

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1989L0437 — 05/06/2003

*Pagine: 15*

---



Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► B

**DIRETTIVA DEL CONSIGLIO**

**del 20 giugno 1989**

**concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti**

(89/437/CEE)

(GU L 212 del 22.7.1989, pag. 87)

Modificata da:

	Gazzetta ufficiale		
	n.	pag.	data
► <u>M1</u> Direttiva 89/662/CEE del Consiglio dell'11 dicembre 1989	L 395	13	30.12.1989
► <u>M2</u> Direttiva 91/684/CEE del Consiglio del 19 dicembre 1991	L 376	38	31.12.1991
► <u>M3</u> Direttiva 96/23/CE del Consiglio del 29 aprile 1996	L 125	10	23.5.1996
► <u>M4</u> Regolamento (CE) n. 806/2003 del Consiglio del 14 aprile 2003	L 122	1	16.5.2003

Modificata da:

► <u>A1</u> Atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia	C 241	21	29.8.1994
(adattato dalla decisione 95/1/CE, Euratom, CECA del Consiglio)	L 1	1	1.1.1995

▼B

**DIRETTIVA DEL CONSIGLIO**  
**del 20 giugno 1989**  
**concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed**  
**immissione sul mercato degli ovoprodotti**

(89/437/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione <sup>(1)</sup>,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(2)</sup>,

visto il parere del Comitato economico e sociale <sup>(3)</sup>,

considerando che, per garantire un armonioso funzionamento del mercato comune ed in particolare dell'organizzazione comune dei mercati nel settore delle uova, istituito dal regolamento (CEE) n. 2771/75 <sup>(4)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3907/87 <sup>(5)</sup>, nonché del regime comune di scambi per l'ovoalbumina e la lattoalbumina, istituito dal regolamento (CEE) n. 2783/75 <sup>(6)</sup>, modificato dal regolamento (CEE) n. 4001/87 <sup>(7)</sup>, è necessario che la commercializzazione degli ovoprodotti non sia più ostacolata dalle disparità esistenti tra gli Stati membri per quanto concerne le prescrizioni sanitarie relative a tali prodotti; che tale armonizzazione consentirà inoltre una migliore armonizzazione della produzione e condizioni di concorrenza uguali, pur garantendo al consumatore un prodotto di qualità;

considerando che la commercializzazione di taluni ovoprodotti non compresi nell'allegato II del trattato è strettamente connessa a quella degli ovoprodotti oggetto di un'organizzazione comune di mercato; che occorre eliminare le distorsioni di concorrenza per il complesso degli ovoprodotti;

considerando che pare opportuno escludere dal campo di applicazione della presente direttiva i prodotti di uova ottenuti in laboratori artigianali, negozi o ristoranti ed utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari destinati alla vendita diretta al consumatore finale o ad essere consumati sul posto;

considerando che occorre stabilire le prescrizioni sanitarie relative alla produzione, al magazzinaggio e al trasporto degli ovoprodotti; che, in particolare, è opportuno definire un insieme di norme sanitarie per il riconoscimento degli stabilimenti;

considerando che è altresì necessario stabilire i requisiti sanitari cui devono rispondere gli ovoprodotti;

considerando che la suddetta regolamentazione deve essere applicata in identica misura agli scambi intracomunitari e agli scambi che avvengono all'interno di ciascuno degli Stati membri;

considerando che spetta anzitutto al produttore verificare che gli ovoprodotti siano conformi alle prescrizioni sanitarie previste dalla presente direttiva; che è compito delle autorità competenti degli Stati membri accertarsi, mediante controlli ed ispezioni, che il produttore rispetti tali prescrizioni; che le regole relative a detti controlli e ispezioni debbono tener conto degli imperativi del mercato interno;

<sup>(1)</sup> GU n. C 67 del 14. 3. 1987, pag. 9 e

GU n. C 53 del 2. 3. 1989, pag. 10.

<sup>(2)</sup> GU n. C 187 del 18. 7. 1988, pag. 184.

<sup>(3)</sup> GU n. C 232 del 31. 8. 1987, pag. 11.

<sup>(4)</sup> GU n. L 282 dell'1. 11. 1975, pag. 49.

<sup>(5)</sup> GU n. L 370 del 30. 12. 1987, pag. 14.

<sup>(6)</sup> GU n. L 282 dell'1. 11. 1975, pag. 104.

<sup>(7)</sup> GU n. L 377 del 31. 12. 1987, pag. 44.

▼B

considerando che è necessario effettuare controlli per sondaggio allo scopo di individuare la presenza di residui di sostanze che potrebbero risultare nocive per la salute umana;

considerando che è opportuno instaurare misure di controllo comunitarie per garantire l'applicazione uniforme delle norme previste dalla presente direttiva in tutti gli Stati membri;

considerando che, nell'ambito degli scambi intracomunitari, occorre, qualora insorgano controversie con le autorità competenti dello Stato membro destinatario, dare allo speditore, al destinatario o al loro mandatario la possibilità di chiedere il parere di un esperto;

considerando che gli ovoprodotti fabbricati in un paese terzo e destinati ad essere immessi sul mercato comunitario non devono beneficiare di un regime più favorevole di quello imposto dalla presente direttiva; che occorre stabilire una procedura comunitaria di ispezione degli stabilimenti dei paesi terzi;

considerando che è opportuno demandare alla Commissione l'adozione di talune modalità di applicazione della presente direttiva; che, a questo scopo, occorre stabilire procedure che instaurino una cooperazione stretta ed efficace tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

*Articolo 1*

La presente direttiva stabilisce i requisiti igienici e sanitari da rispettare nella preparazione e nell'immissione sul mercato di ovoprodotti destinati sia al consumo umano diretto sia alla fabbricazione di prodotti alimentari.

