

MINISTERO DELLA SALUTE

ORDINANZA 26 agosto 2005.

Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1256, e successive modifiche;

Visto il regolamento di polizia veterinaria approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320;

Vista la legge 2 giugno 1988, n. 218, e in particolare l'art. 2, commi 2 e 5;

Visto il decreto 20 luglio 1988, n. 298, e successive modifiche e integrazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n. 656, di attuazione della direttiva 92/40/CEE del Consiglio che istituisce misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria;

Visto il decreto legislativo 10 dicembre 1997, n. 495 concernente la produzione commercializzazione di carni di volatili da cortile;

Visto il decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336 concernente il divieto di utilizzo di talune sostanze ormoniche e tireostatiche;

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 concernente la produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998 concernente la produzione e la commercializzazione di carni macinate e preparazioni di carne;

Vista la decisione comunitaria 2005/464/CE, che prevede l'obbligo per tutti gli Stati membri di predisporre indagini sull'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici;

Viste le raccomandazioni del Comitato scientifico della Unione europea del 25 agosto 2005;

Ritenuto che debbano essere messe in atto tutte le misure idonee ad evitare ogni ulteriore rischio di propagazione della malattia;

Ordina:

Art. 1.

Obbligo di registrazione delle aziende di volatili da cortile

1. Le aziende di volatili da cortile che non siano state registrate conformemente a quanto disposto dall'art. 14, comma 1 del decreto legislativo n. 336/1999, sono sottoposte a provvedimento di divieto di commercializzazione di animali e prodotti dell'avicoltura per un periodo di tempo non inferiore a quarantacinque giorni o, a scelta del proprietario all'abbattimento e distruzione, senza indennizzo, di tutti gli animali della specie avicola presenti.

2. Le spese per i provvedimenti di cui al comma 1 sono a carico dei titolari delle aziende assoggettate ai provvedimenti sanitari.

3. I servizi veterinari delle A.S.L. registrano nella banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica le informazioni relative alle aziende registrate ai sensi del decreto legislativo n. 336/1999.

Art. 2.

Misure di quarantena e controllo nelle aziende di volatili da cortile

1. L'introduzione di volatili da cortile in aziende, che già risultino registrate ai sensi dell'art. 14 del decreto legislativo n. 336/1999, è consentita esclusivamente alle seguenti condizioni:

a) il proprietario o il responsabile dell'azienda deve aver preventivamente informato il Servizio veterinario competente per territorio con almeno ventiquattro ore lavorative di anticipo dell'introduzione degli animali;

b) gli animali siano mantenuti in quarantena per ventuno giorni, in una struttura, in cui si applica il regime di «tutto pieno tutto vuoto», fisicamente separata da altre strutture produttive.

2. Il Servizio veterinario delle ASL competenti per territorio effettua gli opportuni controlli sulle aziende di cui al comma 1, effettuando se del caso campionamenti sulle partite introdotte.

3. Il Ministero della salute, su richiesta delle regioni e province autonome, può concedere, deroghe alle modalità di effettuazione della quarantena, sentito il Centro nazionale di referenza per le malattie dei volatili.

Art. 3.

Informazioni obbligatorie

1. Ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile, anche a carattere zoonotico, è disposto l'obbligo di riportare sulle carni fresche di volatili da cortile, come definite all'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997, nonché sulle preparazioni e sui prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, le indicazioni di cui ai successivi articoli 4-7 mediante l'apposizione di un'apposita etichetta.

Art. 4.

Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile

1. L'operatore alimentare che effettua le operazioni di macellazione delle carni di volatili da cortile deve fornire le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio:

a) la sigla IT seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all'art. 1 del decreto ministeriale 11 febbraio 2003;

- b) la data o il numero di lotto di macellazione;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore del settore alimentare che effettua le operazioni di sezionamento deve riportare le seguenti informazioni su un'apposita etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:

- a) la sigla IT seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- b) data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;
- c) numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. Nel caso di carcasse o parti di carcasse fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione l'informazione di cui ai commi 1 e 2 possono essere apposte sull'imballaggio.

4. Il punto vendita delle carni di volatili da cortile intere o sezionate, ove presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine è tenuto ad esporre le informazioni di cui ai commi 1 e 2 o a collocare suddette informazioni su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato.

Art. 5.

Prescrizioni relative alle carni fresche di volatili da cortile provenienti da Paesi comunitari e terzi

1. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca direttamente al macello volatili da cortile vivi in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di macellazione;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca carni fresche di volatili da cortile ai fini del sezionamento da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine delle carni: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di sezionamento;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo carni di volatili da cortile, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;

- b) la data di introduzione nel territorio italiano.

Art. 6.

Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile

1. L'operatore alimentare che produce preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, ai sensi della normativa vigente, è tenuto ad apporre sull'etichetta di ogni singola confezione e sull'imballaggio le seguenti informazioni:

- a) l'origine della materia prima avicola, riportante la sigla IT seguita dal numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione o sezionamento delle carni oppure l'indicazione del Paese comunitario o terzo;
- b) la data di preparazione o il numero di lotto.

Art. 7.

Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne di volatili da cortile provenienti da Paesi comunitari o terzi

L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni di volatili da cortile, deve riportare sull'etichetta le seguenti informazioni:

- a) origine: con specifica in chiaro del paese di provenienza;
- b) data di introduzione nel territorio italiano.

Art. 8.

Sanzioni

Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992, la violazione delle prescrizioni di cui agli articoli da 3 a 6 comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività da un minimo di sette giorni a un massimo di ventuno giorni.

Art. 9.

Entrata in vigore

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e le disposizioni di cui agli articoli 4-7 si applicano a decorrere dal quarantacinquesimo giorno dalla data di pubblicazione.

2. La presente ordinanza ha validità sino al 31 dicembre 2007.

Roma, 26 agosto 2005

Il Ministro: STORACE

*Registrato alla Corte dei conti il 30 agosto 2005
Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona
e dei beni culturali, registro n. 5, foglio n. 129*

05A08639