modifica delle stesse.

^{*} Cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

^{**} Sette anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

4. I CST definiscono in particolare i livelli minimi di sicurezza che devono almeno essere raggiunti dalle diverse parti del sistema ferroviario e dal sistema nel suo insieme in ogni Stato membro, espressi in criteri di accettazione del rischio per:

- a) i rischi individuali a cui sono esposti passeggeri, personale (compreso quello delle imprese appaltatrici), utenti dei passaggi a livello e altri, e, fatte salve le vigenti norme nazionali e internazionali in materia di responsabilità, i rischi individuali cui sono esposte le persone non autorizzate presenti negli impianti ferroviari;
- b) i rischi per la società.

5. I CST sono riveduti periodicamente, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2, tenendo conto dello sviluppo globale della sicurezza ferroviaria.

6. Gli Stati membri apportano tutte le necessarie modifiche alle rispettive norme di sicurezza nazionali al fine di attuare almeno i CST e tutti i CST riveduti, secondo i calendari di attuazione ad essi acclusi. Essi notificano dette norme alla Commissione ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 3.

Articolo 8

Norme nazionali di sicurezza

1. In applicazione della presente direttiva gli Stati membri stabiliscono norme nazionali di sicurezza vincolanti e provvedono affinché siano pubblicate e messe a disposizione di tutti i gestori dell'infrastruttura, delle imprese ferroviarie, di chiunque richieda un certificato di sicurezza e di chiunque richieda un'autorizzazione di sicurezza in un linguaggio chiaro e accessibile agli interessati.

2. Anteriormente a * gli Stati membri notificano alla Commissione tutte le pertinenti norme nazionali di sicurezza in vigore, ai sensi dell'allegato II, indicandone l'ambito di applicazione.

* Dodici mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva.

La notifica contiene altresì informazioni relative al contenuto principale delle norme con i relativi riferimenti giuridici, al tipo di strumento legislativo e all'organismo o organizzazione preposta alla pubblicazione.

3. Entro quattro anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, l'Agenzia valuta il modo in cui le norme nazionali di sicurezza sono pubblicate e messe a disposizione in conformità del paragrafo 1. Essa formula inoltre appropriate raccomandazioni all'indirizzo della Commissione per la pubblicazione di tali norme al fine di rendere tali informazioni più facilmente accessibili.

4. Gli Stati membri informano immediatamente la Commissione di ogni modifica delle norme nazionali di sicurezza notificate e di qualsiasi nuova norma di sicurezza eventualmente adottata, salvo se la norma riguarda esclusivamente l'attuazione delle STI.

5. Per limitare al massimo l'introduzione di nuove norme nazionali specifiche, ed evitando in tal modo la creazione di ulteriori ostacoli, e per consentire la progressiva armonizzazione delle norme di sicurezza, la Commissione vigila sull'introduzione di nuove norme nazionali di sicurezza da parte degli Stati membri.

6. Qualora, dopo l'adozione dei CST, uno Stato membro intenda introdurre una nuova norma nazionale di sicurezza che prescriva un livello di sicurezza superiore ai CST, o qualora uno Stato membro intenda introdurre una nuova norma nazionale di sicurezza che può riguardare operazioni di imprese ferroviarie di altri Stati membri nel territorio dello Stato membro interessato, lo Stato membro consulta a tempo debito tutte le parti interessate e si applica la procedura di cui al paragrafo 7.

7. Lo Stato membro presenta il progetto di norma di sicurezza alla Commissione, indicando le ragioni per introdurla.

La Commissione, se giudica che il progetto di norma di sicurezza è incompatibile con i CSM o con la realizzazione almeno dei CST, o che costituisce un mezzo di discriminazione arbitraria o una dissimulata restrizione delle operazioni di trasporto ferroviario tra Stati membri, adotta una decisione indirizzata allo Stato membro interessato, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.

La Commissione, se nutre seri dubbi sulla compatibilità del progetto di norma di sicurezza con i CSM o con la realizzazione almeno dei CST, o se ritiene che esso costituisca un mezzo di discriminazione arbitraria o una restrizione dissimulata alle operazioni di trasporto ferroviario tra Stati membri, informa senza indugi lo Stato membro interessato, il quale sospende l'adozione, l'entrata in vigore o l'attuazione della norma finché non viene adottata una decisione entro sei mesi, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.

Articolo 9

Sistemi di gestione della sicurezza

1. I gestori dell'infrastruttura e le imprese ferroviarie elaborano i propri sistemi di gestione della sicurezza al fine di garantire che il sistema ferroviario possa attuare almeno i CST, sia conforme alle norme di sicurezza nazionali di cui all'articolo 8 e all'allegato II, nonché ai requisiti di sicurezza contenuti nelle STI, e che siano applicati gli elementi pertinenti dei CSM.
2. Il sistema di gestione della sicurezza soddisfa i requisiti e contiene gli elementi di cui all'allegato III, adattati in funzione del carattere, delle dimensioni e delle altre condizioni dell'attività svolta. Il sistema garantisce il controllo di tutti i rischi connessi all'attività del gestore dell'infrastruttura o dell'impresa ferroviaria, compresi i servizi di manutenzione, la fornitura del materiale e il ricorso ad imprese appaltatrici. Fatte salve le vigenti norme nazionali e internazionali in materia di responsabilità, il sistema di gestione della sicurezza tiene parimenti conto, ove appropriato e ragionevole, dei rischi generati dalle attività di terzi.
3. Il sistema di gestione della sicurezza di ogni gestore dell'infrastruttura tiene conto degli effetti delle attività svolte sulla rete dalle varie imprese ferroviarie e provvede affinché tutte le imprese ferroviarie possano operare nel rispetto delle STI e delle norme nazionali di sicurezza e delle condizioni stabilite dai rispettivi certificati di sicurezza. Il sistema, inoltre, è concepito in modo tale da garantire il coordinamento delle procedure di emergenza del gestore dell'infrastruttura con quelle di tutte le imprese ferroviarie che operano sulla sua infrastruttura.

4. Anteriormente al 30 giugno di ogni anno tutti i gestori dell'infrastruttura e le imprese ferroviarie trasmettono all'autorità preposta alla sicurezza una relazione annuale sulla sicurezza relativa all'anno civile precedente. La relazione contiene:

- a) i dati relativi alle modalità di conseguimento degli obiettivi di sicurezza interni dell'organismo e i risultati dei piani di sicurezza;
- b) l'elaborazione degli indicatori nazionali di sicurezza, e dei CSI di cui all'allegato I, se pertinente per l'organismo che trasmette la relazione;
- c) i risultati degli audit di sicurezza interni;
- d) le osservazioni in merito alle carenze e al malfunzionamento delle operazioni ferroviarie e della gestione dell'infrastruttura che possano rivestire un interesse per l'autorità preposta alla sicurezza.

CAPO III

CERTIFICAZIONE E AUTORIZZAZIONE DI SICUREZZA

Articolo 10

Certificati di sicurezza

1. Per avere accesso all'infrastruttura ferroviaria un'impresa ferroviaria deve essere titolare di un certificato di sicurezza di cui al presente capo. Il certificato di sicurezza può valere per l'intera rete ferroviaria di uno Stato membro o soltanto per una parte delimitata.

Scopo del certificato di sicurezza è fornire la prova che l'impresa ferroviaria ha elaborato un proprio sistema di gestione della sicurezza ed è pertanto in grado di soddisfare i requisiti delle STI, di altre pertinenti disposizioni della normativa comunitaria e delle norme nazionali di sicurezza ai fini del controllo dei rischi e del funzionamento sicuro sulla rete.

2. Il certificato di sicurezza comprende:

- a) la certificazione che attesta l'accettazione del sistema di gestione della sicurezza dell'impresa ferroviaria, di cui all'articolo 9 e all'allegato III, e

- b) la certificazione che attesta l'accettazione delle misure adottate dall'impresa ferroviaria per soddisfare i requisiti specifici necessari per la sicurezza del funzionamento sulla rete in questione. I requisiti possono includere l'applicazione delle STI e le norme nazionali di sicurezza, l'accettazione dei certificati del personale e l'autorizzazione a mettere in servizio il materiale rotabile usato dall'impresa ferroviaria. La certificazione è basata sulla documentazione trasmessa dall'impresa ferroviaria ai sensi dell'allegato IV.
3. L'autorità preposta alla sicurezza nello Stato membro in cui l'impresa ferroviaria inizia la propria attività rilascia la certificazione a norma del paragrafo 2.

La certificazione rilasciata a norma del paragrafo 2 deve specificare il tipo e la portata delle attività ferroviarie in oggetto. La certificazione rilasciata a norma del paragrafo 2, lettera a) è valida in tutto il territorio della Comunità per le attività di trasporto ferroviario equivalenti.

4. L'autorità preposta alla sicurezza nello Stato membro in cui l'impresa ferroviaria intende effettuare servizi supplementari di trasporto ferroviario rilascia la certificazione nazionale aggiuntiva necessaria a norma del paragrafo 2, lettera b).
5. Il certificato di sicurezza è rinnovato a richiesta dell'impresa ferroviaria ad intervalli non superiori a cinque anni. Esso è aggiornato parzialmente o integralmente ogniqualvolta il tipo o la portata delle attività cambia in modo sostanziale.

Il titolare del certificato di sicurezza informa senza indugio la competente autorità preposta alla sicurezza in merito ad ogni modifica rilevante delle condizioni che hanno consentito il rilascio della parte pertinente del certificato. Il titolare notifica inoltre alla competente autorità preposta alla sicurezza l'assunzione di nuove categorie di personale o l'acquisizione di nuove tipologie di materiale rotabile.

L'autorità preposta alla sicurezza può prescrivere la revisione della parte pertinente del certificato di sicurezza in seguito a modifiche sostanziali del quadro normativo sulla sicurezza.

Se ritiene che il titolare del certificato di sicurezza non soddisfi più le condizioni per la certificazione che è stata rilasciata, l'autorità preposta alla sicurezza revoca la parte a) e/o b) del certificato, motivando la propria decisione. L'autorità preposta alla sicurezza che abbia revocato una certificazione nazionale aggiuntiva rilasciata a norma del paragrafo 4 informa celermente della sua decisione l'autorità preposta alla sicurezza che ha rilasciato la certificazione a norma del paragrafo 2, lettera a).

Parimenti l'autorità preposta alla sicurezza deve revocare il certificato di sicurezza se risulta che il titolare del certificato stesso non ne ha fatto l'uso previsto durante l'anno successivo al rilascio dello stesso.

6. L'autorità preposta alla sicurezza notifica entro un mese all'Agenzia il rilascio, il rinnovo, la modifica o la revoca dei certificati di sicurezza di cui al paragrafo 2, lettera a). La notifica riporta la denominazione e la sede dell'impresa ferroviaria, la data di rilascio, l'ambito di applicazione e la validità del certificato di sicurezza e, in caso di revoca, la motivazione della decisione.

7. Anteriormente a*, l'Agenzia valuta gli sviluppi della certificazione di sicurezza e presenta alla Commissione una relazione contenente raccomandazioni su una strategia di passaggio ad un certificato di sicurezza comunitario unico. La Commissione adotta le opportune misure di esecuzione di dette raccomandazioni.

Articolo 11

Autorizzazione di sicurezza dei gestori dell'infrastruttura

1. Per poter gestire e far funzionare un'infrastruttura ferroviaria, il gestore dell'infrastruttura deve ottenere un'autorizzazione di sicurezza dall'autorità preposta alla sicurezza dello Stato membro in cui è stabilito.

L'autorizzazione di sicurezza comprende:

- a) l'autorizzazione che attesta l'accettazione del sistema di gestione della sicurezza del gestore dell'infrastruttura di cui all'articolo 9 e all'allegato III, e
- b) l'autorizzazione che attesta l'accettazione delle misure adottate dal gestore dell'infrastruttura per soddisfare i requisiti specifici necessari per la sicurezza della progettazione, della manutenzione e del funzionamento dell'infrastruttura ferroviaria, compresi, se del caso, la manutenzione e il funzionamento del sistema di controllo del traffico e di segnalamento.

* Cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

2. L'autorizzazione di sicurezza è rinnovata a richiesta del gestore dell'infrastruttura ad intervalli non superiori a cinque anni. Essa è aggiornata parzialmente o integralmente ogniqualvolta sono apportate modifiche sostanziali all'infrastruttura, al segnalamento o alla fornitura di energia ovvero ai principi che ne disciplinano il funzionamento e la manutenzione. Il titolare dell'autorizzazione di sicurezza informa senza indugio l'autorità preposta alla sicurezza in merito ad ogni modifica apportata.

L'autorità preposta alla sicurezza può prescrivere che l'autorizzazione di sicurezza sia riveduta in seguito a modifiche sostanziali del quadro normativo in materia di sicurezza.

Se ritiene che il titolare dell'autorizzazione di sicurezza non soddisfi più le pertinenti condizioni, l'autorità preposta alla sicurezza revoca l'autorizzazione motivando la propria decisione.

3. L'autorità preposta alla sicurezza notifica entro un mese all'Agenzia il rilascio, il rinnovo, la modifica o la revoca delle autorizzazioni di sicurezza. La notifica riporta la denominazione e la sede del gestore dell'infrastruttura, la data di rilascio, l'ambito di applicazione e la validità dell'autorizzazione di sicurezza e, in caso di revoca, la motivazione della decisione.

