

**DECISIONE DELLA COMMISSIONE
del 12 maggio 2003**

recante misure transitorie a norma del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio relative all'utilizzo dei rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 nei mangimi per suini e al divieto di riciclaggio all'interno della specie per quanto attiene alla somministrazione di broda ai suini

[notificata con il numero C(2003) 1502]

(Il testo in lingua tedesca è il solo facente fede)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2003/328/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 32,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1774/2002 stabilisce una revisione completa delle norme comunitarie in materia di sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, comportando tra l'altro l'introduzione di una serie di requisiti rigorosi. Prevede inoltre la possibilità di adottare le opportune misure transitorie.
- (2) Alla luce del carattere rigoroso di tali requisiti, è necessario prevedere misure transitorie a favore della Germania e dell'Austria in modo da accordare alle imprese il tempo sufficiente per adeguarsi. Inoltre occorre sviluppare ulteriormente la raccolta, il trasporto, il magazzinaggio, la manipolazione, la trasformazione e gli usi alternativi dei sottoprodotti di origine animale, nonché metodi per l'eliminazione di tali sottoprodotti.
- (3) Il Parlamento europeo ha in particolare richiesto misure transitorie relative ai rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3.
- (4) Di conseguenza, alla luce dei risultati della visite condotte dalla Commissione in Germania e Austria, deve essere concessa alla Germania e all'Austria una deroga, come misura temporanea, in modo che tali paesi possano autorizzare gli operatori a continuare ad applicare la normativa nazionale per quanto attiene ai rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 nei mangimi per suini.
- (5) Conformemente alla definizione di «rifiuti di cucina e ristorazione» di cui al regolamento (CE) n. 1774/2002, non costituiscono «rifiuti di cucina e ristorazione» i rifiuti di negozi al dettaglio quali supermercati o industrie

alimentari che producono prodotti per la vendita al dettaglio; pertanto ad essi non si applica la deroga prevista dalla presente decisione.

- (6) Per prevenire rischi alla salute pubblica e degli animali, adeguati sistemi di controllo devono essere mantenuti in Germania e Austria durante il periodo di vigenza delle misure transitorie.
- (7) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Deroghe relative ai rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 nei mangimi per suini e al divieto di riciclaggio all'interno della specie per quanto attiene alla somministrazione di broda ai suini

A norma dell'articolo 32, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1774/2002 e in deroga a quanto disposto dall'articolo 22, paragrafo 1, lettera a) e b), del citato regolamento, la Germania e l'Austria sono autorizzate a continuare a concedere riconoscimenti su base individuale fino al massimo al 31 ottobre 2006 agli operatori di locali e installazioni conformemente alla normativa nazionale, per l'applicazione di tale normativa e delle norme stabilite dalla presente decisione in materia di impiego dei rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 nei mangimi per suini, purché:

- a) i rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 provengano esclusivamente da ristoranti, imprese di catering e cucine, ivi comprese le cucine centralizzate e le cucine domestiche degli Stati membri interessati;
- b) i rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 siano destinati esclusivamente alla produzione di rifiuti di cucina e ristorazione trasformati (broda) per l'alimentazione dei suini nei due Stati membri interessati e non venga effettuato alcuno scambio di rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 o di broda da essi derivata;

⁽¹⁾ GU L 273 del 10.10.2002, pag. 1.

- c) le norme nazionali prescrivano perlomeno le condizioni di impiego previste dall'allegato della presente decisione;
- d) ai suini selvatici e ai cinghiali di allevamento non vengano somministrati rifiuti di cucina e ristorazione trasformati o non trasformati della categoria 3;
- e) tali operatori operassero in conformità con la normativa nazionale alla data del 1° novembre 2002.

Articolo 2

Misure di controllo

L'autorità competente adotta le misure necessarie per assicurare che gli operatori autorizzati di locali e installazioni rispettino le condizioni stabilite all'articolo 1 e nell'allegato.