Tuttavia la presente direttiva non riguarda:

- i prodotti alimentari finiti che sono fabbricati a partire da ovoprodotti, secondo la definizione dell'articolo 2, e che soddisfano le disposizioni dell'articolo 3,
- gli ovoprodotti ottenuti in un laboratorio non industriale e che, senza aver subito un trattamento, sono utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari destinati alla vendita diretta, senza intermediario, al consumatore o ad essere consumati sul posto direttamente dopo la loro preparazione.

*Articolo 2*

Ai fini della presente direttiva, sono applicabili le definizioni figuranti all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2772/75 <sup>(1)</sup>. Inoltre si intende per:

- 1) ovoprodotti: i prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana, destinati al consumo umano; vi possono essere aggiunti, parzialmente, altri alimenti o additivi; essi si possono presentare sotto forma di liquidi, concentrati, essiccati, cristallizzati, congelati, surgelati o coagulati;
- 2) azienda produttrice: fatte salve le disposizioni del regolamento (CEE) n. 2782/75 <sup>(2)</sup>, l'azienda per la produzione di uova destinate al consumo umano;
- 3) stabilimento: stabilimento riconosciuto per la fabbricazione e/o il trattamento degli ovoprodotti;
- 4) uova incrinata: uova il cui guscio è danneggiato ma non presenta una soluzione di continuità, ma la cui membrana è ancora intatta;

<sup>(1)</sup> GU n. L 282 dell'11. 11. 1975, pag. 56.

<sup>(2)</sup> GU n. L 282 dell'11. 11. 1975, pag. 100.

▼B

- 5) lotto: quantitativo di ovoprodotti preparati nelle stesse condizioni e che, in particolare, sono stati sottoposti ad un trattamento in un'unica operazione continua;
- 6) partita: quantitativo di ovoprodotti da consegnare in un blocco unico nello stesso luogo di destinazione e destinato ad un'ulteriore lavorazione nell'industria alimentare o al consumo umano diretto;
- 7) paese speditore: lo Stato membro o il paese terzo a partire dal quale gli ovoprodotti sono spediti in un altro Stato membro;
- 8) paese destinatario: lo Stato membro a destinazione del quale sono spediti gli ovoprodotti di un altro Stato membro o di un paese terzo;
- 9) confezionamento: l'inserimento degli ovoprodotti in un contenitore di qualsiasi forma;
- 10) autorità competente: il servizio veterinario o qualsiasi altro servizio equivalente designato dallo Stato membro allo scopo di verificare l'applicazione della presente direttiva;
- 11) immissione sul mercato: la commercializzazione degli ovoprodotti definita all'articolo 1, punto 5 del regolamento (CEE) n. 2772/75.

*Articolo 3*

Ciascuno Stato membro cura che siano preparati in forma di prodotti alimentari o siano utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari unicamente gli ovoprodotti che soddisfino le condizioni generali seguenti:

- a) siano stati ottenuti da uova di galline, anatre, oche, tacchini, galline faraone o quaglie, escluse le miscele di specie diverse;
- b) portino l'indicazione della percentuale degli elementi costitutivi delle uova, qualora siano parzialmente completati da altri prodotti alimentari, sempreché soddisfino i requisiti fissati per gli additivi all'articolo 12;
- c) siano stati trattati e/o preparati in uno stabilimento che sia riconosciuto in conformità dell'articolo 6 e che risponda alle condizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato e soddisfino inoltre le disposizioni della presente direttiva;
- d) siano stati preparati in condizioni igieniche conformi alle prescrizioni dei capitoli III e V dell'allegato, con uova che soddisfino le condizioni di cui al capitolo IV dell'allegato;
- e) siano stati sottoposti ad un trattamento mediante un procedimento autorizzato secondo la procedura di cui all'articolo 14 il quale consenta loro di soddisfare in particolare i criteri microbiologici previsti al capitolo VI dell'allegato.

Tuttavia, laddove esigenze tecnologiche inerenti alla preparazione di determinati prodotti alimentari ottenuti con ovoprodotti lo richiedano, le autorità competenti danno un'autorizzazione perché taluni ovoprodotti non siano sottoposti a trattamento; in tal caso gli ovoprodotti devono essere immediatamente utilizzati nello stabilimento in cui sono destinati alla fabbricazione di altri prodotti alimentari;

- f) possiedano le caratteristiche analitiche previste al capitolo VI dell'allegato;
- g) siano stati sottoposti ad un controllo sanitario conformemente al capitolo VII dell'allegato;
- h) siano stati imballati conformemente alle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato;
- i) siano depositati e trasportati conformemente alle prescrizioni dei capitoli IX e X dell'allegato;
- j) siano muniti del bollo sanitario di cui al capitolo XI dell'allegato e, per quanto riguarda i prodotti destinati al consumo umano diretto, soddisfino i requisiti della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei

**▼B**

prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità <sup>(1)</sup>, modificata, da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE <sup>(2)</sup>.