Articolo 12

Requisiti per la domanda di certificazione della sicurezza e di autorizzazione di sicurezza

1. L'autorità preposta alla sicurezza decide in merito ad una domanda di certificazione della sicurezza o di autorizzazione di sicurezza senza indugio e in ogni caso non oltre quattro mesi dal ricevimento di tutte le informazioni prescritte e delle informazioni supplementari da essa eventualmente richieste. Se il richiedente è tenuto a trasmettere informazioni supplementari, esse sono trasmesse quanto prima.

2. Per facilitare la costituzione di nuove imprese ferroviarie e la presentazione di domande da parte di imprese ferroviarie provenienti da altri Stati membri, l'autorità preposta alla sicurezza emana linee guida dettagliate sulle modalità per ottenere un certificato di sicurezza. L'autorità elenca tutti i requisiti necessari ai fini dell'articolo 10, paragrafo 2 e mette a disposizione dei richiedenti tutta la documentazione pertinente.

Sono messe a disposizione delle imprese ferroviarie che richiedono un certificato di sicurezza per servizi su una parte delimitata di un'infrastruttura linee guida specifiche che individuano specificamente le norme applicabili alla parte di infrastruttura in oggetto.

3. È messo gratuitamente a disposizione dei richiedenti un fascicolo informativo contenente la descrizione e la spiegazione dei requisiti per il certificato di sicurezza e l'elenco dei documenti da produrre. Tutte le domande di certificati di sicurezza sono presentate nella lingua richiesta dall'autorità preposta alla sicurezza.

Articolo 13

Accesso alle strutture di formazione

1. Gli Stati membri provvedono affinché le imprese ferroviarie che richiedono un certificato di sicurezza beneficino di un accesso equo e non discriminatorio alle strutture di formazione per i macchinisti e il personale viaggiante, qualora tale formazione faccia parte dei requisiti previsti per ottenere un certificato di sicurezza.

La formazione impartita deve comprendere la formazione relativa alla necessaria conoscenza delle linee, le regole e le procedure d'esercizio, il sistema di segnalamento e controllo-comando e le procedure d'emergenza applicate sulle linee.

Gli Stati membri provvedono inoltre affinché i gestori dell'infrastruttura e il loro personale addetto a compiti di sicurezza essenziali beneficino di un accesso equo e non discriminatorio alle strutture di formazione.

Qualora la formazione non preveda esami e la concessione di certificati, gli Stati membri provvedono affinché le imprese ferroviarie abbiano accesso a tale certificazione se ciò è un requisito per ottenere il certificato di sicurezza.

L'autorità preposta alla sicurezza provvede affinché la prestazione di servizi di formazione o, se del caso, la concessione di certificati soddisfino i requisiti di sicurezza contenuti nelle STI o nelle norme nazionali di sicurezza di cui all'articolo 8 e all'allegato II.

2. Se le strutture di formazione sono accessibili soltanto attraverso i servizi di un'unica impresa ferroviaria o di un unico gestore dell'infrastruttura, gli Stati membri provvedono affinché le altre imprese ferroviarie vi possano accedere ad un prezzo ragionevole e non discriminatorio, che sia proporzionato ai costi e possa includere un margine di profitto

3. All'atto dell'assunzione di nuovi macchinisti, personale viaggiante e addetti a compiti di sicurezza essenziali, le imprese ferroviarie devono essere in grado di tener conto della formazione, delle qualifiche e dell'esperienza acquisite in precedenza presso altre imprese ferroviarie. A tal fine, questi membri del personale hanno diritto ad avere accesso, ottenere copia e trasmettere tutti i documenti che ne certifichino la formazione, le qualifiche e l'esperienza.

4. In tutti i casi, ogni impresa ferroviaria ed ogni gestore di infrastrutture è responsabile del livello di formazione e delle qualifiche del suo personale incaricato di attività relative alla sicurezza di cui all'articolo 9 e all'allegato III.

Articolo 14

Messa in servizio del materiale rotabile già in servizio

1. Il materiale rotabile autorizzato ad essere messo in servizio in uno Stato membro a norma dell'articolo 10, paragrafo 2, lettera b) e non del tutto disciplinato dalla pertinente STI è autorizzato ad essere messo in servizio in un altro o negli altri Stati membri ai sensi del presente articolo, se è prescritta un'autorizzazione da quest'ultimo Stato o dagli Stati membri.

2. L'impresa ferroviaria che richiede l'autorizzazione a mettere in servizio il materiale rotabile in altri Stati membri presenta alla competente autorità preposta alla sicurezza un fascicolo tecnico relativo al materiale rotabile o al tipo di materiale rotabile, indicandone l'uso previsto sulla rete. Il fascicolo contiene le seguenti informazioni:

a) l'attestazione che il materiale rotabile è stato autorizzato ad essere messo in servizio in un altro Stato membro e i registri relativi allo stato di servizio, alla manutenzione e, ove necessario, alle modifiche tecniche apportate dopo l'autorizzazione;

- b) i dati tecnici, il programma di manutenzione e le caratteristiche operative pertinenti prescritti dall'autorità preposta alla sicurezza e necessari per l'autorizzazione complementare;
- c) l'attestazione delle caratteristiche tecniche ed operative che dimostri che il materiale rotabile è compatibile con il sistema di fornitura dell'energia, con il sistema di segnalamento e controllo-comando, con lo scartamento dei binari e la sagoma dell'infrastruttura, con il carico assiale massimo ammissibile e gli altri parametri restrittivi della rete;
- d) i dati relativi alle deroghe alle norme nazionali di sicurezza necessarie per il rilascio dell'autorizzazione e l'attestazione, basata sulla valutazione del rischio, che l'approvazione del materiale rotabile non comporta rischi indebiti per la rete.

3. L'autorità preposta alla sicurezza può prescrivere l'esecuzione di collaudi sulla rete per verificare la conformità ai parametri restrittivi di cui al paragrafo 2, lettera c); in questo caso, è tenuta ad indicarne la portata e il contenuto.

4. L'autorità preposta alla sicurezza decide in merito ad una domanda presentata ai sensi del presente articolo senza indugio e comunque entro quattro mesi dall'invio della documentazione tecnica completa, compresa quella relativa ai collaudi. Il certificato di autorizzazione può stabilire condizioni di utilizzo ed altre limitazioni.

Articolo 15

Armonizzazione dei certificati di sicurezza

1. Anteriormente a * si adottano, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2, le decisioni in merito ai requisiti comuni armonizzati di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera b) e all'allegato IV e ad un formato comune del fascicolo informativo per i richiedenti.

2. L'Agenzia raccomanda requisiti comuni armonizzati ed un formato comune per il fascicolo informativo per i richiedenti sulla base di un mandato conferito secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.

* Cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

CAPO IV

AUTORITÀ PREPOSTA ALLA SICUREZZA

Articolo 16

Compiti

1. Ciascuno Stato membro istituisce un'autorità preposta alla sicurezza. Tale autorità può essere il Ministero responsabile dei trasporti ed è indipendente sul piano organizzativo, giuridico e decisionale da qualsiasi impresa ferroviaria, gestore dell'infrastruttura, soggetto richiedente la certificazione e ente appaltante.
2. All'autorità preposta alla sicurezza incombono almeno i seguenti compiti:
 - a) autorizzare la messa in servizio dei sottosistemi di natura strutturale costitutivi del sistema ferroviario transeuropeo ad alta velocità, a norma dell'articolo 14 della direttiva 96/48/CE, e controllarne il funzionamento e la manutenzione conformemente ai pertinenti requisiti essenziali;
 - b) autorizzare la messa in servizio dei sottosistemi di natura strutturale costitutivi del sistema ferroviario transeuropeo convenzionale, a norma dell'articolo 14 della direttiva 2001/16/CE e controllarne il funzionamento e la manutenzione conformemente ai pertinenti requisiti essenziali;
 - c) verificare che i componenti di interoperabilità siano conformi con i requisiti essenziali fissati dall'articolo 12 delle direttive 96/48/CE e 2001/16/CE;
 - d) autorizzare la messa in servizio di materiale rotabile nuovo o sostanzialmente modificato, non ancora oggetto di una STI;
 - e) rilasciare, rinnovare, modificare e revocare i pertinenti elementi che compongono i certificati di sicurezza e le autorizzazioni di sicurezza rilasciati a norma degli articoli 10 e 11 e controllare che ne siano soddisfatti le condizioni e i requisiti e che i gestori dell'infrastruttura e le imprese ferroviarie operino conformemente ai requisiti del diritto comunitario o nazionale;

- f) controllare, promuovere e, se del caso, imporre ed elaborare un quadro normativo in materia di sicurezza, compreso il sistema di disposizioni nazionali in materia di sicurezza;
 - g) verificare che il materiale rotabile sia debitamente immatricolato e che le informazioni in materia di sicurezza contenute nel registro nazionale, istituito a norma dell'articolo 14 della direttiva 96/48/CE e della direttiva 2001/16/CE, siano precise ed aggiornate.
3. Le attività di cui al paragrafo 2 non possono essere trasferite o appaltate ad alcun gestore dell'infrastruttura, impresa ferroviaria o ente appaltante.

Articolo 17

Principi che regolano le decisioni

1. L'autorità preposta alla sicurezza svolge i propri compiti in modo aperto, non discriminatorio e trasparente. In particolare, essa acquisisce il parere di tutte le parti e motiva le proprie decisioni. Risponde prontamente alle domande e comunica le proprie richieste di informazioni senza indugio e adotta le sue decisioni nei quattro mesi successivi alla fornitura di tutte le informazioni richieste. Allorquando svolge le funzioni di cui all'articolo 16, può chiedere in qualsiasi momento l'assistenza tecnica di gestori delle infrastrutture e imprese ferroviarie o altri organismi qualificati.

Nell'elaborare il quadro normativo nazionale, l'autorità preposta alla sicurezza consulta tutti i soggetti interessati, compresi i gestori dell'infrastruttura, le imprese ferroviarie, i fabbricanti e i fornitori di servizi di manutenzione, gli utenti e i rappresentanti del personale.

2. L'autorità preposta alla sicurezza ha la facoltà di condurre le ispezioni e le indagini necessarie per l'assolvimento dei propri compiti e può accedere a tutta la documentazione pertinente, ai locali, agli impianti e alle attrezzature del gestore dell'infrastruttura e delle imprese ferroviarie.

3. Gli Stati membri adottano le misure necessarie a garantire che le decisioni dell'autorità preposta alla sicurezza siano soggette a sindacato giurisdizionale.

4. Le autorità preposte alla sicurezza procedono ad un attivo scambio di opinioni e di esperienze al fine di armonizzare i loro criteri decisionali in tutta la Comunità. La cooperazione mira in particolare a favorire e coordinare la certificazione della sicurezza delle imprese ferroviarie che hanno ottenuto linee internazionali secondo la procedura di cui all'articolo 15 della direttiva 2001/14/CE.

L'Agenzia assiste in tali compiti le autorità preposte alla sicurezza.

Articolo 18

Relazione annuale

Ogni anno l'autorità preposta alla sicurezza pubblica una relazione annuale sulle attività svolte nell'anno precedente e la trasmette all'Agenzia entro il 30 settembre. La relazione contiene informazioni circa:

- a) l'evoluzione della sicurezza ferroviaria, compresa una sintesi a livello nazionale dei CSI definiti nell'allegato I;
- b) le modifiche sostanziali apportate alla legislazione e alla regolamentazione in materia di sicurezza ferroviaria;
- c) l'evoluzione della certificazione di sicurezza e dell'autorizzazione di sicurezza;
- d) i risultati e l'esperienza acquisita nella supervisione dell'attività dei gestori dell'infrastruttura e delle imprese ferroviarie.

CAPO V

INDAGINI SUGLI INCIDENTI E SUGLI INCONVENIENTI

Articolo 19

Obbligo di indagine

1. Gli Stati membri provvedono affinché, dopo incidenti gravi nel sistema ferroviario, siano svolte dall'organismo investigativo di cui all'articolo 21 indagini finalizzate al miglioramento della sicurezza ferroviaria e alla prevenzione di incidenti.

2. Oltre che sugli incidenti gravi, l'organismo investigativo di cui all'articolo 21 può indagare sugli incidenti e sugli inconvenienti che, in condizioni leggermente diverse, avrebbero potuto determinare incidenti gravi, tra cui guasti tecnici ai sottosistemi di natura strutturale o ai componenti di interoperabilità dei sistemi ferroviari transeuropei ad alta velocità o convenzionale.

Spetta all'organismo investigativo decidere se indagare o meno in merito ad un siffatto incidente o inconveniente. Nella decisione esso tiene conto dei seguenti elementi:

- a) la gravità dell'incidente o inconveniente;
- b) se esso fa parte di una serie di incidenti o inconvenienti pertinenti al sistema nel suo complesso;
- c) l'impatto dell'evento sulla sicurezza ferroviaria ad un livello comunitario; e
- d) le richieste dei gestori dell'infrastruttura, delle imprese ferroviarie, dell'autorità preposta alla sicurezza o degli Stati membri.

