



Consiglio
dell'Unione europea

**Bruxelles, 13 aprile 2021
(OR. en)**

**7763/21
ADD 1**

**AGRILEG 72
DENLEG 18
DELECT 67**

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	12 aprile 2021
Destinatario:	Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, segretario generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	C(2021) 199 final ANNEX
Oggetto:	ALLEGATO del Regolamento di esecuzione della Commissione che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2021) 199 final ANNEX.

All.: C(2021) 199 final ANNEX



Bruxelles, 12.4.2021
C(2021) 199 final

ANNEX

ALLEGATO

del

Regolamento di esecuzione della Commissione

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

ALLEGATO

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è così modificato:

1) la sezione I è così modificata:

(a) il capitolo IV è così modificato:

i) al punto 2, lettera b), il punto ii) è sostituito dal seguente:

"ii) "degli animali macellati presso l'azienda di provenienza ai sensi della presente sezione, capitolo VI *bis*, o della sezione III, punto 3;"

ii) il punto 18 è sostituito dal seguente:

"18. Tranne qualora siano destinati all'impiego come sottoprodotti di origine animale conformemente al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio*:

(a) gli stomaci devono essere scottati o puliti; tuttavia, qualora siano destinati alla produzione di caglio, gli stomaci:

i) devono essere svuotati solo nel caso di bovini giovani;

ii) non devono necessariamente essere svuotati, scottati o puliti nel caso di ovini e caprini giovani;

(b) gli intestini devono essere svuotati e puliti;

(c) le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate; tuttavia, se autorizzato dall'autorità competente, le teste visibilmente pulite, che non contengono materiali specifici a rischio di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio**, e le zampe visibilmente pulite, destinate alla trasformazione in alimenti, possono essere trasportate in uno stabilimento riconosciuto ed essere scuoiate o scottate e depilate in tale stabilimento.

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

(GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

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

(b) il capitolo VI è così modificato:

i) i punti 2 e 3 sono sostituiti dai seguenti:

"2. Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale.

3. L'animale macellato e dissanguato deve essere trasportato al macello nel rispetto delle norme di igiene 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 ufficiale. I visceri asportati devono accompagnare al macello l'animale macellato ed essere identificati come appartenenti all'animale stesso.";

ii) il punto 6 è sostituito dal seguente:

"Il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 5, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione* deve accompagnare al macello l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.

* Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, del 16 dicembre 2020, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) n. 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n. 636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/68/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE (GU L 442 del 30.12.2020, pag. 1).";

(c) dopo il capitolo VI è inserito il seguente capitolo VI *bis*:

"CAPITOLO VI BIS: MACELLAZIONE PRESSO L'AZIENDA DI PROVENIENZA DI ANIMALI DOMESTICI DELLA SPECIE BOVINA, DIVERSI DAI BISONTI, E DELLA SPECIE SUINA E DI SOLIPEDI DOMESTICI, ESCLUSA LA MACELLAZIONE D'URGENZA

Fino a tre animali domestici della specie bovina, diversi dai bisonti, o fino a sei animali domestici della specie suina o fino a tre solipedi domestici possono essere macellati nella stessa occasione presso l'azienda di provenienza, se autorizzato dall'autorità competente conformemente ai seguenti requisiti:

- (a) gli animali non possono essere trasportati al macello, per evitare che chi li manipola corra dei rischi e che gli animali possano ferirsi durante il trasporto;
- (b) esiste un accordo tra il macello e il proprietario dell'animale destinato alla macellazione; il proprietario deve informare per iscritto di tale accordo l'autorità competente;
- (c) il macello o il proprietario degli animali destinati alla macellazione deve informare il veterinario ufficiale, con almeno tre giorni di anticipo, della data e dell'ora della macellazione prevista degli animali;