*Articolo 4*

Le autorità competenti curano che i produttori di ovoprodotti prendano tutte le misure necessarie per conformarsi alle prescrizioni della presente direttiva e, in particolare, che:

- siano prelevati campioni destinati ad esami di laboratorio, al fine di accertare il rispetto delle caratteristiche analitiche previste al capitolo VI dell'allegato;
- siano trasportati o immagazzinati alle temperature menzionate nei capitoli IX e X dell'allegato gli ovoprodotti che non possano essere mantenuti a temperatura ambiente;
- sia definito il periodo durante cui è garantita la conservazione degli ovoprodotti;
- siano registrati e conservati i risultati dei vari controlli ed esami in modo da poter loro essere presentati durante un periodo di due anni;
- ogni lotto sia corredato di un'indicazione che consenta di individuare la data del trattamento; questa indicazione deve figurare nella registrazione del processo di trattamento e sul bollo sanitario di cui al capitolo XI.

*Articolo 5*

1. Gli Stati membri curano che vengano effettuati controlli per la ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica, ormonale, di antibiotici, di antiparassitari, di detergenti e di altre sostanze nocive o eventualmente atte ad alterare le caratteristiche organolettiche o a rendere pericoloso o nocivo per la salute umana il consumo di ovoprodotti.

2. Qualora gli ovoprodotti sottoposti ad esame presentino tracce di residui superiori alle tolleranze ammesse stabilite conformemente al paragrafo 4, deve esserne vietata l'utilizzazione nell'alimentazione umana o l'immissione sul mercato sia ai fini della fabbricazione di prodotti alimentari sia ai fini del consumo umano diretto.

**▼M3****▼B***Articolo 6*

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco dei propri stabilimenti riconosciuti; ogni stabilimento deve avere un numero di riconoscimento. Ciascuno Stato membro invia tale elenco agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Uno Stato membro riconosce uno stabilimento solo se è comprovato che esso soddisfa le disposizioni della presente direttiva. Lo Stato ritira il riconoscimento qualora non siano più soddisfatte le condizioni che ne costituiscono il presupposto. Gli altri Stati membri e la Commissione vengono informati del ritiro del riconoscimento.

2. Le ispezioni e i controlli degli stabilimenti e dei centri di imballaggio sono eseguiti periodicamente sotto la responsabilità competente che deve aver libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per accertare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

Qualora da queste ispezioni risulti che non tutte le disposizioni della direttiva sono rispettate, il servizio ufficiale prende le misure che ritiene adeguate per porvi rimedio.

<sup>(1)</sup> GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU n. L 144 del 29. 5. 1986, pag. 38.

**▼B***Articolo 7*

1. Esperti della Commissione possono, nella misura in cui ciò sia indispensabile all'applicazione uniforme della presente direttiva, effettuare, in collaborazione con le autorità competenti, controlli sul posto. In particolare essi possono verificare se gli stabilimenti ed i centri di imballaggio riconosciuti conformemente all'articolo 5, paragrafo 3 del regolamento (CEE) n. 2772/75 applichino effettivamente le disposizioni della presente direttiva.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo assiste con la massima sollecitudine gli esperti nell'adempimento della loro missione. La Commissione informa lo Stato membro interessato in merito ai risultati dei controlli effettuati.

Lo Stato membro interessato prende le misure eventualmente necessarie per tener conto dei risultati di tale controllo. Qualora lo Stato membro non prenda dette misure, la Commissione può disporre, secondo la procedura prevista all'articolo 13, che lo Stato membro in questione sospenda l'immissione sul mercato degli ovoprodotti provenienti dallo stabilimento non più conforme alle disposizioni della presente direttiva.

2. Anteriormente all'applicazione dei controlli di cui al paragrafo 1 e secondo la procedura dell'articolo 14, sono fissate le disposizioni generali di applicazione del presente articolo ed è in particolare elaborata una raccomandazione della Commissione contenente le regole da osservare al momento del controllo previsto al paragrafo 1.

**▼M1****▼B***Articolo 10*

L'allegato della presente direttiva è modificato dal Consiglio che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

*Articolo 11*

1. In attesa dell'applicazione delle disposizioni previste dalla presente direttiva continuano ad applicarsi le disposizioni nazionali relative alle importazioni di ovoprodotti in provenienza dai paesi terzi; esse non devono essere più favorevoli di quelle che disciplinano gli scambi intracomunitari.

2. Esperti degli Stati membri e della Commissione procedono a controlli in loco. Gli esperti degli Stati membri incaricati dell'esecuzione di questi controlli sono designati dalla Commissione su proposta degli Stati membri. Tali controlli sono eseguiti per conto della Comunità che se ne assume gli oneri.

3. Conformemente alla procedura di cui all'articolo 14, è compilato un elenco degli stabilimenti che soddisfano le condizioni indicate nell'allegato.

4. Il certificato di igiene e di sanità che accompagna i prodotti in occasione della loro importazione, nonché la forma e il tipo del bollo sanitario di cui devono essere muniti i prodotti, devono corrispondere ad un modello da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 14.

