



Bruxelles, 9 febbraio 2024
(OR. en)

6245/24
ADD 1

VETER 9
FOOD 19
DELECT 19

NOTA PUNTO "I/A"

Origine:	Segretariato generale del Consiglio
Destinatario:	Comitato dei rappresentanti permanenti (parte prima)/Consiglio
n. doc. Comm.:	C(2023)8519 - ST16974 + ADD1
Oggetto:	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE del 14.12.2023 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda requisiti specifici in materia di igiene per determinate carni, i prodotti della pesca, i prodotti lattiero-caseari e le uova <i>- Intenzione di non sollevare obiezioni a un atto delegato</i>

Dichiarazione della Danimarca

La Danimarca desidera sollevare obiezioni all'atto delegato che stabilisce requisiti per determinate carni, i prodotti della pesca, i prodotti lattiero-caseari e le uova. L'atto delegato non offre la flessibilità necessaria e le disposizioni proposte rendono la macellazione presso l'azienda di provenienza inutilmente costosa e laboriosa per gli allevatori, senza effetti documentati sull'igiene degli alimenti o sul benessere degli animali.

La Danimarca considera problematico che il veterinario ufficiale che effettua l'ispezione ante mortem degli animali destinati alla macellazione debba essere presente al momento della macellazione. Ciò non è necessario in quanto l'unità mobile utilizzata per la macellazione in azienda deve far parte di un macello riconosciuto, dove non è richiesta la presenza continua di un veterinario ufficiale.

Inoltre, la legislazione vigente non prevede che per la selvaggina d'allevamento un veterinario ufficiale debba essere presente al momento della macellazione quando l'azienda di provenienza è situata in una regione non soggetta a restrizioni sanitarie e se l'operatore del settore alimentare ha dimostrato di possedere un livello adeguato di competenza per macellare gli animali senza causare loro dolori, ansia o sofferenze evitabili. La Danimarca ritiene che si dovrebbero applicare condizioni analoghe alla macellazione presso l'azienda di provenienza.

Inoltre, non vi è motivo di stabilire disposizioni che limitino il numero di animali che possono essere macellati nella stessa occasione, purché siano in vigore le disposizioni relative al benessere degli animali e all'igiene della macellazione. La legislazione vigente in materia di selvaggina d'allevamento non prevede alcuna restrizione e diversi animali possono essere macellati nella stessa occasione nonché trasportati nello stesso veicolo all'azienda di lavorazione della selvaggina. Le medesime condizioni si dovrebbero applicare alla macellazione presso l'azienda di provenienza.

La Danimarca esorta pertanto la Commissione a rivedere l'atto delegato al fine di garantire la flessibilità necessaria per quanto riguarda le disposizioni relative alla presenza di un veterinario ufficiale e le disposizioni relative al numero di animali che possono essere macellati nella stessa occasione.