- (d) il veterinario ufficiale che effettua l'ispezione ante mortem dell'animale destinato alla macellazione deve essere presente al momento della macellazione;
- (e) l'unità mobile da utilizzare per il dissanguamento e il trasporto al macello degli animali macellati deve consentirne la manipolazione e il dissanguamento nel rispetto delle norme di igiene, come pure consentire la corretta eliminazione del sangue, e deve far parte di un macello riconosciuto dall'autorità competente conformemente all'articolo 4, paragrafo 2; l'autorità competente può tuttavia autorizzare il dissanguamento al di fuori dell'unità mobile se il sangue non è destinato al consumo umano e la macellazione non avviene nelle zone soggette a restrizioni quali definite all'articolo 4, punto 41, del regolamento (UE) 2016/429 o in stabilimenti in cui sono applicate restrizioni in materia di sanità animale conformemente al regolamento (UE) 2016/429 e a qualsiasi atto adottato sulla base di quest'ultimo;
- (f) gli animali macellati e dissanguati devono essere trasportati direttamente al macello nel rispetto delle norme di igiene 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 ufficiale; i visceri asportati devono accompagnare al macello l'animale macellato ed essere identificati come appartenenti a ciascun singolo animale;
- (g) se trascorrono più di due ore tra il momento della macellazione del primo animale e l'arrivo al macello degli animali macellati, questi ultimi devono essere refrigerati; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria;
- (h) il proprietario dell'animale deve informare in anticipo il macello dell'ora prevista di arrivo degli animali macellati, che devono essere manipolati senza indebito ritardo dopo l'arrivo al macello;
- (i) oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello gli animali macellati o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.";

(d) al capitolo VII, il punto 4 è sostituito dal seguente:

"4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono un'attività di vendita al dettaglio possono tuttavia congelare le carni per la loro redistribuzione a fini di donazioni alimentari alle seguenti condizioni:

- i) per le carni alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio*, prima della scadenza di tale data;
- ii) senza indebito ritardo, fino a una temperatura pari o inferiore a -18 °C;
- iii) garantendo che la data di congelamento sia documentata e indicata sull'etichetta o con altri mezzi;
- iv) escluse le carni che sono già state congelate in precedenza (carni scongelate); e
- v) conformemente alle condizioni stabilite dalle autorità competenti per il congelamento e il successivo impiego come alimenti.

* Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).";

2) la sezione II è così modificata:

(a) al capitolo V, il punto 5 è sostituito dal seguente:

"5. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono un'attività di vendita al dettaglio possono tuttavia congelare le carni per la loro redistribuzione a fini di donazioni alimentari alle seguenti condizioni:

- i) per le carni alle quali si applica una data di scadenza conformemente all'articolo 24 del regolamento (UE) n. 1169/2011, prima della scadenza di tale data;
- ii) senza indebito ritardo, fino a una temperatura pari o inferiore a -18 °C;
- iii) garantendo che la data di congelamento sia documentata e indicata sull'etichetta o con altri mezzi;
- iv) escludendo le carni che sono già state congelate in precedenza (carni scongelate); e
- v) conformemente alle condizioni stabilite dalle autorità competenti per il congelamento e il successivo impiego come alimenti.";

(b) il capitolo VI è così modificato:

- i) il punto 6 è soppresso;
- ii) il punto 7 è sostituito dal seguente:

"7. Oltre alle informazioni sulla catena alimentare da presentare conformemente all'allegato II, sezione III, del presente regolamento, il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 deve accompagnare al macello o al laboratorio di sezionamento l'animale macellato o essere inviato in anticipo in qualsiasi formato.";

3) la sezione III è così modificata:

(a) il punto 1 è sostituito dal seguente:

"1. Le disposizioni della sezione I si applicano alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di artiodattili selvatici d'allevamento, a meno che l'autorità competente non le consideri inadeguate.";

(b) al punto 3, la lettera j) è sostituita dalla seguente:

"j) il certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, rilasciato e firmato dal veterinario ufficiale, attestante l'esito favorevole dell'ispezione ante mortem, la corretta esecuzione della macellazione e del dissanguamento nonché la data e l'ora della macellazione, accompagna al macello l'animale macellato o è stato inviato in anticipo in qualsiasi formato.";

4) la sezione IV è così modificata:

(a) è aggiunta la seguente frase introduttiva:

"Ai fini della presente sezione, per "centro di raccolta" si intende uno stabilimento adibito al magazzinaggio delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica prima del loro trasporto a un centro di lavorazione della selvaggina.";

(b) il capitolo II è così modificato:

i) al punto 4, la lettera c) è sostituita dalla seguente:

"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 che deve essere trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto dopo l'abbattimento.";

ii) al punto 8, lettera b), il primo capoverso è sostituito dal seguente:

"b) essere spedita a un centro di lavorazione della selvaggina situato in un altro Stato membro soltanto se, nel corso del trasporto a tale centro, è accompagnata da un certificato ufficiale di cui all'allegato II, capitolo 2,

del regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale, attestante il rispetto dei requisiti di cui al punto 4 del presente capitolo per quanto riguarda la disponibilità di una dichiarazione, se del caso, e l'accompagnamento delle parti pertinenti della carcassa.";

iii) è aggiunto il seguente punto 10:

"10. Le carcasse e i visceri della selvaggina selvatica grossa possono essere trasportati e immagazzinati in un centro di raccolta prima di essere spediti a un centro di lavorazione della selvaggina purché:

(a) il centro di raccolta sia:

- 1) registrato presso l'autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), quando riceve le carcasse esclusivamente come primo centro di raccolta, o
- 2) riconosciuto dall'autorità competente come azienda del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, quando riceve carcasse da altri centri di raccolta;

(b) se gli animali sono eviscerati, sia vietato ammucciarli durante il trasporto al centro di raccolta e durante il loro magazzinaggio in tale centro;

(c) gli animali abbattuti siano trasportati al centro di raccolta nel rispetto delle norme di igiene e senza indugio;

(d) siano rispettate le condizioni di temperatura di cui al punto 5;

(e) il tempo di magazzinaggio sia ridotto al minimo possibile;

(f) nessuna altra manipolazione sia effettuata sulle carcasse e sui visceri della selvaggina selvatica grossa; sono tuttavia consentiti l'esame da parte di una persona formata e l'asportazione dei visceri alle condizioni di cui ai punti 2, 3 e 4.";

(c) il capitolo III è così modificato:

i) il punto 3 è sostituito dal seguente:

"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 punto 1 o, se nessuna persona formata è disponibile per effettuare tale esame in un caso specifico, al più presto dopo l'abbattimento.";

ii) è aggiunto il seguente punto 8:

"8. Le carcasse, compresi i visceri, della selvaggina selvatica piccola possono essere trasportate e immagazzinate in un centro di raccolta prima di essere spedite a un centro di lavorazione della selvaggina purché:

- (a) il centro di raccolta sia:
 - 1) registrato presso l'autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), quando riceve le carcasse esclusivamente come primo centro di raccolta, o
 - 2) riconosciuto dall'autorità competente come azienda del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, quando riceve carcasse da altri centri di raccolta;
- (b) se gli animali sono eviscerati, sia vietato ammucciarli durante il trasporto al centro di raccolta e durante il loro magazzinaggio in tale centro;
- (c) gli animali abbattuti siano trasportati al centro di raccolta nel rispetto delle norme di igiene e senza indugio;
- (d) siano rispettate le condizioni di temperatura di cui al punto 4;
- (e) il tempo di magazzinaggio sia ridotto al minimo possibile;
- (f) nessuna altra manipolazione sia effettuata sulle carcasse, compresi i visceri, della selvaggina selvatica piccola; sono tuttavia consentiti l'esame da parte di una persona formata e l'asportazione dei visceri alle condizioni di cui ai punti 1 e 2.";

5) la sezione VII è così modificata:

(a) nella parte introduttiva è inserito il seguente punto 1 *bis*:

"1 *bis*. Ai fini della presente sezione, per "operatore intermedio" si intende un operatore del settore alimentare, compresi i commercianti, diverso dal primo fornitore, provvisto o meno di locali, che svolge le proprie attività tra le zone di produzione, le zone di stabulazione o gli stabilimenti.";

(b) il capitolo I è così modificato:

i) il punto 3 è sostituito dal seguente:

"3. Quando un operatore del settore alimentare sposta un lotto di molluschi bivalvi vivi tra le zone di produzione, le zone di stabulazione o gli stabilimenti, il lotto deve essere accompagnato da un documento di registrazione.";

ii) al punto 4, è aggiunta la seguente lettera d):