*Articolo 12*

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, decide quali siano gli additivi che figurano sull'elenco degli additivi autorizzati dalla regolamentazione comunitaria in vigore concernente gli additivi suscettibili di essere impiegati nei prodotti alimentari e che possono essere utilizzati per gli ovoprodotti di cui all'articolo 3, lettera a), nonché le modalità di tale uso.

In attesa di queste decisioni, continuano ad applicarsi le regolamentazioni nazionali che disciplinano questo uso.

**▼M4***Articolo 13*

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 <sup>(1)</sup>.
  2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE <sup>(2)</sup>.
- Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a quindici giorni.
3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

*Articoli 14*

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 articolo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.
- Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

**▼B***Articolo 15*

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 31 dicembre 1991. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

La Commissione presenta al Consiglio entro il 31 dicembre 1994 una relazione sull'esperienza acquisita in materia, corredata, eventualmente, da proposte intese ad adattare l'allegato della presente direttiva in particolare in funzione delle evoluzioni tecnologiche e scientifiche.

*Articolo 16*

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

**▼M1***Articolo 17*

Le norme previste dalla direttiva 89/662/CEE <sup>(3)</sup> relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno, si applicano segnatamente per quanto riguarda i controlli all'origine, l'organizzazione e gli esiti dei controlli da effettuare da parte dello Stato membro destinatario e le misure di salvaguardia da attuare.

<sup>(1)</sup> GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

<sup>(3)</sup> GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.





ALLEGATO

CAPITOLO I

**CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO E LA GESTIONE**

Gli stabilimenti devono avere almeno:

- 1) nei locali in cui sono depositate le uova e vengono trasformati e depositati gli ovoprodotti:
  - a) un pavimento di materiali impermeabili, facili da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori;
  - b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo in modo da agevolare la pulizia;
  - c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte da entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio;
  - d) soffitti facili da pulire, concepiti e strutturati in modo da impedire che vi si accumulino impurità e muffa, che il colore si possa scrostare e che si condensino vapore acqueo;
  - e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di evacuazione del vapore;
  - f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale;
  - g) il più vicino possibile ai posti di lavoro,
    - un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione della mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere azionabili a mano o con il braccio. Per la pulizia delle mani gli impianti devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta;
    - dispositivi per la disinfezione delle attrezzature;
- 2) un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta; i rubinetti di cui sono muniti questi lavabi non devono essere azionabili a mano; presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;
- 3) un locale separato ed impianti appropriati per le operazioni di pulitura e di disinfezione dei contenitori e dei bidoni fissi e mobili. Tale reparto e tali impianti non sono però richiesti qualora esistano disposizioni che consentano la pulitura e la disinfezione dei contenitori e dei bidoni da parte di altri centri;
- 4) un impianto che consenta il rifornimento d'acqua esclusivamente potabile ai sensi della direttiva 80/778/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1980, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano <sup>(1)</sup>.  
Tuttavia, l'utilizzazione di acqua non potabile è autorizzata per la produzione di vapore, per combattere gli incendi e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le condutture adibite a questo scopo non consentano altre utilizzazioni di tale acqua e non presentino rischi di contaminazione degli ovoprodotti. Il vapore d'acqua e l'acqua in questione non possono entrare in contatto diretto con gli ovoprodotti, né essere utilizzati per la pulitura e la disinfezione dei recipienti, degli impianti e del materiale che entrano in contatto con gli ovoprodotti. Le condutture d'acqua non potabile devono essere nettamente differenziate da quelle destinate all'acqua potabile;
- 5) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti e roditori;
- 6) gli impianti, le condutture e gli strumenti o le loro superfici destinati ad entrare in contatto con gli ovoprodotti devono essere fabbricati con un materiale liscio, che sia facile da lavare, pulire o disinfettare, che resista alla

<sup>(1)</sup> GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11.

▼B

corrosione e che non sviluppi negli ovoprodotti elementi in quantità tale da mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione degli ovoprodotti o avere un'influenza nociva sulle loro proprietà organolettiche.

## CAPITOLO II

**CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI**

Oltre a soddisfare le condizioni generali di cui al capitolo I, gli stabilimenti devono avere almeno:

- 1) locali adeguati, abbastanza ampi per poter immagazzinare separatamente le uova e gli ovoprodotti finiti e, se necessario, dotati di impianti di refrigerazione per mantenere le uova e gli ovoprodotti alle temperature appropriate; le celle frigorifere devono essere munite di un termometro o di un teletermometro registratore;
- 2) qualora vengano utilizzate uova sporche, impianti per lavare e disinfettare le uova; l'elenco dei prodotti autorizzati ai fini della disinfezione deve essere stabilito secondo la procedura di cui all'articolo 14;
- 3) a) un locale speciale dotato di impianti appropriati per rompere le uova e raccogliere ed eliminare le parti di gusci e membrane;
- b) un locale separato per le operazioni diverse da quelle di cui lettera a).  