Articolo 3

Ritiro dei riconoscimenti ed eliminazione dei materiali non conformi alla presente decisione

1. I riconoscimenti su base individuale concessi dall'autorità competente per l'utilizzo dei rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 sono immediatamente e definitivamente ritirati a qualsiasi operatore, locale o installazione laddove non siano più soddisfatte le condizioni prescritte dalla presente decisione.
2. Il materiale non conforme ai requisiti di cui alla presente decisione è eliminato secondo le istruzioni impartite dall'autorità competente.

Articolo 4

Relazione annuale e revisione periodica

1. L'autorità competente trasmette ogni anno alla Commissione entro il 31 marzo una relazione che si basa sulle misure di controllo previste dall'articolo 2.

2. La Commissione riesamina periodicamente il funzionamento della presente decisione alla luce delle relazioni annuali di cui al paragrafo 1 e delle ispezioni da essa condotte.

Articolo 5

Rispetto della decisione da parte degli Stati membri interessati

Germania e Austria adottano immediatamente e pubblicano le misure necessarie per conformarsi alla presente decisione. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 6

Applicabilità

La presente decisione si applica a decorrere dal 1° maggio 2003 e fino al 31 ottobre 2006.

Articolo 7

Destinatari

La Repubblica federale di Germania e la Repubblica d'Austria sono destinatarie della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 12 maggio 2003.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

ALLEGATO

USO DI RIFIUTI DI CUCINA E RISTORAZIONE DELLA CATEGORIA 3

A. *Obblighi generali*

1. I rifiuti di cucina e ristorazione della categoria 3 («rifiuti di cucina e ristorazione») sono raccolti, trasportati, immagazzinati, manipolati, lavorati e impiegati conformemente alle condizioni stabilite nel presente allegato.
2. I rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati:
 - a) sono raccolti da un'impresa di raccolta riconosciuta presso gli esercizi di ristorazione di cui all'articolo 1, lettera a);
 - b) sono raccolti da una zona non soggetta ad alcuna restrizione applicata in virtù della legislazione comunitaria per la lotta contro la peste suina classica o qualsiasi altra malattia inserita nell'elenco A dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE), trasmissibile ai suini attraverso i rifiuti di cucina e ristorazione;
 - c) sono trasformati da operatori autorizzati in locali riconosciuti adibiti alla trasformazione, ubicati presso una sede diversa dall'azienda nella quale gli animali sono allevati. Nel caso dell'Austria l'autorità competente può tuttavia derogare a questo requisito relativo alla separazione fino al 30 aprile 2004, purché l'autorità competente medesima:
 - i) abbia svolto un'opportuna valutazione del rischio ed abbia constatato l'assenza di rischi per la salute pubblica e degli animali;
 - ii) abbia trasmesso una copia di questa valutazione del rischio alla Commissione;
 - iii) effettui ispezioni quindicinali nei locali e adotti tutte le misure necessarie per controllare il rispetto della presente decisione.
3. La broda:
 - a) è raccolta da un'impresa di raccolta riconosciuta presso locali riconosciuti adibiti alla trasformazione;
 - b) è utilizzata nell'alimentazione di suini da ingrasso presso aziende riconosciute, che destinano i suini unicamente alla macellazione diretta.
4. L'autorità competente deve approvare le imprese che raccolgono e trasformano i rifiuti di cucina e ristorazione nonché le imprese che spediscono e utilizzano la broda.
5. Il titolare del riconoscimento conserva e gestisce i locali e gli impianti e trasforma i rifiuti di cucina e ristorazione conformemente ai requisiti di cui alla sezione C.
6. L'autorità competente assicura che il riconoscimento, i documenti commerciali, i registri, le ispezioni ufficiali e l'elenco dei locali siano conformi alla sezione D.