3. La portata delle indagini e le relative procedure sono stabilite dall'organismo investigativo, tenendo conto dei principi e degli obiettivi degli articoli 20 e 22 e in funzione degli insegnamenti che esso intende trarre dall'incidente o dall'inconveniente ai fini del miglioramento della sicurezza.

4. L'inchiesta non mira in alcun caso a stabilire colpe o responsabilità.

Articolo 20

Status dell'indagine

1. Gli Stati membri definiscono, nel quadro dei rispettivi ordinamenti giuridici, lo status giuridico dell'indagine che consenta agli investigatori incaricati di svolgere il loro compito nel modo più efficiente e nel più breve tempo possibile.

2. Conformemente alla legislazione vigente negli Stati membri e, ove opportuno, in collaborazione con le autorità responsabili dell'inchiesta giudiziaria, gli investigatori possono quanto prima:

- a) accedere al luogo dell'incidente o dell'inconveniente nonché al materiale rotabile coinvolto, alla relativa infrastruttura e agli impianti di segnalamento e di controllo del traffico;
- b) ottenere immediatamente un elenco degli indizi e la rimozione sotto controllo di rottami, impianti o componenti dell'infrastruttura a fini di esame o di analisi;
- c) acquisire e utilizzare il contenuto dei registratori di bordo e delle apparecchiature di registrazione dei messaggi verbali e la registrazione dei dati di funzionamento del sistema di segnalamento e controllo del traffico;
- d) accedere ai risultati dell'esame dei corpi delle vittime;
- e) accedere ai risultati dell'esame del personale viaggiante e di ogni altro componente del personale ferroviario coinvolto nell'incidente o nell'inconveniente;

- f) interrogare il personale ferroviario coinvolto e altri testimoni;
 - g) accedere a qualsiasi informazione o registrazione pertinente in possesso del gestore dell'infrastruttura, delle imprese ferroviarie coinvolte e dell'autorità preposta alla sicurezza.
3. L'indagine è condotta in modo indipendente rispetto ad ogni eventuale inchiesta giudiziaria.

Articolo 21

Organismo investigativo

1. Ciascuno Stato membro provvede affinché le indagini sugli incidenti e gli inconvenienti di cui all'articolo 19 siano svolte da un organismo permanente, che comprende almeno un investigatore in grado di assolvere la funzione di investigatore incaricato in caso di incidente o di inconveniente. Per quanto attiene all'organizzazione, alla struttura giuridica e alle prassi decisionali tale organismo è indipendente da qualsiasi gestore dell'infrastruttura, impresa ferroviaria, organismo preposto alla determinazione dei diritti, organismo preposto alla ripartizione delle capacità e organismo notificato, nonché da qualsiasi altro soggetto i cui interessi possano entrare in conflitto con i compiti assegnati all'organismo investigativo. È altresì indipendente funzionalmente dall'autorità preposta alla sicurezza e da qualsiasi ente di regolamentazione delle ferrovie.
2. L'organismo investigativo assolve i propri compiti in piena autonomia rispetto agli organismi indicati al paragrafo 1 e ottiene a tal fine sufficienti risorse. Gli investigatori godono di uno status che conferisce loro le garanzie di indipendenza necessarie.
3. Gli Stati membri adottano le misure necessarie a far sì che le imprese ferroviarie, i gestori dell'infrastruttura e, se del caso, l'autorità preposta alla sicurezza abbiano l'obbligo di segnalare immediatamente all'organismo investigativo gli incidenti e agli inconvenienti di cui all'articolo 19. L'organismo investigativo è in grado di reagire a tali comunicazioni e di predisporre l'apertura dell'indagine entro una settimana dal ricevimento della comunicazione concernente l'incidente o inconveniente.

4. Oltre ai compiti assegnatigli dalla presente direttiva, l'organismo investigativo può indagare su eventi diversi dagli incidenti ed inconvenienti ferroviari, purché tali indagini non compromettano la sua indipendenza.
5. Se necessario, l'organismo investigativo può chiedere l'assistenza degli organismi investigativi di altri Stati membri o dell'Agenzia per consulenza o ispezioni tecniche, analisi o valutazioni.
6. Gli Stati membri possono affidare all'organismo investigativo il compito di indagare su incidenti ed inconvenienti ferroviari diversi da quelli indicati nell'articolo 19.
7. Gli organismi investigativi promuovono un attivo scambio di opinioni e di esperienze al fine di sviluppare metodi investigativi comuni, elaborare principi comuni di sorveglianza dell'attuazione delle raccomandazioni in materia di sicurezza e di adeguamento al progresso tecnico e scientifico.

L'Agenzia sostiene gli organismi investigativi in questo compito.

Articolo 22

Procedura investigativa

1. Un incidente o un inconveniente di cui all'articolo 19 è oggetto di indagine da parte dell'organismo investigativo dello Stato membro in cui si è verificato. Qualora non sia possibile stabilire in quale Stato membro si sia verificato o qualora si sia verificato in un impianto o nei pressi di un impianto situato al confine fra due Stati membri, gli organismi competenti decidono di comune accordo quale di essi svolgerà l'indagine oppure decidono di indagare in collaborazione. Nel primo caso, l'altro organismo è autorizzato a partecipare all'indagine e ad avere accesso a tutti i risultati.

Gli organismi investigativi di altri Stati membri sono invitati a partecipare ad un'indagine ogniqualvolta sia implicata nell'incidente o nell'inconveniente un'impresa ferroviaria che è stabilita ed ha ottenuto una licenza di esercizio in detti Stati.

Il presente paragrafo non osta a che gli Stati membri convengano che in altre circostanze gli organismi pertinenti svolgano le indagini in cooperazione.

2. Per ciascun incidente o inconveniente l'organismo responsabile dell'indagine predispone i mezzi necessari, comprese le risorse operative e tecniche necessarie per lo svolgimento dell'indagine. Si può ricorrere a risorse operative o tecniche all'interno o all'esterno dell'organismo, a seconda del carattere dell'inconveniente o dell'incidente su cui indagare.

3. L'indagine è condotta nella massima trasparenza possibile, consentendo a tutte le parti coinvolte di esprimersi e di avere accesso ai risultati. Il gestore dell'infrastruttura e le imprese ferroviarie coinvolti, l'autorità preposta alla sicurezza, le vittime e i loro parenti, i proprietari di beni danneggiati, i fabbricanti, i servizi di soccorso intervenuti e i rappresentanti del personale e degli utenti sono regolarmente informati dell'indagine e dei relativi progressi e devono, per quanto fattibile, poter presentare i loro pareri e opinioni sull'indagine ed essere autorizzati a esprimere osservazioni sulle informazioni in progetti di relazione.

4. L'organismo investigativo conclude i suoi esami sul luogo dell'incidente il più rapidamente possibile, in modo da consentire al gestore dell'infrastruttura di ripristinarla e aprirla al più presto ai servizi di trasporto ferroviario.

Articolo 23

Relazioni

1. L'indagine su un incidente o un inconveniente di cui all'articolo 19 è oggetto di una relazione redatta in forma appropriata rispetto alla tipologia e alla gravità dell'evento e alla pertinenza dei risultati dell'indagine. La relazione precisa la finalità dell'indagine a norma dell'articolo 19, paragrafo 1 e contiene, se del caso, raccomandazioni in materia di sicurezza.

2. L'organismo investigativo pubblica la relazione finale nel più breve tempo possibile e di norma entro dodici mesi dalla data dell'evento. La relazione è redatta seguendo il più possibile il formato riportato nell'allegato V. La relazione e le raccomandazioni in materia di sicurezza sono trasmesse alle parti interessate di cui all'articolo 22, paragrafo 3 e agli organismi e alle parti interessate negli altri Stati membri.

3. Entro il 30 settembre di ogni anno l'organismo investigativo pubblica una relazione annuale che riferisca sulle indagini svolte nell'anno precedente, sulle raccomandazioni in materia di sicurezza formulate e sulle azioni intraprese in seguito alle raccomandazioni formulate in precedenza.

Articolo 24

Informazioni da trasmettere all'Agenzia

1. Entro una settimana dalla decisione di aprire un'indagine l'organismo investigativo ne informa l'Agenzia. L'informazione riporta la data, l'ora e il luogo dell'evento, la tipologia di evento e le sue conseguenze in termini di decessi, lesioni e danni materiali.

2. L'organismo investigativo trasmette all'Agenzia una copia della relazione finale di cui all'articolo 23, paragrafo 2 e della relazione annuale di cui all'articolo 23, paragrafo 3.

Articolo 25

Raccomandazioni in materia di sicurezza

1. Le raccomandazioni in materia di sicurezza formulate da un organismo investigativo non costituiscono in alcun caso una presunzione di colpa o responsabilità per un incidente o inconveniente.

2. Le raccomandazioni sono indirizzate all'autorità preposta alla sicurezza e, se il loro carattere lo richiede, ad altri organismi o autorità dello Stato membro o ad altri Stati membri. Gli Stati membri e le rispettive autorità preposte alla sicurezza adottano le misure necessarie per garantire che si tenga debitamente conto delle raccomandazioni in materia di sicurezza emanate dagli organismi investigativi e che, ove opportuno, esse si traducano in misure concrete.

3. L'autorità preposta alla sicurezza e le altre autorità od organismi o, se del caso, gli altri Stati membri destinatari delle raccomandazioni comunicano all'organismo investigativo almeno ogni anno le misure adottate o previste in rapporto alla raccomandazione.

CAPO VI

COMPETENZE DI ESECUZIONE

Articolo 26

Adeguamento degli allegati

Gli allegati sono adeguati al progresso tecnico e scientifico secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.

Articolo 27

Procedura di comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato istituito dall'articolo 21 della direttiva 96/48/CE.
2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6 della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 3 e 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.
4. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 28

Misure di attuazione

1. Gli Stati membri possono sottoporre all'attenzione della Commissione qualsiasi misura concernente l'attuazione della presente direttiva. Le opportune decisioni sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2.

2. Su richiesta di uno Stato membro o di propria iniziativa la Commissione esamina, in un caso specifico, l'applicazione e l'attuazione delle disposizioni relative alla certificazione di sicurezza e all'autorizzazione di sicurezza e nei due mesi successivi al ricevimento di tale richiesta decide, secondo la procedura di cui all'articolo 27, paragrafo 2, se la misura in questione può continuare ad essere applicata. La Commissione comunica la decisione al Parlamento europeo, al Consiglio e agli Stati membri.

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE

CAPO VII

DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI

Articolo 29

Modifica della direttiva 95/18/CE

La direttiva 95/18/CE è così modificata:

- 1) l'articolo 8 è sostituito dal seguente:

"Articolo 8

Sono soddisfatti i requisiti in materia di competenza professionale allorché l'impresa ferroviaria che richiede la licenza dispone o disporrà di un'organizzazione gestionale dotata delle conoscenze e/o dell'esperienza necessarie per esercitare un controllo operativo e una supervisione sicuri ed efficaci sulle operazioni del tipo specificato nella licenza."

- 2) La sezione II dell'allegato è abrogata.

Articolo 30

Modifiche della direttiva 2001/14/CE

La direttiva 2001/14/CE è così modificata:

- 1) il titolo è sostituito dal seguente:

"Direttiva 2001/14/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2001, relativa alla ripartizione della capacità di infrastruttura ferroviaria e all'imposizione dei diritti per l'utilizzo dell'infrastruttura ferroviaria."

- 2) All'articolo 30, paragrafo 2, la lettera f) è sostituita dalla seguente:

"(f) accordi per l'accesso di cui all'articolo 10 della direttiva 91/440/CEE del Consiglio, del 29 luglio 1991, relativa allo sviluppo delle ferrovie comunitarie *, modificata dalla direttiva 2004/.../CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del ..., che modifica la direttiva 91/440/CEE del Consiglio relativa allo sviluppo delle ferrovie comunitarie **.

* GUL 237 del 24.8.1991, pag. 25.

** GUL ".

- 3) L'articolo 32 è abrogato.
- 4) All'articolo 34, il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

"2. Su richiesta di uno Stato membro o di propria iniziativa la Commissione esamina, in un caso specifico, l'applicazione e l'attuazione delle disposizioni relative all'imposizione di diritti, e alla ripartizione di capacità e nei due mesi successivi al ricevimento di tale richiesta decide, secondo la procedura di cui all'articolo 35, paragrafo 2, se la misura in questione può continuare ad essere applicata o meno. La Commissione comunica la decisione al Parlamento europeo, al Consiglio e agli Stati membri."

Articolo 31

Relazioni ed altre azioni comunitarie

Anteriormente a.....* e successivamente ogni cinque anni, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sull'attuazione della presente direttiva.

La relazione è corredata, se del caso, di proposte relative a nuove azioni comunitarie.

Articolo 32

Sanzioni

Gli Stati membri stabiliscono le norme in materia di sanzioni applicabili in caso di violazione delle disposizioni nazionali adottate a norma della presente direttiva e adottano tutti i provvedimenti necessari per la loro attuazione. Le sanzioni devono essere effettive, proporzionate, non discriminatorie e dissuasive.

Gli Stati membri notificano le relative norme alla Commissione entro la data di cui all'articolo 33 e provvedono poi a notificare immediatamente le eventuali modifiche successive.