In caso di pastorizzazione degli ovoprodotti, la pastorizzazione può avvenire nel locale di cui alla lettera a) qualora lo stabilimento disponga di un sistema chiuso di pastorizzazione; negli altri casi essa deve avvenire nel locale di cui alla lettera b). In quest'ultimo caso devono essere prese tutte le disposizioni per evitare una contaminazione degli ovoprodotti dopo la pastorizzazione;
- 4) attrezzature adeguate per il trasferimento del contenuto delle uova all'interno dello stabilimento;
- 5) nei casi previsti dalla presente direttiva, attrezzature riconosciute dall'autorità competente come adeguate ai fini del trattamento degli ovoprodotti munite almeno di:
  - a) in caso di pastorizzazione
    - un controllo automatico della temperatura;
    - un termometro registratore;
    - un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente;
  - b) in caso di un sistema di pastorizzazione continua l'attrezzatura deve essere inoltre provvista di:
    - un sistema di sicurezza adeguato che impedisca la miscela degli ovoprodotti pastorizzati con ovoprodotti non completamente pastorizzati e
    - un registratore automatico di sicurezza per impedire la suddetta miscela;
- 6) un locale per il deposito di altri prodotti alimentari e di additivi;
- 7) in caso di imballaggio in contenitori non riutilizzabili, una zona adatta ed eventualmente separata per depositare tali contenitori e le materie prime destinate alla loro fabbricazione;
- 8) impianti per la rimozione immediata e per il magazzinaggio separato dei gusci vuoti delle uova e degli ovoprodotti non adatti al consumo umano;
- 9) impianti appropriati per il confezionamento igienico degli ovoprodotti;
- 10) per effettuare le analisi e gli esami nel rispetto dei requisiti fissati dalla presente direttiva sulle materie prime e gli ovoprodotti lo stabilimento deve disporre di un laboratorio appropriato. In caso contrario deve far ricorso ai servizi di un laboratorio che consenta di soddisfare detti requisiti. In quest'ultimo caso esso ne informa l'autorità competente;
- 11) ove necessario, impianti adeguati per sgelare gli ovoprodotti congelati da sottoporre a trattamento e ad ulteriore manipolazione in uno stabilimento riconosciuto;
- 12) un locale separato per il deposito dei prodotti di pulizia e disinfezione.



### CAPITOLO III

#### IGIENE DEI LOCALI, DEL MATERIALE E DEL PERSONALE NEGLI STABILIMENTI

È prescritta la massima pulizia possibile per quanto riguarda il personale, i locali ed il materiale:

- 1) il personale addetto al trattamento o alla manipolazione delle uova e degli ovoprodotti deve, in particolare, indossare abiti da lavoro ed un copricapo puliti. Deve inoltre lavarsi e disinfettarsi le mani varie volte nel corso della giornata, nonché ad ogni ripresa del lavoro;  
è vietato fumare, mangiare, sputare e masticare nei locali in cui le uova e gli ovoprodotti sono manipolati o depositati;
- 2) nessun animale deve penetrare negli stabilimenti. Roditori, insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente eliminati;
- 3) i locali, il materiale e gli strumenti utilizzati per la lavorazione degli ovoprodotti devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e di manutenzione. Il materiale e gli strumenti devono essere puliti e disinfettati accuratamente, se necessario, più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e, ogniqualvolta siano stati insudiciati, prima di essere riutilizzati; l'impianto costituito dalle condutture a circuito chiuso per il trasporto degli ovoprodotti deve essere fornito di un sistema di pulitura adeguato che sia accessibile in tutte le sue parti alle operazioni di pulitura e disinfezione; una volta pulite e disinfettate, le condutture debbono essere risciacquate con acqua potabile;
- 4) i locali, il materiale e gli utensili da lavoro non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione degli ovoprodotti, tranne per la lavorazione di altri alimenti, contemporaneamente o in momenti diversi, previa autorizzazione dell'autorità competente e a condizione che siano prese misure adeguate per prevenire qualsiasi contagio o alterazione nei prodotti disciplinati dalla presente direttiva;
- 5) l'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi: tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino un pericolo di contaminazione per le uova e per gli ovoprodotti. Inoltre, l'impiego di acqua non potabile può essere autorizzato in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
- 6) detersivi, disinfettanti e altri prodotti simili devono essere utilizzati e depositati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e gli ovoprodotti. Dopo l'impiego, tali attrezzature e strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile;
- 7) la lavorazione e la manipolazione delle uova o degli ovoprodotti devono essere vietate alle persone suscettibili di contaminarle;
- 8) a qualsiasi persona occupata nella lavorazione o nella manipolazione delle uova o degli ovoprodotti deve essere richiesto un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno, tranne qualora venga ammesso, conformemente alla procedura di cui all'articolo 14, un sistema di controlli medici del personale il quale offra garanzie equivalenti.

### CAPITOLO IV

#### PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE UOVA DESTINATE ALLA FABBRICAZIONE DI OVOPRODOTTI

1. Le uova utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti devono essere condizionate conformemente alle disposizioni del regolamento (CEE) n. 95/69 della Commissione, del 17 gennaio 1969, concernente l'applicazione del regolamento (CEE) n. 1619/68 relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3906/86 <sup>(2)</sup>.
2. a) Per la fabbricazione di ovoprodotti possono essere utilizzate soltanto uova non incubate, adatte al consumo umano; il loro guscio deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature;  
b) in deroga alla disposizione di cui alla lettera a) le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché siano state consegnate direttamente dal centro di imballaggio o dall'azienda produt-

<sup>(1)</sup> GU n. L 13 del 18. 1. 1969, pag. 13.