"d) In caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un operatore intermedio, il lotto deve essere accompagnato da un nuovo documento di registrazione compilato dall'operatore intermedio. Il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alle lettere a), b) e c) e le informazioni seguenti:

i) nome e indirizzo dell'operatore intermedio;

ii) in caso di rifinitura o in caso di nuova immersione a fini di conservazione, la data di inizio, la data di fine e il luogo della rifinitura o della nuova immersione;

iii) se è stata effettuata una rifinitura in un bacino naturale, l'operatore intermedio deve confermare che il bacino naturale in cui questa è avvenuta era classificato, al momento della rifinitura, come zona di produzione di classe A aperta per la raccolta;

iv) se è stata effettuata una nuova immersione in un bacino naturale, l'operatore intermedio deve confermare che il bacino naturale in cui questa è avvenuta aveva la stessa classificazione, al momento della nuova immersione, della zona di produzione in cui erano stati raccolti i molluschi bivalvi vivi;

v) se è stata effettuata una nuova immersione in uno stabilimento, l'operatore intermedio deve confermare che lo stabilimento, al momento della nuova immersione, era riconosciuto. La nuova immersione non deve contaminare ulteriormente i molluschi bivalvi vivi;

vi) in caso di raggruppamento, la specie, le date di inizio e di fine del raggruppamento, lo status della zona in cui sono stati raccolti i molluschi bivalvi vivi e il lotto del raggruppamento, costituito sempre dalla stessa specie, catturata alla stessa data e nella stessa zona di produzione.";

iii) sono aggiunti i seguenti punti 8 e 9:

"8. Gli operatori intermedi devono essere:

(a) registrati presso l'autorità competente come aziende del settore alimentare che effettuano produzione primaria di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), se non dispongono di locali o se dispongono di locali in cui effettuano unicamente la manipolazione, il lavaggio e la conservazione a temperatura ambiente dei molluschi bivalvi vivi, senza raggruppamento né rifinitura, o

(b) riconosciuti dall'autorità competente come operatori del settore alimentare conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, se, oltre a svolgere le attività di cui alla lettera a), dispongono di un deposito frigorifero oppure raggruppano o suddividono i lotti di molluschi bivalvi vivi oppure effettuano la rifinitura o la nuova immersione.

9. Gli operatori intermedi possono ricevere molluschi bivalvi vivi dalle zone di produzione classificate come A, B o C, dalle zone di stabulazione o da altri operatori intermedi. Gli operatori intermedi possono inviare molluschi bivalvi vivi:

- (a) dalle zone di produzione di classe A ai centri di spedizione o a un altro operatore intermedio;
- (b) dalle zone di produzione di classe B unicamente ai centri di depurazione, agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio;
- (c) dalle zone di produzione di classe C agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio provvisto di locali.";

(c) al capitolo IV, parte A, il punto 1 è sostituito dal seguente:

"1. Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati e lavati, se necessario, con acqua pulita.";

(d) al capitolo V, punto 2:

a) la lettera a) è sostituita dalla seguente: "a) PSP ("Paralytic Shellfish Poison"): 800 µg di equivalente sassitossina diHCl/kg;";

b) la lettera c) è sostituita dalla seguente: "c) acido okadaico e dinophysitossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;";

(e) il capitolo IX è sostituito dal seguente:

"CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI, I GASTEROPODI MARINI E GLI OLOTUROIDEI NON FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori al di fuori delle zone di produzione classificate o che manipolano tali pettinidi e/o gasteropodi marini e/o oloturoidei devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. I pettinidi, i gasteropodi marini e gli oloturoidei non filtratori possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e manipolati conformemente al capitolo II, parte B, e se rispettano le norme fissate al capitolo V, come comprovato da un sistema di autocontrolli da parte degli operatori del settore alimentare che gestiscono un'asta ittica, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione.