* Tre anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

Articolo 33

Attuazione

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

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

Articolo 34

Entrata in vigore

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Articolo 35

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Strasburgo, addì 29 aprile 2004.

Per il Parlamento europeo

Il presidente

P. COX

Per il Consiglio

Il presidente

M. McDOWELL

* Due anni dall'entrata in vigore della presente direttiva.

ALLEGATO I

Indicatori comuni di sicurezza

Indicatori comuni di sicurezza che devono essere notificati dalle autorità preposte alla sicurezza

Gli indicatori relativi alle attività di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettere a) e b) devono essere trasmessi a parte.

Qualora emergano nuovi fatti o errori successivamente all'invio della relazione, l'autorità preposta alla sicurezza provvede a modificare o correggere gli indicatori relativi all'anno in oggetto alla prima occasione utile e al più tardi all'atto della pubblicazione della relazione annuale successiva.

Laddove l'informazione è disponibile, per gli indicatori relativi ad incidenti di cui al punto 1 in appresso si applica il regolamento (CE) n. 91/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2002, relativo alle statistiche dei trasporti ferroviari ¹.

(1) Indicatori relativi ad incidenti

1. Numero totale e relativo (per chilometro-treno) di incidenti e suddivisione in base alla seguente tipologia:

- collisioni di treni, comprese le collisioni provocate da ostacoli sulla sagoma libera dei binari;
- deragliamenti di treni;
- incidenti ai passaggi a livello, compresi gli incidenti che coinvolgono i pedoni;

¹ GU L 14 del 21.1.2003, pag. 1.

- incidenti alle persone provocati da materiale rotabile in movimento, eccetto i suicidi;
- suicidi;
- incendi al materiale rotabile;
- altri.

Ogni incidente viene comunicato in base al tipo di incidente primario anche nel caso in cui le conseguenze dell'incidente secondario siano più gravi, ad esempio un incendio che divampa in seguito ad un deragliamento.

2. Numero totale e relativo (per chilometro-treno) di persone gravemente ferite o morte per tipologia di incidente, suddiviso in base alle seguenti categorie:
 - passeggeri (anche in rapporto al numero totale di passeggeri-chilometri);
 - addetti, compreso il personale delle imprese appaltatrici;
 - utilizzatori dei passaggi a livello;
 - persone non autorizzate presenti negli impianti ferroviari;
 - altri.

Indicatori relativi ad inconvenienti e "quasi incidenti"

(2)

1. Numero totale e relativo (per chilometro-treno) di rotaie danneggiate, di sghembi dei binari e di guasti all'apparato di segnalamento laterale.
2. Numero totale e relativo (per chilometro-treno) di segnali di pericolo non rispettati.
3. Numero totale e relativo (per chilometro-treno) di ruote e assali danneggiati sul materiale rotabile in servizio.

(3) Indicatori relativi alle conseguenze di incidenti

1. Costo totale e relativo (per chilometro-treno) in euro di tutti gli incidenti, computando ed includendo, ove possibile, i costi seguenti:
 - decessi e lesioni;
 - risarcimenti per perdita o danneggiamento dei beni dei passeggeri, del personale o di terzi, compresi i danni provocati all'ambiente;
 - sostituzione o riparazione di materiale rotabile o impianti ferroviari danneggiati;
 - ritardi, perturbazioni e deviazioni del traffico, compresi i sovraccosti in termini di personale e di perdita di future entrate.

Dai costi summenzionati sono dedotti indennizzi o risarcimenti ottenuti o che si presume saranno ottenuti da terzi, quali i proprietari di veicoli coinvolti in incidenti ai passaggi a livello. Non sono dedotti i risarcimenti derivanti da polizze assicurative stipulate dalle imprese ferroviarie o dai gestori dell'infrastruttura.

2. Numero totale e relativo (rispetto alle ore effettivamente lavorate) di ore lavorative del personale e delle imprese appaltatrici perse in seguito ad incidenti.

(4) Indicatori relativi alla sicurezza tecnica dell'infrastruttura e della sua realizzazione

1. Percentuale di strada ferrata dotata di sistema Automatic Train Protection (Protezione automatica del treno - ATP) in servizio, percentuale di chilometri-treno dotati di sistema ATP.
2. Numero di passaggi a livello (totale e per chilometro di linea). Percentuale di passaggi a livello con protezione automatica o manuale.

(5) Indicatori relativi alla gestione della sicurezza

Audit interni svolti dai gestori dell'infrastruttura e dalle imprese ferroviarie quali previsti nella documentazione relativa al sistema di gestione della sicurezza. Numero totale degli audit effettivamente realizzati e percentuale rispetto a quelli richiesti (e/o programmati).

(6) Definizioni

Nel trasmettere i dati previsti dal presente allegato, le autorità responsabili delle relazioni possono valersi delle definizioni relative agli indicatori e ai metodi di calcolo dei costi utilizzate a livello nazionale. Tutte le definizioni e i metodi di calcolo utilizzati sono illustrati in un allegato della relazione annuale di cui all'articolo 18.

ALLEGATO II

Notifica delle norme nazionali di sicurezza

Le norme nazionali di sicurezza da notificare alla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 8 comprendono:

1. norme relative agli obiettivi e ai metodi di sicurezza in vigore a livello nazionale;
2. norme relative ai requisiti dei sistemi di gestione e di certificazione della sicurezza delle imprese ferroviarie;
3. norme relative ai requisiti per l'autorizzazione alla messa in servizio e alla manutenzione di materiale rotabile nuovo o sostanzialmente modificato, non ancora oggetto di una STI. La notifica include le norme che regolano lo scambio di materiale rotabile fra imprese ferroviarie, i sistemi di immatricolazione e i requisiti relativi alle procedure di collaudo;
4. norme comuni di esercizio della rete ferroviaria non ancora oggetto di una STI, comprese le norme relative ai sistemi di segnalamento e di gestione del traffico;
5. norme che fissano i requisiti relativi a norme di esercizio interne supplementari (norme dell'impresa) che devono essere stabilite dai gestori dell'infrastruttura e dalle imprese ferroviarie;
6. norme relative ai requisiti del personale addetto a compiti di sicurezza essenziali, tra cui criteri di selezione, idoneità sotto il profilo medico e formazione e certificazione, purché non siano ancora oggetto di una STI;
7. norme relative alle indagini su incidenti ed inconvenienti.

ALLEGATO III

Sistemi di gestione della sicurezza

1. Requisiti del sistema di gestione della sicurezza

Il sistema di gestione della sicurezza deve essere documentato in tutte le sue parti pertinenti e descrivere in particolare la ripartizione delle responsabilità in seno all'organizzazione del gestore dell'infrastruttura o dell'impresa ferroviaria. Occorre indicare come la direzione garantisca un controllo a tutti i livelli, come sia garantita la partecipazione a tutti i livelli del personale e dei rispettivi rappresentanti e in che modo sia garantito il miglioramento costante del sistema di gestione della sicurezza.

2. Elementi essenziali del sistema di gestione della sicurezza

Gli elementi essenziali del sistema di gestione della sicurezza sono i seguenti:

- a) una politica di sicurezza approvata dal direttore generale dell'organismo e comunicata a tutto il personale;
- b) obiettivi dell'organismo di tipo qualitativo e quantitativo per il mantenimento e il miglioramento della sicurezza nonché piani e procedure per conseguire tali obiettivi;
- c) procedure atte a soddisfare gli standard tecnici e operativi in vigore, nuovi e modificati o altre prescrizioni contenuti
 - nelle STI o
 - nelle norme nazionali di sicurezza di cui all'articolo 8 e all'allegato II o
 - in altre norme pertinenti o

– in decisioni dell'autorità,

nonché procedure volte ad assicurare la conformità agli standard e alle altre prescrizioni durante l'intero ciclo di vita delle attrezzature e delle operazioni;

- d) procedure e metodi da applicare nella valutazione del rischio e nell'attuazione delle misure di controllo del rischio ogniqualvolta un cambiamento nelle condizioni di esercizio o l'impiego di nuovo materiale comporti nuovi rischi per l'infrastruttura o per le operazioni;
- e) offerta di programmi di formazione del personale e di sistemi atti a garantire che il personale mantenga le proprie competenze e che i compiti siano svolti conformemente a tali competenze;
- f) disposizioni atte a garantire un livello sufficiente di informazione all'interno dell'organismo e, se del caso, fra gli organismi che operano sulla stessa infrastruttura;
- g) procedure e formati per la documentazione delle informazioni in materia di sicurezza e scelta della procedura di controllo della configurazione delle informazioni essenziali in materia di sicurezza;
- h) procedure volte a garantire che gli incidenti, gli inconvenienti, i "quasi incidenti" ed altri eventi pericolosi siano segnalati, indagati e analizzati e che siano adottate le necessarie misure preventive;
- i) piani di intervento, di allarme ed informazione in caso di emergenza, concordati con le autorità pubbliche competenti;
- j) audit interni regolari del sistema di gestione della sicurezza.

ALLEGATO IV

Documentazione relativa alla parte del certificato di sicurezza specifica della rete

Per consentire all'autorità preposta alla sicurezza di rilasciare la parte del certificato di sicurezza specifica della rete deve essere presentata la seguente documentazione:

- la documentazione dell'impresa ferroviaria relativa alle STI o a parti di STI e, se del caso, alle norme nazionali di sicurezza e alle altre norme applicabili alle sue operazioni, al personale e al materiale rotabile, precisando in che modo il sistema di gestione della sicurezza ne garantisce la conformità;
- la documentazione dell'impresa ferroviaria relativa alle diverse categorie di personale proprio o delle imprese appaltatrici, fornendo la prova che dette categorie soddisfano i requisiti previsti dalle STI o dalle norme nazionali vigenti e che sono state debitamente certificate;
- la documentazione dell'impresa ferroviaria relativa ai diversi tipi di materiale rotabile utilizzato, fornendo la prova che tale materiale è conforme alle STI o alle norme nazionali e che è stato debitamente certificato.

Per evitare duplicazioni e ridurre la quantità di informazioni, per gli elementi conformi alle STI e agli altri requisiti delle direttive 96/48/CE e 2001/16/CE va trasmessa soltanto una documentazione sintetica.

ALLEGATO V

Contenuto principale della relazione d'indagine su incidenti ed inconvenienti

(1) Sintesi

La sintesi riporta una breve descrizione dell'evento, l'ora e il luogo in cui questo si è verificato e le conseguenze. Indica inoltre le cause dirette, le concause e le cause indirette stabilite dall'indagine. Contiene infine le raccomandazioni principali formulate e i relativi destinatari.

(2) Fatti in immediata relazione all'evento

1. Evento

- data, ora esatta e luogo dell'evento;
- descrizione degli eventi e del sito dell'incidente, comprese le attività dei servizi di soccorso e di emergenza;
- decisione di aprire un'indagine, composizione della squadra investigativa e svolgimento dell'indagine stessa.

2. Circostanze dell'evento

- personale e imprese appaltatrici coinvolti, altre parti e testimoni;
- treni e relativa composizione, numero di immatricolazione del materiale rotabile coinvolto;
- descrizione dell'infrastruttura e del sistema di segnalamento – tipo di binari, deviatoi, intersezioni, segnali, protezioni del treno;

- mezzi di comunicazione;
 - lavori svolti presso il sito dell'evento o nelle vicinanze;
 - attivazione del piano di emergenza ferroviaria e relativa catena di eventi;
 - attivazione del piano di emergenza dei servizi pubblici di soccorso, della polizia, dei servizi sanitari e relativa catena di eventi.
3. Decessi, lesioni e danni materiali
- passeggeri e terzi, personale, compreso quello delle imprese appaltatrici;
 - merci, bagagli e altri beni;
 - materiale rotabile, infrastruttura e ambiente.
4. Circostanze esterne
- condizioni atmosferiche e riferimenti geografici.
- (3) Resoconto dell'indagine
1. Sintesi delle testimonianze (nel rispetto della tutela dell'identità dei soggetti interessati)
- personale delle ferrovie, compreso quello delle imprese appaltatrici;
 - altri testimoni.

2. Sistema di gestione della sicurezza
 - quadro organizzativo e modalità di assegnazione ed esecuzione degli incarichi;
 - requisiti relativi al personale e garanzia della loro applicazione;
 - modalità dei controlli e delle verifiche interni e loro risultati;
 - interfaccia fra i diversi soggetti operanti sull'infrastruttura.
3. Norme e regolamenti
 - pertinenti norme e regolamenti comunitari e nazionali;
 - altre norme quali norme d'esercizio, istruzioni locali, requisiti per il personale, prescrizioni in materia di manutenzione e standard applicabili.
4. Funzionamento del materiale rotabile e degli impianti tecnici
 - sistema di segnalamento e controllo-comando, compresa la registrazione da parte di apparecchi automatici di registrazione dati;
 - infrastruttura;
 - apparecchiature di comunicazione;
 - materiale rotabile, compresa la registrazione da parte di apparecchi automatici di registrazione dei dati.