<sup>(2)</sup> GU n. L 364 del 23. 12. 1986, pag. 20.

▼B

trice ad uno stabilimento riconosciuto dove devono essere rotte al più presto;

3. Le uova e gli ovoprodotti non adatti al consumo umano debbono essere rimossi e denaturati in modo da non poter essere riutilizzati per il consumo umano; essi debbono essere immediatamente depositati nel locale previsto conformemente al capitolo II, punto 8.

## CAPITOLO V

**PRESCRIZIONI DI IGIENE PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DEGLI OVOPRODOTTI**

Tutte le operazioni debbono essere eseguite in modo da evitare qualsiasi alterazione durante la produzione, la manipolazione e il deposito di ovoprodotti; in particolare:

- 1) le uova e gli ovoprodotti consegnati ad uno stabilimento riconosciuto per esservi sottoposti a trattamento devono, immediatamente dopo il loro ingresso nello stabilimento, essere immagazzinati nei locali previsti al capitolo II, punto 1, fino al momento della loro trasformazione; la temperatura di tali locali deve essere tale da impedirne qualsiasi alterazione; i vassoi contenenti i gusci delle uova non devono essere posti direttamente sul pavimento;
- 2) le uova devono essere tolte dal loro imballaggio e, se necessario, lavate e disinfettate in un locale separato da quello in cui si procede alla loro rottura; il materiale di imballaggio non deve penetrare in quest'ultimo locale;
- 3) le uova devono essere rotte nel locale previsto al capitolo II, punto 3, lettera a); le uova incrinatesi di cui al capitolo IV, punto 2, lettera b), devono essere immediatamente trasformate;
- 4) prima di essere rotte, le uova sporche devono essere pulite; questa operazione deve essere effettuata in un locale separato da quello in cui vengono rotte le uova e da qualsiasi locale in cui il contenuto delle uova, esposto a contaminazione, viene manipolato; le operazioni di pulitura devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione o l'adulterazione del contenuto delle uova; i gusci devono essere sufficientemente asciutti al momento della rottura, in modo da evitare che nel contenuto delle uova possano cadere residui dell'acqua di pulitura;
- 5) le uova diverse da quelle di gallina, di tacchino 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, di tacchino e di faraona;
- 6) indipendentemente dal procedimento adottato, la rottura delle uova deve essere effettuata in modo da evitare, per quanto possibile, ogni rischio di contaminazione del contenuto. A tal fine è vietata la preparazione mediante centrifugazione o schiacciatura di uova o mediante centrifugazione di gusci vuoti per ottenere i residui degli albumi. La presenza di residui di gusci o di membrane negli ovoprodotti deve essere ridotta al minimo e non deve superare la quantità di cui al capitolo VI, punto 2, lettera c).
- 7) dopo la rottura delle uova, ogni particella degli ovoprodotti deve essere sottoposta al più presto ad un trattamento; il trattamento termico consiste in una combinazione adeguata di temperatura e di tempo, allo scopo di eliminare i microrganismi patogeni eventualmente presenti negli ovoprodotti; durante il trattamento termico, le temperature devono essere registrate senza interruzione; le registrazioni relative ad ogni partita sottoposta a trattamento devono essere tenute per due anni a disposizione delle autorità competenti; una partita il cui trattamento sia stato insufficiente può essere sottoposta immediatamente a un nuovo trattamento 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 conformemente alle disposizioni del punto 3 del capitolo IV;
- 8) qualora il trattamento non venga eseguito immediatamente dopo la rottura delle uova, il contenuto delle uova deve essere conservato in condizioni igieniche soddisfacenti, o congelandolo o mantenendolo ad una temperatura non superiore a 4° C; il periodo di conservazione a 4° C non deve essere superiore a 48 ore, eccettuati i componenti che saranno privati degli zuccheri;
- 9) quando talune pratiche di produzione lo richiedono, la Commissione determina entro il 31 dicembre 1991, secondo la procedura di cui all'articolo 14, i casi specifici e stabilisce le condizioni specifiche secondo cui gli ovoprodotti provenienti da uno stabilimento riconosciuto possono essere trattati in

**▼B**

un altro stabilimento riconosciuto, purché siano soddisfatte le condizioni seguenti:

- a) che, immediatamente dopo la loro produzione, siano stati surgelati oppure congelati ad una temperatura non superiore a 4° C; in quest'ultimo caso, essi debbono essere sottoposti a un trattamento nel luogo di destinazione entro 48 ore dal giorno in cui sono state rotte le uova impiegate per la loro fabbricazione, esclusi i componenti che saranno privati degli zuccheri;
  - b) che siano stati confezionati, controllati, trasportati e manipolati nel rispetto delle disposizioni della presente direttiva;
  - c) che siano stati etichettati in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XI; la natura delle merci deve essere indicata nel modo seguente: «ovoprodotti non pastorizzati — da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione — data e ora di rottura»;
- 10) le operazioni successive al trattamento debbono essere effettuate in modo tale che gli ovoprodotti non possano essere nuovamente contaminati. I prodotti liquidi o concentrati che non siano stati resi stabili per conservarsi a temperatura ambiente, devono essere essiccati oppure raffreddati ad una temperatura non superiore a 4° C immediatamente o dopo essere stati sottoposti a un processo di fermentazione. I prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo il trattamento;
  - 11) i prodotti d'uova debbono essere conservati alla temperatura richiesta dalla presente direttiva fino al momento della loro utilizzazione per la fabbricazione di altri alimenti;
  - 12) negli stabilimenti riconosciuti è vietata, anche a scopi tecnici, la preparazione di prodotti d'uova con materie prime non adatte alle fabbricazione di derrate alimentari.