2. In aggiunta al punto 1, se i dati risultanti dai programmi di monitoraggio ufficiali consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso in

Note esplicative

Casella	Descrizione
Parte I – Fornitore	
Questa parte del documento deve essere compilata dall'operatore del settore alimentare che spedisce un lotto di molluschi bivalvi vivi.	
I.1	<p>Numero di riferimento IMSOC</p> <p>È il codice alfanumerico unico assegnato dal sistema IMSOC.</p>
I.2	<p>Numero di riferimento interno</p> <p>Questa casella può essere utilizzata dall'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione per indicare un numero di riferimento interno.</p>
I.3	<p>Fornitore</p> <p>Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di origine. In caso di zone di produzione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti. In caso di pettinidi, gasteropodi marini o oloturoidei vivi, indicare l'ubicazione della zona di raccolta.</p> <p>Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, sala d'asta o attività intermedie).</p> <p>Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da un'asta ittica, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o dell'asta ittica.</p>
I.4	<p>Operatore del settore alimentare ricevente</p> <p>Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO del paese dello stabilimento di destinazione. In caso di zone di produzione o di stabulazione, indicare la zona autorizzata dalle autorità competenti.</p> <p>Ove applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento dello stabilimento. Indicare l'attività (produttore, centro di depurazione, centro di spedizione, stabilimento di trasformazione o attività intermedie).</p>
I.5	<p>Descrizione delle merci</p> <p>Indicare, come richiesto, il codice della nomenclatura combinata o il codice FAO alfa-3, la specie, la quantità, il tipo di imballaggio (sacchi, prodotti sfusi ecc.), il lotto, la data di raccolta, le date di inizio e di fine della rifinitura (ove applicabile), il luogo della rifinitura (indicare la classificazione della zona di produzione e la sua ubicazione o il numero di riconoscimento dello stabilimento, ove applicabile), le date di inizio e di fine della nuova immersione (ove applicabile), il luogo della nuova immersione (indicare la classificazione della zona di produzione e la sua ubicazione o il numero di riconoscimento dello stabilimento, ove applicabile), le date di inizio e di fine del raggruppamento (ove applicabile), la zona di produzione e il suo status sanitario (classificazione della zona di produzione ove applicabile). Se i molluschi bivalvi vivi sono stati raccolti conformemente</p>

	<p>all'articolo 62, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627, ciò dovrebbe essere esplicitamente indicato.</p> <p>In caso di raggruppamento dei molluschi bivalvi vivi, il lotto deve riferirsi a bivalvi della stessa specie, raccolti lo stesso giorno e provenienti dalla stessa zona di produzione.</p> <p>Cancellare la dicitura non pertinente.</p>
I.6	<p>A partire da una zona di stabulazione</p> <p>Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è spedito a partire da una zona di stabulazione, indicare la zona di stabulazione autorizzata dalle autorità competenti e la durata della stabulazione (date di inizio e di fine).</p>
I.7	<p>A partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o da un'asta ittica</p> <p>Se il lotto di molluschi bivalvi vivi è inviato a partire da un centro di depurazione/centro di spedizione o, in caso di pettinidi, gasteropodi marini e oloturoidei non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate, da una sala d'asta, indicare il numero di riconoscimento e l'indirizzo del centro di depurazione/centro di spedizione o della sala d'asta.</p> <p>In caso di spedizione a partire da un centro di depurazione, la durata della depurazione e le date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione. Cancellare la dicitura non pertinente.</p>
I.8	<p>A partire da un operatore intermedio</p> <p>Indicare il nome e l'indirizzo (via, città e regione/provincia/Stato, a seconda dei casi), il paese e il codice ISO dell'operatore intermedio.</p> <p>Se applicabile, indicare il numero di registrazione o di riconoscimento e l'attività.</p>
1.9	<p>Dichiarazione del fornitore</p> <p>Inserire la data, il nome del firmatario e la firma.</p>
<p>Parte II – Operatore del settore alimentare ricevente</p> <p>Questa parte del documento deve essere compilata dall'operatore del settore alimentare che riceve un lotto di molluschi bivalvi vivi.</p>	
II.1	<p>Numero di riferimento interno (ricevimento)</p> <p>Questa casella può essere utilizzata dall'operatore del settore alimentare che riceve il lotto per indicare un numero di riferimento interno.</p>
II.2	<p>Dichiarazione dell'operatore del settore alimentare ricevente</p> <p>Indicare la data di arrivo del lotto di molluschi bivalvi vivi nei locali dell'operatore del settore alimentare ricevente. Nel caso di un operatore intermedio che non dispone di locali, indicare la data di acquisto del lotto.</p> <p>Inserire il nome del firmatario e la firma.</p>