5. Documentazione del sistema operativo
 - provvedimenti adottati dal personale per il controllo del traffico e il segnalamento;
 - scambio di messaggi verbali in relazione all'evento, compresa la trascrizione delle registrazioni;
 - provvedimenti adottati a tutela e salvaguardia del sito dell'evento.
 6. Interfaccia uomo-macchina-organizzazione
 - tempo lavorativo del personale coinvolto;
 - circostanze personali e mediche che influenzano l'evento, compreso lo stress fisico o psicologico;
 - architettura degli impianti aventi un'incidenza sull'interfaccia uomo-macchina.
 7. Eventi precedenti dello stesso tipo
- (4) Analisi e conclusioni
1. Resoconto finale della catena di eventi
 - conclusioni sull'evento, sulla base dei fatti rilevati nel capitolo 3.
 2. Discussione
 - analisi dei fatti rilevati nel capitolo 3 per determinare le cause dell'evento e valutare le prestazioni dei servizi di soccorso.

3. Conclusioni

- cause dirette e immediate dell'evento, comprese le concause riferibili alle azioni delle persone coinvolte o alle condizioni del materiale rotabile o degli impianti tecnici;
- cause indirette riferibili alle competenze, alle procedure e alla manutenzione;
- cause a monte riferibili alle condizioni del quadro normativo e all'applicazione del sistema di gestione della sicurezza.

4. Osservazioni aggiuntive

- carenze rilevate durante l'indagine, ma non pertinenti ai fini della determinazione delle cause.

(5) Provvedimenti adottati

- Resoconto dei provvedimenti già presi o adottati successivamente all'evento.

(6) Raccomandazioni

DIRETTIVA 2004/69/CE DELLA COMMISSIONE**del 27 aprile 2004****che modifica la direttiva 2000/12/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la definizione di «banche multilaterali di sviluppo»****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 2000/12/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa all'accesso all'attività degli enti creditizi ed al suo esercizio⁽¹⁾, in particolare l'articolo 60, paragrafo 1, quinto trattino,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 1, paragrafo 19, della direttiva 2000/12/CE definisce le «banche multilaterali di sviluppo» enumerando gli enti creditizi che rientrano in tale definizione.
- (2) Con lettera del novembre 2002, l'Agenzia multilaterale di garanzia degli investimenti (MIGA) ha chiesto di essere inclusa nell'elenco che figura al citato articolo 1, paragrafo 19, della direttiva 2000/12/CE.
- (3) MIGA è membro del Gruppo della Banca mondiale. Fornisce, ad investitori privati, garanzie contro i rischi non commerciali, ed in particolare il rischio di perdite, definito secondo criteri ben definiti, derivanti da inconvertibilità e non trasferibilità della valuta locale, espropriazione, eventi bellici e disordini civili, inadempienza contrattuale da parte di un'entità governativa. La finalità di MIGA consiste nella promozione della crescita economica dei paesi in via di sviluppo che sono suoi membri, incoraggiando la costituzione, l'espansione e la modernizzazione di imprese del settore privato — in particolare, piccole e medie imprese —, in modo complementare alle attività condotte dagli altri membri del Gruppo della Banca mondiale.
- (4) MIGA presenta un profilo del rischio equivalente a quello delle banche multilaterali di sviluppo enumerate all'articolo 1, paragrafo 19, della direttiva 2000/12/CE e può pertanto essere inclusa nell'elenco di cui all'articolo 1, paragrafo 19 e, di conseguenza, beneficiare della ponderazione preferenziale dei rischi di cui all'articolo 43 della direttiva 2000/12/CE.
- (5) Le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato incaricato di assistere la Commissione in applicazione della procedura di cui all'articolo 60, paragrafo 2 della direttiva 2000/12/CE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

L'articolo 1, paragrafo 19) della direttiva 2000/12/CE è sostituito dal paragrafo seguente:

«19. «banche multilaterali di sviluppo»: la Banca internazionale per la ricostruzione e lo sviluppo e la Società finanziaria internazionale, la Banca interamericana di sviluppo, la Banca asiatica di sviluppo, la Banca africana di sviluppo, il Fondo di ristabilimento del Consiglio d'Europa, la "Nordic Investment Bank" e la Banca di sviluppo dei Caraibi, la Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo, il Fondo europeo per gli investimenti, la Società interamericana di investimento e l'Agenzia multilaterale di garanzia degli investimenti.»

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 30 giugno 2004. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

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

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 27 aprile 2004.

Per la Commissione

Frederik BOLKESTEIN

Membro della Commissione

(1) GU L 126 del 26.5.2000, pag. 1; direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2002/87/CE (GU L 35 dell'11.2.2002, pag. 1).

DIRETTIVA 2004/70/CE DELLA COMMISSIONE**del 28 aprile 2004****che modifica la direttiva 2000/29/CE del Consiglio concernente le misure di protezione contro l'introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunità****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 2000/29/CE del Consiglio, dell'8 maggio 2000, concernente le misure di protezione contro l'introduzione nella Comunità di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali e contro la loro diffusione nella Comunità ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 14, secondo comma, lettere c) e d),

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 20 dell'Atto di adesione del 2003 rimanda all'allegato II dello stesso, nel quale sono elencati gli adattamenti dell'acquis in funzione dell'adesione. L'allegato II prende tuttavia in considerazione, in linea di massima, unicamente gli adattamenti di atti adottati prima della data limite dei negoziati di adesione, ovvero il 1º novembre 2002.
- (2) Si rendono comunque necessari ulteriori adattamenti dell'acquis, in particolare di atti adottati successivamente alla data di cui sopra nonché di atti che non è stato possibile inserire nell'allegato II o che necessitano nuove modifiche, in seguito ad un cambiamento delle circostanze.
- (3) La direttiva 2000/29/CE ha subito diverse modifiche dopo il 1º novembre 2002 riguardo ad alcune disposizioni già oggetto di adattamenti nell'Atto di adesione del 2003.
- (4) L'Atto di adesione del 2003 riconosceva alla Lituania lo status di zona protetta nei confronti del Beet necrotic yellow vein virus per un periodo limitato con scadenza al 31 marzo 2006. Risulta opportuno modificare il testo di cui all'allegato IV onde tener conto dei cambiamenti apportati dall'Atto di adesione.
- (5) L'Atto di adesione del 2003 riconosceva alla Lettonia, alla Slovenia e alla Slovacchia lo status di zona protetta nei confronti della Globodera pallida (Stone) Behrens per un periodo limitato fino al 31 marzo 2006. Risulta opportuno modificare il testo di cui all'allegato IV onde tener conto dei cambiamenti apportati dall'Atto di adesione.

⁽¹⁾ GU L 169 del 10.7.2000, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2004/31/CE della Commissione (GU L 85 del 23.3.2004, pag. 18).

- (6) L'Atto di adesione del 2003 riconosceva a Malta lo status di zona protetta nei confronti del Citrus tristeza virus (varietà europee) per un periodo limitato fino al 31 marzo 2006. Risulta opportuno modificare il testo di cui all'allegato IV onde tener conto dei cambiamenti apportati dall'Atto di adesione.
- (7) Ai fini della chiarezza, è auspicabile riunire in un testo unico alcune delle modifiche apportate dal 1º novembre 2002. È opportuno che gli Stati membri dispongano di un congruo lasso di tempo per l'attuazione delle disposizioni di cui alla presente direttiva che si discostano dalla normativa in vigore.
- (8) La direttiva 2000/29/CE deve pertanto essere modificata in conformità.
- (9) Le misure previste dalla presente direttiva risultano conformi al parere del comitato fitosanitario permanente.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 2000/29/CE è modificata come segue:

- 1) gli allegati I, II, III e IV sono modificati conformemente all'allegato I della presente direttiva;
- 2) l'allegato IV, parte B, è modificato conformemente all'allegato II della presente direttiva.

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi all'allegato II della presente direttiva entro il 1º giugno 2004. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni nonché una tavola di concordanza tra quest'ultime e la presente direttiva.

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

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore, con riserva dell'entrata in vigore del trattato di adesione della Repubblica ceca, dell'Estonia, di Cipro, della Lettonia, della Lituania, dell'Ungheria, di Malta, della Polonia, della Slovenia e della Slovacca, alla data di entrata in vigore dello stesso.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 28 aprile 2004.

Per la Commissione
David BYRNE
Membro della Commissione

ALLEGATO I

Gli allegati I, II, III e IV della direttiva 2000/29/CE sono modificati come segue:

1) il testo di cui all'allegato I, parte B, lettera b), punto 1, è sostituito dal seguente:

| | |
|-------------------------------------|--|
| «1. Beet necrotic yellow vein virus | DK, F (Bretagna), FI, IRL, LT, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)» |
|-------------------------------------|--|

2) il testo di cui all'allegato II, parte B, lettera b), punto 2, è sostituito dal seguente:

| | | |
|--|---|---|
| «2. <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. | Parti di vegetali, ad eccezione dei frutti, delle sementi e dei vegetali destinati alla piantagione, ma compreso il polline vivo per l'impollinazione di <i>Amelanchier</i> Med., <i>Chaenomeles</i> Lindl., <i>Cotoneaster</i> Ehrh., <i>Crataegus</i> L., <i>Cydonia</i> Mill., <i>Eriobotrya</i> Lindl., <i>Malus</i> Mill., <i>Mespilus</i> L., <i>Photinia davidiana</i> (Dcne.) Cardot, <i>Pyracantha</i> Roem., <i>Pyrus</i> L. e <i>Sorbus</i> L. | E, F (Corsica), IRL, I (Abruzzi; Puglia; Basilicata; Calabria; Campania; Emilia-Romagna: province di Forlì-Cesena, Parma, Piacenza e Rimini; Friuli-Venezia Giulia; Lazio; Liguria; Lombardia; Marche; Molise; Piemonte; Sardegna; Sicilia; Trentino-Alto Adige: provincia autonoma di Trento; Toscana; Umbria; Valle d'Aosta; Veneto: esclusi nella provincia di Rovigo i comuni Rovigo, Polesella, Villamarzana, Fratta Polesine, San Bellino, Badia Polesine, Trecenta, Ceneselli, Pontecchio Polesine, Arquà Polesine, Costa di Rovigo, Occhiobello, Lendinara, Canda, Ficarolo, Guarda Veneta, Frassinelle Polesine, Villanova del Ghebbo, Fiesso Umbertiano, Castelguglielmo, Bagnolo di Po, Giacciano con Baruchella, Bosaro, Canaro, Lusina, Pincara, Stienta, Gaiba, Salara, nella provincia di Padova i comuni di Castelbaldo, Barbona, Piacenza d'Adige, Vescovana, S.Urbano, Boara Pisani, Masi, e nella provincia di Verona i comuni di Palù, Roverchiara, Legnago, Castagnaro, Ronco all'Adige, Villa Bartolomea, Oppeano, Terrazzo, Isola Rizza, Angiari), LV, LT, A (Burgenland, Carinzia, Austria inferiore, Tirolo (distretto amministrativo di Lienz), Stiria, Vienna), P, SI, SK, FI, UK (Irlanda del Nord, Isola di Man e Isole della Manica)» |
|--|---|---|

3) La parte B dell'allegato III è modificata come segue:

a) il testo di cui al punto 1 è sostituito dal seguente:

| | |
|--|---|
| «1. Fermi restando i divieti applicabili, a seconda dei casi, ai vegetali di cui all'allegato III, parte A, punti 9, 9.1 e 18, vegetali e polline vivo per l'impollinazione di: <i>Amelanchier</i> Med., <i>Chaenomeles</i> Lindl., <i>Crataegus</i> L., <i>Cydonia</i> Mill., <i>Eriobotrya</i> Lindl., <i>Malus</i> Mill., <i>Mespilus</i> L., <i>Pyracantha</i> Roem., <i>Pyrus</i> L. e <i>Sorbus</i> L., ad eccezione dei frutti e delle sementi, originari di paesi terzi diversi dalla Svizzera e non riconosciuti indenni da <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, o nei quali sono state stabilite zone indenni da organismi nocivi per quanto riguarda <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. conformemente alle pertinenti norme internazionali per le misure fitosanitarie e riconosciute tali conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2 | E, F (Corsica), IRL, I (Abruzzi; Puglia; Basilicata; Calabria; Campania; Emilia-Romagna: province di Forlì-Cesena, Parma, Piacenza e Rimini; Friuli-Venezia Giulia; Lazio; Liguria; Lombardia; Marche; Molise; Piemonte; Sardegna; Sicilia; Trentino-Alto Adige: provincia autonoma di Trento; Toscana; Umbria; Valle d'Aosta; Veneto: esclusi nella provincia di Rovigo i comuni Rovigo, Polesella, Villamarzana, Fratta Polesine, San Bellino, Badia Polesine, Trecenta, Ceneselli, Pontecchio Polesine, Arquà Polesine, Costa di Rovigo, Occhiobello, Lendinara, Canda, Ficarolo, Guarda Veneta, Frassinelle Polesine, Villanova del Ghebbo, Fiesso Umbertiano, Castelguglielmo, Bagnolo di Po, Giacciano con Baruchella, Bosaro, Canaro, Lusina, Pincara, Stienta, Gaiba, Salara, nella provincia di Padova i comuni di Castelbaldo, Barbona, Piacenza d'Adige, Vescovana, S.Urbano, Boara Pisani, Masi, e nella provincia di Verona i comuni di Palù, Roverchiara, Legnago, Castagnaro, Ronco all'Adige, Villa Bartolomea, Oppeano, Terrazzo, Isola Rizza, Angiari), LV, LT, A (Burgenland, Carinzia, Austria inferiore, Tirolo (distretto amministrativo di Lienz), Stiria, Vienna), P, SI, SK, FI, UK (Irlanda del Nord, Isola di Man e Isole della Manica)» |
|--|---|