## CAPITOLO VI

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

## 1. Criteri microbiologici

Le partite di ovoprodotti devono essere sottoposte, dopo il trattamento, a controlli microbiologici per campioni negli stabilimenti di trattamento per accertare che siano soddisfatti i criteri seguenti:

- a) salmonella: assente in 25 g o ml di ovoprodotti;
  - b) altri criteri:
    - batteri aerobici mesofillici:  $M = 10^5$  in 1 g o 1 ml;
    - enterobatteri:  $M = 10^2$  in 1 g o 1 ml;
- staphylococcus aureus: assenza in 1 g di ovoprodotto;

**▼M2****▼B**

M = valore massimo per il numero di batteri; il risultato è considerato non soddisfacente se in una o più delle unità di campionamento si riscontra un valore uguale o superiore a M.

## 2. Altri criteri

Le partite di ovoprodotti devono essere sottoposte a controlli per campioni negli stabilimenti di trattamento per accertare che siano soddisfatti i criteri seguenti:

- a) Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.
- b) Per garantire che la manipolazione delle uova e degli ovoprodotti prima del trattamento avvenga nel rispetto dell'igiene, devono essere rispettati i parametri seguenti:
  - il tenore di acido lattico non deve essere superiore a 1 000 mg/kg di ovoprodotto, allo stato di materia secca (valore valido soltanto per prodotti non trattati),
  - il tenore di acido succinico non deve essere superiore a 25 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca.

Tuttavia, per i prodotti fermentati questi valori sono quelli constatati prima del processo di fermentazione.

- c) 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.

**▼B**

- d) La quantità di residui delle sostanze menzionate all'articolo 5, paragrafo 1 non può superare le tolleranze di cui al paragrafo 4 dello stesso articolo.
3. Anteriormente al 31 dicembre 1991 la Commissione, conformemente alla procedura dell'articolo 14, fissa:
- i metodi di analisi e di test,
  - gli schemi di campionamento,
  - il numero di campioni da prelevare,
  - le tolleranze analitiche.

In attesa di queste decisioni gli Stati membri riconoscono come metodo di riferimento i metodi di analisi e di test ammessi a livello internazionale.

## CAPITOLO VII

**CONTROLLO SANITARIO E SUPERVISIONE DELLA PRODUZIONE**

1. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo effettuato dall'autorità competente.
- Il controllo dell'autorità competente comprende qualsiasi misura di controllo ritenuta necessaria per accertare che il fabbricante di prodotti d'uova rispetti i requisiti della presente direttiva, in particolare:
- il controllo dell'origine delle uova e della destinazione degli ovoprodotti, nonché del registro di cui all'articolo 4, quarto trattino;
  - l'ispezione delle uova destinate alla fabbricazione degli ovoprodotti;
  - l'ispezione degli ovoprodotti che partono dallo stabilimento;
  - il controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale;
  - il prelievo dei campioni necessari per gli esami di laboratorio, per accertare che le uova e gli ovoprodotti soddisfino i requisiti della presente direttiva. I risultati di tali esami devono essere riportati su un registro e comunicati al fabbricante degli ovoprodotti.
2. Su richiesta dell'autorità competente, il fabbricante di ovoprodotti intensifica la frequenza degli esami di laboratorio di cui all'articolo 4, primo trattino, qualora lo si ritenga necessario per assicurare che la produzione degli ovoprodotti sia conforme alle norme di igiene.

## CAPITOLO VIII

**CONFEZIONAMENTO DEGLI OVOPRODOTTI**

1. Il confezionamento degli ovoprodotti deve aver luogo in condizioni d'igiene soddisfacenti, in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti.
- I contenitori devono rispondere a tutte le norme di igiene, comprese le seguenti:
- devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche degli ovoprodotti;
  - devono essere tali da non trasmettere agli ovoprodotti sostanze nocive per la salute umana;
  - devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti.
2. Il locale dove sono depositati i contenitori deve essere esente da polvere e da parassiti; i contenitori non riutilizzabili non devono essere depositati sul pavimento.
3. I contenitori utilizzati per gli ovoprodotti devono essere in condizioni di pulizia quando vengono riempiti; i contenitori riutilizzabili devono essere puliti, disinfettati e risciacquati prima di essere riempiti.
4. I contenitori devono essere trasportati nel locale di lavorazione nel rispetto delle norme di igiene ed utilizzati senza indebiti ritardi.
5. I contenitori devono essere sigillati e collocati nei locali di deposito di cui al capitolo II, punto 1 immediatamente dopo il riempimento.
6. I contenitori utilizzati per gli ovoprodotti possono essere, se necessario, utilizzati per altri alimenti, purché siano puliti e disinfettati in modo da non contaminare gli ovoprodotti.
7. I contenitori utilizzati per il trasporto di ovoprodotti sfusi devono rispettare tutte le norme d'igiene, in particolare le seguenti:
- le superfici interne e tutte le parti che possono venire a contatto con gli ovoprodotti devono essere di materiale liscio, che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi negli