”;

6) la sezione VIII è così modificata:

(a) il capitolo I è così modificato:

i) il punto 1 è sostituito dal seguente:

"1. che le navi utilizzate per prelevare i prodotti della pesca dal loro ambiente naturale, o per manipolarli o trasformarli dopo averli prelevati, e le navi reefer siano conformi ai requisiti strutturali e ai requisiti relativi alle attrezzature di cui alla parte I; e";

ii) nella parte I.A, è aggiunto il seguente punto 5:

"5. Le navi devono essere progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive. Le stive, le cisterne o i contenitori utilizzati per conservare, raffreddare o congelare i prodotti della pesca non protetti, compresi quelli destinati alla produzione di mangimi, non possono essere utilizzati per scopi diversi dalla conservazione, dal raffreddamento o dal congelamento di tali prodotti, come pure il ghiaccio o la salamoia utilizzati per tali scopi. Nel caso delle navi reefer, le disposizioni applicabili ai prodotti della pesca non protetti si applicano a tutti i prodotti trasportati.";

iii) nella parte I.C, i punti 1 e 2 sono sostituiti dai seguenti:

"1. disporre di attrezzature per il congelamento con una capacità sufficiente a congelare il più rapidamente possibile in un processo continuo e con un periodo di sosta termica il più breve possibile, in modo da raggiungere una temperatura al centro non superiore a -18 °C;

2. disporre di attrezzature per la refrigerazione con una capacità sufficiente a mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino a una temperatura non superiore a -18 °C. Le stive di magazzino non devono essere utilizzate per il congelamento tranne qualora soddisfino le condizioni di cui al punto 1 e devono essere dotate di un dispositivo di registrazione della temperatura posto in un luogo dove sia facilmente leggibile. Il sensore di temperatura del lettore deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata;"

iv) nella parte I, è aggiunta la seguente parte E:

"E. Requisiti applicabili alle navi reefer

Le navi reefer che trasportano e/o conservano prodotti della pesca congelati sfusi devono disporre di attrezzature conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla parte C, punto 2, per quanto riguarda la loro capacità di mantenere la temperatura.";

v) nella parte II, il punto 6 è sostituito dal seguente:

"6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme di igiene, appena possibile dopo la cattura e i prodotti della pesca devono essere lavati immediatamente. I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica devono essere rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti della pesca destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano devono essere refrigerati o conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.";

vi) nella parte II, il punto 7 è sostituito dal seguente:

"7. Qualora si pratichi il congelamento in salamoia di pesci interi destinati alla fabbricazione di conserve, occorre raggiungere una temperatura non superiore a -9°C per tali prodotti della pesca. Anche qualora siano poi congelati ad una temperatura di -18°C , i pesci interi inizialmente congelati in salamoia a una temperatura non superiore a -9°C devono essere destinati alla fabbricazione di conserve. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.";

(b) il capitolo III è così modificato:

i) nella parte A, il punto 4 è sostituito dal seguente:

"4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati e conservati sotto ghiaccio devono assicurare che l'acqua di fusione sia evacuata e non rimanga a contatto con prodotti della pesca.";

ii) la parte B è sostituita dalla seguente:

"B. REQUISITI PER I PRODOTTI CONGELATI

Gli stabilimenti a terra che congelano o conservano prodotti della pesca congelati devono disporre di attrezzature, adeguate all'attività svolta, conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla sezione VIII, capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2.";

7) alla sezione XI, sono aggiunti i seguenti punti 7 e 8:

7. I requisiti di cui ai punti 1, 3, 4 e 6 si applicano anche a tutte le altre lumache della famiglia *Helicidae*, *Hygromiidae* o *Sphincterochilidae* se destinate al consumo umano.

8. I requisiti di cui ai punti da 1 a 5 si applicano anche alle cosce di rane del genere *Pelophylax* della famiglia *Ranidae* e dei generi *Fejervarya*, *Limnonectes* e *Hoplobatrachus* della famiglia *Dicroglossidae* se destinate al consumo umano.";

8) alla sezione XII, capitolo II, il punto 5 è soppresso.