b) il testo di cui al punto 2 è sostituito dal seguente:

| | |
|--|---|
| <p>«2. Fermi restando i divieti applicabili, a seconda dei casi, ai vegetali di cui all'allegato III, parte A, punti 9, 9.1 e 18, vegetali e polline vivo per l'impollinazione di: <i>Cotoneaster</i> Ehrh. e <i>Photinia davidiana</i> (Dcne.) Cardot, ad eccezione dei frutti e delle sementi, originari di paesi terzi non riconosciuti indenni da <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, o nei quali sono state stabilite zone indenni da organismi nocivi per quanto riguarda <i>Erwinia amylovora</i>(Burr.) Winsl. et al. conformemente alle pertinenti norme internazionali per le misure fitosanitarie e riconosciute tali conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2</p> | <p>E, F (Corsica), IRL, I (Abruzzi; Puglia; Basilicata; Calabria; Campania; Emilia-Romagna: province di Forlì-Cesena, Parma, Piacenza e Rimini; Friuli-Venezia Giulia; Lazio; Liguria; Lombardia; Marche; Molise; Piemonte; Sardegna; Sicilia; Trentino-Alto Adige: provincia autonoma di Trento; Toscana; Umbria; Valle d'Aosta; Veneto: esclusi nella provincia di Rovigo i comuni Rovigo, Polesella, Villamarzana, Fratta Polesine, San Bellino, Badia Polesine, Trecenta, Ceneselli, Pontecchio Polesine, Arquà Polesine, Costa di Rovigo, Occhiobello, Lendinara, Canda, Ficarolo, Guarda Veneta, Frassinelle Polesine, Villanova del Ghebbo, Fiesso Umbertiano, Castelguglielmo, Bagnolo di Po, Giacciano con Baruchella, Bosaro, Canaro, Lusia, Pincara, Stienta, Gaiba, Salara, nella provincia di Padova i comuni di Castelbaldo, Barbona, Piacenza d'Adige, Vescovana, S.Urbano, Boara Pisani, Masi, e nella provincia di Verona i comuni di Palù, Roverchiara, Legnago, Castagnaro, Ronco all'Adige, Villa Bartolomea, Oppeano, Terrazzo, Isola Rizza, Angiari), LV, LT, A (Burgenland, Carinzia, Austria inferiore, Tirolo (distretto amministrativo di Lienz), Stiria, Vienna), P, SI, SK, FI, UK (Irlanda del Nord, Isola di Man e Isole della Manica)»</p> |
|--|---|

4) La parte B dell'allegato IV è modificata come segue:

a) al punto 20.1, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:

«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»

b) al punto 20.2, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:

«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»

c) il testo di cui al punto 21 è sostituito dal seguente:

| | | |
|---|---|---|
| <p>«21. Vegetali e polline vivo per l'impollinazione di <i>Amelanchier</i> Med., <i>Chaenomeles</i> Lindl., <i>Cotoneaster</i> Ehrh., <i>Crataegus</i> L., <i>Cydonia</i> Mill., <i>Eriobotrya</i> Lindl., <i>Malus</i> Mill., <i>Mespilus</i> L., <i>Photinia davidiana</i> (Dcne.) Cardot, <i>Pyracantha</i> Roem., <i>Pyrus</i> L. e <i>Sorbus</i> L., ad eccezione dei frutti e delle sementi</p> | <p>Fermi restando i divieti applicabili, a seconda dei casi, ai vegetali di cui all'allegato III, parte A, punti 9, 9.1 e 18 e all'allegato III, parte B, punto 1, constatazione ufficiale:</p> <p>a) che i vegetali sono originari di paesi terzi riconosciuti indenni da <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, oppure</p> <p>b) che i vegetali sono originari di zone di paesi terzi stabilite indenni da organismi nocivi in relazione a <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. conformemente alle pertinenti norme internazionali per le misure fitosanitarie e riconosciute tali conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, oppure</p> <p>c) che i vegetali sono originari di uno dei seguenti cantoni svizzeri: Berna (ad eccezione dei distretti di Signau e Trachselwald), Friburgo, Grisoni, Ticino, Vaud, Valais, oppure</p> <p>d) che i vegetali sono originari delle zone protette elencate nella colonna di destra, oppure</p> | <p>E, F (Corsica), IRL, I (Abruzzi; Puglia; Basilicata; Calabria; Campania; Emilia-Romagna: province di Forlì-Cesena, Parma, Piacenza e Rimini; Friuli-Venezia Giulia; Lazio; Liguria; Lombardia; Marche; Molise; Piemonte; Sardegna; Sicilia; Trentino-Alto Adige: provincia autonoma di Trento; Toscana; Umbria; Valle d'Aosta; Veneto: esclusi nella provincia di Rovigo i comuni Rovigo, Polesella, Villamarzana, Fratta Polesine, San Bellino, Badia Polesine, Trecenta, Ceneselli, Pontecchio Polesine, Arquà Polesine, Costa di Rovigo, Occhiobello, Lendinara, Canda, Ficarolo, Guarda Veneta, Frassinelle Polesine, Villanova del Ghebbo, Fiesso Umbertiano, Castelguglielmo, Bagnolo di Po, Giacciano con Baruchella, Bosaro, Canaro, Lusia, Pincara, Stienta, Gaiba, Salara, nella provincia di Padova i comuni di Castelbaldo, Barbona, Piacenza d'Adige, Vescovana, S.Urbano, Boara Pisani, Masi, e nella provincia di Verona i comuni di Palù, Roverchiara, Legnago, Castagnaro, Ronco all'Adige, Villa Bartolomea, Oppeano, Terrazzo, Isola Rizza, Angiari), LV, LT, A (Burgenland, Carinzia, Austria inferiore, Tirolo (distretto amministrativo di Lienz), Stiria, Vienna), P, SI, SK, FI, UK (Irlanda del Nord, Isola di Man e Isole della Manica)»</p> |
|---|---|---|

- e) che i vegetali sono stati ottenuti o, nel caso siano stati introdotti in una "zona tampone", sono stati conservati per almeno 7 mesi comprendenti il periodo dal 1° aprile al 31 ottobre dell'ultimo ciclo vegetativo completo in un campo:
- aa) situato ad almeno 1 chilometro all'interno del confine di una "zona tampone" delimitata ufficialmente e con un'estensione di almeno 50 km², dove le piante ospiti sono sottoposte ad un regime di lotta ufficialmente approvato e controllato, stabilito al più tardi prima dell'inizio del ciclo vegetativo completo precedente l'ultimo ciclo vegetativo completo, inteso a minimizzare il rischio di diffusione di *Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al. a partire dai vegetali ivi coltivati. Informazioni più dettagliate concernenti tale "zona tampone" saranno tenute a disposizione della Commissione e degli altri Stati membri. Una volta delimitata la "zona tampone", saranno eseguite ispezioni ufficiali almeno una volta dall'inizio dell'ultimo ciclo vegetativo completo, al momento più opportuno, nella zona che non comprende il campo e la zona circostante avente un raggio di 500 metri, e tutte le piante ospiti con sintomi di *Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al. devono essere immediatamente rimosse. I risultati di tali ispezioni saranno trasmessi ogni anno entro il 1° maggio alla Commissione e agli altri Stati membri, e
- bb) ufficialmente approvato, come la "zona tampone", prima dell'inizio del ciclo vegetativo completo precedente l'ultimo ciclo vegetativo completo, per la coltura di vegetali alle condizioni indicate nel presente punto, e
- cc) che, come la zona circostante avente un raggio di almeno 500 metri, dall'inizio dell'ultimo ciclo vegetativo completo è risultato indenne da *Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al. all'atto di ispezioni ufficiali eseguite almeno:
- due volte nel campo, al momento più opportuno, ossia una volta da giugno ad agosto ed una volta da agosto a novembre;
 - e
 - una volta nella zona circostante, al momento più opportuno, ossia da agosto a novembre, e

| | | |
|--|--|--|
| | <p>dd) in cui i vegetali sono stati sottoposti a prove ufficiali per l'individuazione di infezioni latenti secondo un metodo di laboratorio adeguato su campioni ufficialmente prelevati nel periodo più opportuno.</p> <p>Nel periodo compreso tra il 1° aprile 2004 e il 1° aprile 2005, le suddette disposizioni non si applicano ai vegetali trasportati verso ed entro le zone protette elencate nella colonna di destra che sono stati ottenuti e conservati in campi situati in "zone tampone" ufficialmente delimitate secondo i requisiti pertinenti applicabili anteriormente al 1° aprile 2004.</p> | |
|--|--|--|

d) il testo di cui al punto 21.3 è sostituito dal seguente:

| | | |
|---|--|--|
| <p>«21.3 Dal 15 marzo al 30 giugno, alveari</p> | <p>Prova documentata che gli alveari:</p> <p>a) sono originari di paesi terzi riconosciuti indenni da <i>Erwinia amylovora</i> (Burr.) Winsl. et al. conformemente alla procedura di cui all'articolo 18, paragrafo 2, oppure</p> <p>b) sono originari di uno dei seguenti cantoni svizzeri: Berna (ad eccezione dei distretti di Signau e Trachselwald), Friburgo, Grisoni, Ticino, Vaud, Valais, oppure</p> <p>c) sono originari delle zone protette elencate nella colonna di destra, oppure</p> <p>d) sono stati sottoposti ad un'adeguata misura di quarantena prima del trasporto.</p> | <p>E, F (Corsica), IRL, I (Abruzzi; Puglia; Basilicata; Calabria; Campania; Emilia-Romagna; province di Forlì-Cesena, Parma, Piacenza e Rimini; Friuli-Venezia Giulia; Lazio; Liguria; Lombardia; Marche; Molise; Piemonte; Sardegna; Sicilia; Toscana; Umbria; Valle d'Aosta; Veneto: esclusi nella provincia di Rovigo i comuni Rovigo, Polesella, Villamarzana, Fratta Polesine, San Bellino, Badia Polesine, Trecenta, Ceneselli, Pontecchio Polesine, Arquà Polesine, Costa di Rovigo, Occhiobello, Lendinara, Canda, Ficarolo, Guarda Veneta, Frassinelle Polesine, Villanova del Ghebbo, Fiesse Umbertiano, Castelguglielmo, Bagnolo di Po, Giacciano con Baruchella, Bosaro, Canaro, Lusia, Pincara, Stienta, Gaiba, Salara, nella provincia di Padova i comuni di Castelbaldo, Barbona, Piacenza d'Adige, Vescovana, S.Urbano, Boara Pisani, Masi, e nella provincia di Verona i comuni di Palù, Roverchiara, Legnago, Castagnaro, Ronco all'Adige, Villa Bartolomea, Oppeano, Terrazzo, Isola Rizza, Angiari), LV, LT, A (Burgenland, Carinzia, Austria inferiore, Tirolo (distretto amministrativo di Lienz), Stiria, Vienna), P, SI, SK, FI, UK (Irlanda del Nord, Isola di Man e Isole della Manica)»</p> |
|---|--|--|

- e) al punto 22, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»
- f) al punto 23, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»
- g) al punto 25, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»
- h) al punto 26, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»
- i) al punto 27.1, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»
- j) al punto 27.2, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»
- k) al punto 30, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), UK (Irlanda del Nord)»

ALLEGATO II

L'allegato IV, parte B della direttiva 2000/29/CE è modificato come segue:

- a) al punto 20.1, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- b) al punto 20.2, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- c) al punto 20.3, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«LV, SI, SK, FI»
- d) al punto 22, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- e) al punto 23, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- f) al punto 25, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- g) al punto 26, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- h) al punto 27.1, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- i) al punto 27.2, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- j) al punto 30, il testo della colonna di destra è sostituito dal seguente:
«DK, F (Bretagna), FI, IRL, P (Azzorre), LT, UK (Irlanda del Nord)»
- k) il testo di cui al punto 31 è sostituito dal seguente:

| | | |
|---|--|---------------------------|
| «31. Frutti di Citrus L., Fortunella Swingle, Poncirus Raf. e relativi ibridi originari di E, F (eccetto la Corsica) e CY | Ferne restando le disposizioni applicabili ai frutti di cui all'allegato IV, parte A, sezione II, punto 30.1: a) i frutti sono privi di foglie e peduncoli, oppure b) nel caso di frutti con foglie o peduncoli, constatazione ufficiale che i frutti sono imballati in contenitori chiusi che sono stati ufficialmente sigillati e rimarranno sigillati durante il trasporto attraverso una zona protetta, riconosciuta per tali frutti; la constatazione recherà un marchio distintivo da riprodurre sul passaporto. | EL, F (Corsica), I, M, P» |
|---|--|---------------------------|