**▼B**

ovoprodotti elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione degli ovoprodotti o esercitare un'influenza nociva sulle loro proprietà organolettiche;

- essi devono essere concepiti in modo da rendere possibile l'evacuazione totale degli ovoprodotti; se sono muniti di rubinetti, questi devono poter essere facilmente ritirati e smontati, lavati, puliti e disinfettati;
- essi devono essere lavati, puliti, disinfettati e risciacquati immediatamente dopo ogni utilizzazione e, se necessario, prima di ciascuna nuova utilizzazione;
- appena sono stati riempiti, essi devono essere chiusi e restare sigillati durante il trasporto fino al momento della loro utilizzazione;
- essi sono riservati al trasporto degli ovoprodotti.

Tuttavia, senza pregiudizio delle disposizioni del presente capitolo, la Commissione stabilisce, se necessario, per la prima volta ed entro il 31 dicembre 1990, secondo la procedura prevista all'articolo 14, purché ciò non abbia effetti nocivi sugli ovoprodotti e sugli altri prodotti alimentari interessati, le condizioni specifiche che devono soddisfare questi contenitori per poter essere utilizzati per il trasporto di altri prodotti alimentari, in particolare quelle relative

- alla loro lavatura, pulitura e disinfezione prima di qualsiasi nuova utilizzazione
- alle condizioni di trasporto
- ai termini di utilizzazione.

Fino a quando non siano messe in vigore le decisioni previste nel secondo comma ed al massimo fino al 31 dicembre 1991:

- restano applicabili, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, le regolamentazioni nazionali che autorizzano l'uso di contenitori per il trasporto sul territorio nazionale di prodotti alimentari diversi dagli ovoprodotti, nonché gli accordi bilaterali conclusi dagli Stati membri a questo proposito,
- gli Stati membri la cui regolamentazione nazionale prevede una simile autorizzazione non possono né limitare, né vietare l'ingresso sul proprio territorio di trasporti provenienti da altri Stati membri la cui regolamentazione nazionale prevede la stessa autorizzazione,
- gli Stati membri che vietano, sul proprio territorio, il trasporto di altri prodotti alimentari nei recipienti previsti per il trasporto degli ovoprodotti possono sottoporre alle stesse esigenze i trasporti di ovoprodotti provenienti da altri Stati membri.

## CAPITOLO IX

**DEPOSITO**

1. Gli ovoprodotti devono essere depositati nei locali di deposito di cui al capitolo II, punto 1.
2. Gli ovoprodotti per i quali sono richieste determinate temperature di deposito devono essere conservati a tali temperature; le temperature di deposito devono essere registrate in modo continuo; la velocità di raffreddamento deve essere tale che il prodotto raggiunga la temperatura richiesta al più presto possibile e i contenitori devono essere immagazzinati in modo che l'aria possa circolare liberamente tra essi.
3. Durante il deposito non devono essere superate le seguenti temperature:
 

— per i prodotti surgelati:	– 18° C
— per i prodotti congelati:	– 12° C
— per i prodotti refrigerati:	+ 4° C.

**▼M2**

\_\_\_\_\_

**▼B**

## CAPITOLO X

**TRASPORTO**

1. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto degli ovoprodotti devono essere costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste dalla presente direttiva siano mantenute in modo continuo durante tutta la durata del trasporto.

**▼B**

2. Gli ovoprodotti devono essere spediti in modo da essere adeguatamente protetti durante il trasporto, in modo che non vengano in alcun modo danneggiati.
3. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste al capitolo IX, punto 3.

## CAPITOLO XI

**BOLLATURA DEGLI OVOPRODOTTI**

1. Fatte salve le disposizioni di cui alla direttiva 79/112/CEE, ogni spedizione di ovoprodotti fatta dallo stabilimento deve recare un bollo su cui devono figurare i seguenti elementi:
  - i) — nella parte superiore l'iniziale o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — N L — P — UK ►**A1** — AT — FI — SE ◀, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento;
    - nella parte inferiore una delle sigle seguenti: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF ►**A1** — ETY ◀;
  - ii) oppure
    - nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere maiuscole,
    - al centro il numero di riconoscimento dello stabilimento,
    - nella parte inferiore, una delle sigle seguenti: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF ►**A1** — ETY ◀;
  - iii) la temperatura a cui devono essere mantenuti gli ovoprodotti e il periodo durante cui ne viene in tal modo garantita la conservazione.

L'etichetta deve essere leggibile e indelebile; i caratteri delle diciture devono essere facili da distinguere.
2. I documenti di trasporto devono indicare in particolare:
  - a) la natura del prodotto, con l'indicazione della specie da cui provengono;
  - b) il numero del lotto;
  - c) il luogo di destinazione e il nome e indirizzo del primo destinatario.
3. Queste indicazioni nonché quelle che figurano nel bollo sanitario devono essere apportate nella lingua ufficiale o nelle lingue ufficiali del paese destinatario.