DIRETTIVA 2004/71/CE DELLA COMMISSIONE**del 28 aprile 2004****che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio con l'iscrizione della sostanza attiva pseudomonas chlororaphis****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 91/414/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, relativa all'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 6, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, della direttiva 91/414/CEE, il 15 dicembre 1994 le autorità svedesi hanno ricevuto dalla società Bio Agri AB, in appresso denominata «il richiedente», una domanda d'iscrizione della sostanza attiva pseudomonas chlororaphis nell'allegato I della direttiva. La decisione 97/248/CE ⁽²⁾, del 25 marzo 1997, ha confermato che il fascicolo era «completo», nel senso che poteva essere considerato conforme, in linea di principio, ai requisiti sui dati e le informazioni di cui agli allegati II e III della direttiva 91/414/CEE.
- (2) Gli effetti sulla salute umana e sull'ambiente della sostanza attiva in causa sono stati valutati in conformità alle disposizioni di cui all'articolo 6, paragrafi 2 e 4, della direttiva 91/414/CEE, relativamente agli impieghi proposti dai richiedenti. Il 7 aprile 1998, lo Stato membro relatore designato ha presentato alla Commissione un progetto di relazione di valutazione.
- (3) Il citato progetto di relazione è stato riesaminato dagli Stati membri e dalla Commissione nell'ambito del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali. Il riesame si è concluso il 30 marzo 2004 sotto forma di rapporto di riesame della Commissione in merito al pseudomonas chlororaphis.
- (4) Il fascicolo e le informazioni desunte dal riesame sono stati altresì sottoposti al comitato scientifico per le piante, con la richiesta di pronunciarsi: a) sui livelli di residui negli alimenti e nei mangimi; b) sull'esposizione per gli operatori; c) sulla necessità, per quanto riguarda l'eventuale rischio per gli esseri umani, di includere nel gruppo di dati primari anche uno studio in serie su somministrazioni ripetute; d) sulla sicurezza tossicologica dei metaboliti antibiotici della sostanza attiva;

e) sulla necessità di monitorare la salute dei lavoratori; f) sulla potenzialità dello pseudomonas chlororaphis di causare infezione di ferite o altri effetti patogeni

Nel suo parere ⁽³⁾, il comitato ha concluso che: a) il problema dei residui è stato adeguatamente esaminato e che non sussistono motivi di preoccupazione; b) si è tenuto adeguatamente conto dell'esposizione degli operatori a formulazioni di pseudomonas chlororaphis; c) nel caso specifico dello pseudomonas chlororaphis e alla luce dei risultati degli studi disponibili, non è necessario procedere ad esperienze di dosaggio ripetuto per valutare il pericolo per l'uomo; d) occorrerebbero ulteriori studi per una valutazione più completa del potenziale mutageno del metabolita 2,3-deepossi-2,3-dideidro-rizoxina (DDR). Tuttavia, il potenziale di esposizione umana alla DDR e ad altri possibili metaboliti antibiotici risulta talmente basso da non suscitare motivi di grave preoccupazione per la sicurezza dei consumatori e degli operatori, anche in assenza di altre informazioni; e) al momento di introdurre questo agente per utilizzazione in campo come antiparassitario microbico, occorrerà effettuare uno studio basato sulla sorveglianza medica dei lavoratori; f) per quanto concerne la possibilità di infezione di ferite, non sussistono motivi di preoccupazione per la salute umana.

Le raccomandazioni del comitato scientifico, unitamente ad ulteriori informazioni fornite dal notificante, sono state prese in considerazione nel successivo riesame e al momento dell'elaborazione della presente direttiva e del rapporto di riesame, i quali sottolineano la necessità di sottoporre a sorveglianza medica gli operatori e i lavoratori al fine di individuare senza indugio eventuali effetti negativi, nonché di condurre studi di monitoraggio volti a quantificare la contaminazione con il metabolita DDR in condizioni pratiche. La valutazione in sede di comitato permanente ha concluso che non sussisterebbero rischi inaccettabili ove venissero applicate adeguate misure di attenuazione dei rischi.

- (5) Dai vari esami svolti, è risultato plausibile ritenere che i prodotti fitosanitari contenenti pseudomonas chlororaphis soddisfino in generale i requisiti di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettere a) e b), della direttiva 91/414/CEE, alla luce dell'articolo 5, paragrafo 3, in particolare riguardo agli impieghi esaminati e specificati nel rapporto di riesame della Commissione. È quindi opportuno iscrivere la sostanza attiva in causa all'allegato I, affinché in tutti gli Stati membri le autorizzazioni per i prodotti fitosanitari contenenti tale sostanza attiva possano essere concesse conformemente alle disposizioni di tale direttiva.

⁽¹⁾ GU L 230 del 19.8.1991, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/82/CE della Commissione (GU L 228 del 12.9.2003, pag. 11).

⁽²⁾ GU L 98 del 15.4.1997, pag. 15.

⁽³⁾ Parere del comitato scientifico per le piante su questioni specifiche sollevate dalla Commissione in merito alla valutazione dello pseudomonas chlororaphis nel contesto della direttiva 91/414/CEE del Consiglio scp/pseudom/002-final, adottato il 20 dicembre 2001.

- (6) Dopo l'iscrizione, gli Stati membri dovranno disporre di un congruo periodo di tempo per applicare le disposizioni della direttiva 91/414/CEE ai prodotti fitosanitari contenenti *Pseudomonas chlororaphis* e, in particolare, per riesaminare in tale periodo le autorizzazioni temporanee in corso di validità nonché, entro la scadenza di detto periodo, per trasformare tali autorizzazioni in autorizzazioni a pieno titolo, modificarle o revocarle, conformemente al disposto della direttiva 91/414/CEE.
- (7) È pertanto opportuno modificare la direttiva 91/414/CEE di conseguenza.
- (8) Le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

L'allegato I della direttiva 91/414/CEE è modificato conformemente all'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

1. Gli Stati membri adottano e pubblicano, entro il 31 marzo 2005, le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni nonché una tavola di concordanza tra quest'ultime e la presente direttiva.

Essi applicano tali disposizioni a decorrere dal 1° aprile 2005.

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

Articolo 3

1. Gli Stati membri riesaminano l'autorizzazione relativa a ciascun prodotto fitosanitario contenente *Pseudomonas chlororaphis* onde accertare il rispetto delle condizioni relative a tale

sostanza attiva di cui all'allegato I della direttiva 91/414/CEE. Ove necessario, essi modificano o revocano le autorizzazioni in conformità della direttiva 91/414/CEE entro il 31 marzo 2005.

2. Ogni prodotto fitosanitario autorizzato contenente *Pseudomonas chlororaphis* come unica sostanza attiva presente o associata ad altre sostanze attive iscritte nell'allegato I della direttiva 91/414/CEE entro il 30 settembre 2004, forma oggetto di riesame da parte degli Stati membri sulla base di un fascicolo conforme ai requisiti dell'allegato III della suddetta direttiva. In base a tale riesame, essi stabiliscono se il prodotto è conforme o meno alle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettere b), c), d) ed e), della direttiva 91/414/CEE.

Sulla base di quanto stabilito, gli Stati membri:

- a) nel caso di prodotti contenenti *Pseudomonas chlororaphis* come unica sostanza attiva, ove necessario, modificano o revocano l'autorizzazione entro il 31 marzo 2006; oppure
- b) nel caso di prodotti contenenti *Pseudomonas chlororaphis* come sostanza attiva in combinazione con altre, ove necessario, modificano o revocano l'autorizzazione entro il 31 marzo 2006 ovvero entro il termine, qualora più esteso, per la modifica o la revoca in parola previsto rispettivamente dalla direttiva o dalle direttive che hanno iscritto la sostanza o le sostanze all'allegato I della direttiva 91/414/CEE.

Articolo 4

La presente direttiva entra in vigore il 1° ottobre 2004.

Articolo 5

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 28 aprile 2004.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

ALLEGATO I

La seguente sostanza è aggiunta in fondo alla tabella di cui all'allegato I.

| N. | Nome comune, Numeri d'identificazione | Denominazione IUPAC | Purezza (%) | Entrata in vigore | Scadenza dell'iscrizione | Disposizioni specifiche |
|-----|--|---------------------|---|-------------------|--------------------------|---|
| «90 | <i>Pseudomonas chlororaphis</i> Ceppo: MA 342 CIPAC N. 574 | Non pertinente | La quantità del metabolita secondario 2,3-deepoxy-2,3-dideidrorhizoxin (DDR) nel prodotto fermentato al momento della formulazione non deve superare il LOQ (2 mg/l). | 1° ottobre 2004 | 30 settembre 2014 | Possono essere autorizzati soltanto gli impieghi come fungicida per la concia delle sementi in impianti chiusi. Al momento della concessione delle autorizzazioni, si deve tener conto delle conclusioni del rapporto di riesame dello <i>Pseudomonas chlororaphis</i> , in particolare le relative appendici I e II, formulate dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali il 30 marzo 2004. Nell'ambito di questa valutazione globale, gli Stati membri devono prestare particolare attenzione alla protezione degli operatori e dei lavoratori. Ove necessario, occorre adottare misure di attenuazione dei rischi. |

(1) Ulteriori dettagli sull'identità e sulla specificazione delle sostanze attive sono contenuti nel rapporto di riesame.»

CORTE DI GIUSTIZIA

MODIFICA DEL REGOLAMENTO DI PROCEDURA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA DELLE COMUNITÀ EUROPEE

La CORTE DI GIUSTIZIA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 223, ultimo comma,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 139, ultimo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A causa dell'adesione dei nuovi Stati membri, il Consiglio, con decisione del 19 aprile 2004, ha in particolare modificato la disposizione del protocollo sullo statuto della Corte di giustizia relativa al numero di giudici che compongono la grande sezione e occorre adeguare conseguentemente le disposizioni del regolamento di procedura relative alla composizione di questo collegio giudicante.
- (2) Con l'approvazione del Consiglio data il 19 aprile 2004,

ADOPTA LE SEGUENTI MODIFICHE DEL SUO REGOLAMENTO DI PROCEDURA:

Articolo 1

Il regolamento di procedura della Corte di giustizia delle Comunità europee adottato il 19 giugno 1991 (GU L 176 del 4.7.1991, pag. 7; versione rettificata: GU L 383 del 29.12.1992, pag. 117), come modificato il 21 febbraio 1995 (GU L 44 del 28.2.1995, pag. 61), l'11 marzo 1997 (GU L 103 del 19.4.1997, pag. 1; versione rettificata: GU L 351 del 23.12.1997, pag. 72), il 16 maggio 2000 (GU L 122 del 24.5.2000, pag. 43), il 28 novembre 2000 (GU L 322 del 19.12.2000, pag. 1), il 3 aprile 2001 (GU L 119 del 27.4.2001, pag. 1), il 17 settembre 2002 (GU L 272 del 10.10.2002, pag. 24; versione rettificata: GU L 281 del 19.10.2002, pag. 24) e dell'8 aprile 2003 (GU L 147 del 14.6.2003, pag. 17) è modificato come segue:

- 1) All'articolo 11 *bis*, secondo trattino, il termine «undici» è sostituito dal termine «tredici».
- 2) All'articolo 11 *ter*, paragrafo 1, il termine «undici» è sostituito dal termine «tredici».

Articolo 2

Le presenti modifiche del regolamento di procedura entrano in vigore lo stesso giorno della decisione del Consiglio del 19 aprile 2004, che modifica il protocollo sullo statuto della Corte di giustizia.

Fatto a Lussemburgo, il 20 aprile 2004.

TRIBUNALE DI PRIMO GRADO

MODIFICA DEL REGOLAMENTO DI PROCEDURA DEL TRIBUNALE DI PRIMO GRADO DELLE COMUNITÀ EUROPEE

IL TRIBUNALE DI PRIMO GRADO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea e in particolare l'articolo 224, quinto comma,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 140, paragrafo 5,

visto l'accordo della Corte di giustizia,

vista l'approvazione del Consiglio, data il 19 aprile 2004,

considerando che con l'entrata in vigore del Trattato relativo all'adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca all'Unione europea ⁽¹⁾, il numero di giudici di cui è composto il Tribunale sarà portato da 15 a 25, conformemente all'articolo 48 del protocollo sullo statuto della Corte di giustizia, e che occorre fissare di conseguenza il numero di giudici che compongono la grande sezione,

HA ADOTTATO LA SEGUENTE MODIFICA DEL SUO REGOLAMENTO DI PROCEDURA:

Articolo 1

Il regolamento di procedura del Tribunale di primo grado delle Comunità europee del 2 maggio 1991 (GU L 136 del 30.5.1991, pag. 1; versione rettificata: GU L 317 del 19.11.1991, pag. 34), modificato il 15 settembre 1994 (GU L 249 del 24.9.1994, pag. 17), il 17 febbraio 1995 (GU L 44 del 28.2.1995, pag. 64), il 6 luglio 1995 (GU L 172 del 22.7.1995, pag. 3), il 12 marzo 1997 (GU L 103 del 19.4.1997, pag. 6; versione rettificata: GU L 351 del 23.12.1997, pag. 72), il 17 maggio 1999 (GU L 135 del 29.5.1999, pag. 92), il 6 dicembre 2000 (GU L 322 del 19.12.2000, pag. 4) e il 21 maggio 2003 (GU L 147 del 14.6.2003, pag. 22) è modificato come segue:

Nell'articolo 10, paragrafo 1, il termine «undici» è sostituito dal termine «tredici».

Articolo 2

La presente modifica del regolamento di procedura del Tribunale, autentica nelle lingue indicate all'articolo 35, paragrafo 1, del detto regolamento, sarà pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Essa entrerà in vigore contemporaneamente al trattato di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca all'Unione europea.

I testi del regolamento di procedura del Tribunale in lingua ceca, estone, lettone, lituana, maltese, polacca, slovacca, slovena e ungherese saranno adottati dopo l'entrata in vigore del trattato di cui al comma precedente.

Fatto a Lussemburgo, il 21 aprile 2004.

Il cancelliere
H. JUNG

Il Presidente
B. VESTERDORF

(1) GU L 236 del 23.9.2003, pag. 17.

RETTIFICHE

Rettifica del regolamento (CE) n. 772/2004 della Commissione, del 27 aprile 2004, relativo all'applicazione dell'articolo 81, paragrafo 3, del trattato CE a categorie di accordi di trasferimento di tecnologia

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 123 del 27 aprile 2004)

A pagina 1 di copertina, nel sommario, e a pagina 11, nel titolo:

anziché: «27 aprile 2004»,

leggi: «7 aprile 2004».

A pagina 17, nella firma:

anziché: «Fatto a Bruxelles, il 27 aprile 2004»,

leggi: «Fatto a Bruxelles, il 7 aprile 2004».

GIANFRANCO TATOZZI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G406050/1) Roma, 2004 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO
LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

| cap | località | libreria | indirizzo | pref. | tel. | fax |
|-------|----------------------------|--|-----------------------------------|-------|----------|----------|
| 95024 | ACIREALE (CT) | CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI | Via Caronda, 8-10 | 095 | 7647982 | 7647982 |
| 00041 | ALBANO LAZIALE (RM) | LIBRERIA CARACUZZO | Corso Matteotti, 201 | 06 | 9320073 | 93260286 |
| 60121 | ANCONA | LIBRERIA FOGOLA | Piazza Cavour, 4-5-6 | 071 | 2074606 | 2060205 |
| 84012 | ANGRI (SA) | CARTOLIBRERIA AMATO | Via dei Goti, 4 | 081 | 5132708 | 5132708 |
| 04011 | APRILIA (LT) | CARTOLIBRERIA SNIDARO | Via G. Verdi, 7 | 06 | 9258038 | 9258038 |
| 52100 | AREZZO | LIBRERIA PELLEGRINI | Piazza S. Francesco, 7 | 0575 | 22722 | 352986 |
| 83100 | AVELLINO | LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI | Via Matteotti, 30/32 | 0825 | 30597 | 248957 |
| 81031 | AVERSA (CE) | LIBRERIA CLA.ROS | Via L. Da Vinci, 18 | 081 | 8902431 | 8902431 |
| 70124 | BARI | CARTOLIBRERIA QUINTILIANO | Via Arcidiacono Giovanni, 9 | 080 | 5042665 | 5610818 |
| 70122 | BARI | LIBRERIA BRAIN STORMING | Via Nicolai, 10 | 080 | 5212845 | 5212845 |
| 70121 | BARI | LIBRERIA UNIVERSITÀ E PROFESSIONI | Via Crisanzio, 16 | 080 | 5212142 | 5243613 |
| 13900 | BIELLA | LIBRERIA GIOVANNACCI | Via Italia, 14 | 015 | 2522313 | 34983 |
| 40132 | BOLOGNA | LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM | Via Ercole Nani, 2/A | 051 | 4218740 | 4210565 |
| 40124 | BOLOGNA | LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO | Via delle Tovaglie, 35/A | 051 | 3399048 | 3394340 |
| 20091 | BRESSO (MI) | CARTOLIBRERIA CORRIDONI | Via Corridoni, 11 | 02 | 66501325 | 66501325 |
| 21052 | BUSTO ARSIZIO (VA) | CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO | Via Milano, 4 | 0331 | 626752 | 626752 |
| 93100 | CALTANISSETTA | LIBRERIA SCIASCIA | Corso Umberto I, 111 | 0934 | 21946 | 551366 |
| 91022 | CASTELVETRANO (TP) | CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA | Via Q. Sella, 106/108 | 0924 | 45714 | 45714 |
| 95128 | CATANIA | CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI | Via F. Riso, 56/60 | 095 | 430590 | 508529 |
| 88100 | CATANZARO | LIBRERIA NISTICÒ | Via A. Daniele, 27 | 0961 | 725811 | 725811 |
| 66100 | CHIETI | LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI | Via Asinio Herio, 21 | 0871 | 330261 | 322070 |
| 22100 | COMO | LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA | Via Mentana, 15 | 031 | 262324 | 262324 |
| 87100 | COSENZA | LIBRERIA DOMUS | Via Monte Santo, 70/A | 0984 | 23110 | 23110 |
| 50129 | FIRENZE | LIBRERIA PIROLA già ETRURIA | Via Cavour 44-46/R | 055 | 2396320 | 288909 |
| 71100 | FOGGIA | LIBRERIA PATIERNO | Via Dante, 21 | 0881 | 722064 | 722064 |
| 06034 | FOLIGNO (PG) | LIBRERIA LUNA | Via Gramsci, 41 | 0742 | 344968 | 344968 |
| 03100 | FROSINONE | L'EDICOLA | Via Tiburtina, 224 | 0775 | 270161 | 270161 |
| 16121 | GENOVA | LIBRERIA GIURIDICA | Galleria E. Martino, 9 | 010 | 565178 | 5705693 |
| 95014 | GIARRE (CT) | LIBRERIA LA SEÑORITA | Via Trieste angolo Corso Europa | 095 | 7799877 | 7799877 |
| 73100 | LECCE | LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO | Via Palmieri, 30 | 0832 | 241131 | 303057 |
| 74015 | MARTINA FRANCA (TA) | TUTTOUFFICIO | Via C. Battisti, 14/20 | 080 | 4839784 | 4839785 |
| 98122 | MESSINA | LIBRERIA PIROLA MESSINA | Corso Cavour, 55 | 090 | 710487 | 662174 |
| 20100 | MILANO | LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S. | Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15 | 02 | 865236 | 863684 |
| 20121 | MILANO | FOROBONAPARTE | Foro Buonaparte, 53 | 02 | 8635971 | 874420 |
| 70056 | MOLFETTA (BA) | LIBRERIA IL GHIGNO | Via Campanella, 24 | 080 | 3971365 | 3971365 |

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

| cap | località | libreria | indirizzo | pref. | tel. | fax |
|-------|-------------------------------|---|-----------------------------|-------|----------|----------|
| 80139 | NAPOLI | LIBRERIA MAJOLO PAOLO | Via C. Muzy, 7 | 081 | 282543 | 269898 |
| 80134 | NAPOLI | LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO | Via Tommaso Caravita, 30 | 081 | 5800765 | 5521954 |
| 84014 | NOCERA INF. (SA) | LIBRERIA LEGISLATIVA CRISCUOLO | Via Fava, 51 | 081 | 5177752 | 5152270 |
| 28100 | NOVARA | EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA | Via Costa, 32/34 | 0321 | 626764 | 626764 |
| 35122 | PADOVA | LIBRERIA DIEGO VALERI | Via dell'Arco, 9 | 049 | 8760011 | 659723 |
| 90138 | PALERMO | LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE | P.za V.E. Orlando, 44/45 | 091 | 6118225 | 552172 |
| 90138 | PALERMO | LIBRERIA S.F. FLACCOVIO | Piazza E. Orlando, 15/19 | 091 | 334323 | 6112750 |
| 90128 | PALERMO | LIBRERIA S.F. FLACCOVIO | Via Ruggero Settimo, 37 | 091 | 589442 | 331992 |
| 90145 | PALERMO | LIBRERIA COMMISSIONARIA G. CICALA INGUAGGIATO | Via Galileo Galilei, 9 | 091 | 6828169 | 6822577 |
| 90133 | PALERMO | LIBRERIA FORENSE | Via Maqueda, 185 | 091 | 6168475 | 6172483 |
| 43100 | PARMA | LIBRERIA MAIOLI | Via Farini, 34/D | 0521 | 286226 | 284922 |
| 06121 | PERUGIA | LIBRERIA NATALE SIMONELLI | Corso Vannucci, 82 | 075 | 5723744 | 5734310 |
| 29100 | PIACENZA | NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO | Via Quattro Novembre, 160 | 0523 | 452342 | 461203 |
| 59100 | PRATO | LIBRERIA CARTOLERIA GORI | Via Ricasoli, 26 | 0574 | 22061 | 610353 |
| 00192 | ROMA | LIBRERIA DE MIRANDA | Viale G. Cesare, 51/E/F/G | 06 | 3213303 | 3216695 |
| 00195 | ROMA | COMMISSIONARIA CIAMPI | Viale Carso, 55-57 | 06 | 37514396 | 37353442 |
| 00161 | ROMA | L'UNIVERSITARIA | Viale Ippocrate, 99 | 06 | 4441229 | 4450613 |
| 00187 | ROMA | LIBRERIA GODEL | Via Poli, 46 | 06 | 6798716 | 6790331 |
| 00187 | ROMA | STAMPERIA REALE DI ROMA | Via Due Macelli, 12 | 06 | 6793268 | 69940034 |
| 45100 | ROVIGO | CARTOLIBRERIA PAVANELLO | Piazza Vittorio Emanuele, 2 | 0425 | 24056 | 24056 |
| 63039 | SAN BENEDETTO D/T (AP) | LIBRERIA LA BIBLIOFILA | Via Ugo Bassi, 38 | 0735 | 587513 | 576134 |
| 07100 | SASSARI | MESSAGGERIE SARDE LIBRI & COSE | Piazza Castello, 11 | 079 | 230028 | 238183 |
| 96100 | SIRACUSA | LA LIBRERIA | Piazza Euripide, 22 | 0931 | 22706 | 22706 |
| 10122 | TORINO | LIBRERIA GIURIDICA | Via S. Agostino, 8 | 011 | 4367076 | 4367076 |
| 21100 | VARESE | LIBRERIA PIROLA | Via Albuzzi, 8 | 0332 | 231386 | 830762 |
| 37122 | VERONA | LIBRERIA L.E.G.I.S. | Via Pallone 20/c | 045 | 594687 | 8048718 |
| 36100 | VICENZA | LIBRERIA GALLA 1880 | Viale Roma, 14 | 0444 | 225225 | 225238 |

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

- presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;
- presso le Librerie concessionarie indicate.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gestione Gazzetta Ufficiale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 16716029.

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della Gazzetta Ufficiale bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520

Vendite
☎ 800-864035 - Fax 06-85084117

Ufficio inserzioni
☎ 800-864035 - Fax 06-85082242

Numero verde
☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2004 (*)

Ministero dell'Economia e delle Finanze - Decreto 24 dicembre 2003 (G.U. n. 36 del 13 febbraio 2004)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

| | CANONE DI ABBONAMENTO |
|--|---|
| Tipo A Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari: (di cui spese di spedizione € 219,04) (di cui spese di spedizione € 109,52) | - annuale € 397,47 - semestrale € 217,24 |
| Tipo A1 Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi: (di cui spese di spedizione € 108,57) (di cui spese di spedizione € 54,28) | - annuale € 284,65 - semestrale € 154,32 |
| Tipo B Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale: (di cui spese di spedizione € 19,29) (di cui spese di spedizione € 9,64) | - annuale € 67,12 - semestrale € 42,06 |
| Tipo C Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE: (di cui spese di spedizione € 41,27) (di cui spese di spedizione € 20,63) | - annuale € 166,66 - semestrale € 90,83 |
| Tipo D Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali: (di cui spese di spedizione € 15,31) (di cui spese di spedizione € 7,65) | - annuale € 64,03 - semestrale € 39,01 |
| Tipo E Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni: (di cui spese di spedizione € 50,02) (di cui spese di spedizione € 25,01) | - annuale € 166,38 - semestrale € 89,19 |
| Tipo F Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali: (di cui spese di spedizione € 344,93) (di cui spese di spedizione € 172,46) | - annuale € 776,66 - semestrale € 411,33 |
| Tipo F1 Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali: (di cui spese di spedizione € 234,45) (di cui spese di spedizione € 117,22) | - annuale € 650,83 - semestrale € 340,41 |

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili integrando con la somma di € **80,00** il versamento relativo al tipo di abbonamento alla Gazzetta Ufficiale - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2004.

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **86,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **55,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

| | |
|--|--------|
| Prezzi di vendita: serie generale | € 0,77 |
| serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione | € 0,80 |
| fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico | € 1,50 |
| supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione | € 0,80 |
| fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione | € 0,80 |
| fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico | € 5,00 |

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo (di cui spese di spedizione € 120,00) € **318,00**
Abbonamento semestrale (di cui spese di spedizione € 60,00) € **183,50**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 0,85

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **188,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni € **175,00**

Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 17,50

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

COPIA TRATTA DA GURITEL — GAZZETTA UFFICIALE ON-LINE



* 4 5 - 4 1 0 6 0 0 0 4 0 6 2 8 *

€ 25,60