B. *Raccolta e trasporto di rifiuti di cucina e ristorazione destinati all'alimentazione dei suini*

1. I rifiuti di cucina e ristorazione sono raccolti e trasportati in contenitori o veicoli stagni opportunamente coperti e sono prelevati e consegnati senza indebito ritardo a locali riconosciuti adibiti alla trasformazione.
2. I veicoli utilizzati per il trasporto dei rifiuti di cucina e ristorazione, i teloni o altre coperture e i contenitori riutilizzabili sono puliti, disinfettati e tenuti in buono stato di pulizia. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dei rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati non vengono impiegati per il trasporto di broda.
3. Nessuno può far affluire rifiuti di cucina e trasformazione in locali nei quali siano allevati ruminanti salvo in presenza di un riconoscimento rilasciato dall'autorità competente.

C. *Requisiti previsti per i locali adibiti alla trasformazione dei rifiuti di cucina e ristorazione per la produzione di broda***Requisiti generali**

1. I locali riconosciuti adibiti alla trasformazione sono riservati alla trasformazione dei rifiuti di cucina e ristorazione per la produzione di broda destinata all'alimentazione dei suini e sono completamente separati dagli edifici in cui sono allevati gli animali o in cui sono preparati altri alimenti per animali.
2. È vietato l'accesso agli stabilimenti alle persone non autorizzate e agli animali. Agli animali non è consentito l'accesso a rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati né a liquidi da essi derivati. Devono essere adottate sistematicamente misure preventive contro uccelli, roditori, insetti e altri parassiti.
3. I pavimenti sono resistenti, pulibili e costruiti in modo tale da consentire l'evacuazione dei liquidi e da impedire che i liquidi filtrino dalla zona sporca a quella pulita o nella broda.

Zone pulite e zone sporche

4. Sono previste ed individuate zone pulite e zone sporche, tra loro completamente separate almeno da una parete. La zona sporca (di ricevimento) e la zona pulita devono essere facili da pulire e disinfettare. La zona sporca è dotata di uno spazio coperto (di magazzino) per lo stoccaggio dei rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati.
5. I rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati sono scaricati nella zona di ricevimento e:
 - a) sono trasformati immediatamente; oppure
 - b) immagazzinati in contenitori idonei nella zona di ricevimento e trasformati entro 24 ore dall'arrivo o senza indebito ritardo.
6. I rifiuti di cucina e ristorazione trasformati sono manipolati e immagazzinati in una zona pulita ad essi riservata in modo tale da impedire la contaminazione con i rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati.
7. Alle persone che siano state nella zona sporca non è consentito l'ingresso nella zona pulita se non dopo che abbiano disinfettato o cambiato le calzature e cambiato gli indumenti esterni.
8. Le attrezzature e gli utensili che siano stati nella zona sporca non sono portati in quella pulita, se non previa idonea pulizia e disinfezione, conformemente a quanto prescritto nei paragrafi da 11 a 14 infra.
9. Nei locali per il personale sono previsti gabinetti, spogliatoi e lavabi adeguati.

Norme di trasformazione

10. Una volta rimossi tutti i corpi estranei (metalli, plastica e materiale di imballaggio) i rifiuti di cucina e ristorazione sono ridotti in particelle non superiori a 50 mm e sottoposti a trasformazione per almeno 60 minuti portando la temperatura al centro della massa ad almeno 90 °C mediante mescolamento continuo o mediante un metodo alternativo rispondente a norme sanitarie equivalenti fissate nel riconoscimento concesso dall'autorità competente.

Installazioni per la pulizia e la disinfezione

11. Sono previste adeguate installazioni (compreso l'approvvigionamento idrico) per consentire la pulizia e la disinfezione dei locali, dei contenitori e dei veicoli (comprese le ruote).
12. I veicoli (comprese le ruote) utilizzati per trasportare rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati o broda sono puliti e disinfettati prima di accedere alla zona pulita oppure prima di lasciare i locali nel caso in cui non accedano alla zona pulita.
13. I contenitori utilizzati per i rifiuti di cucina e ristorazione non trasformati o per la broda vengono puliti e disinfettati dopo ogni impiego e i locali vengono puliti alla fine di ogni giornata in cui si sia svolta la trasformazione.
14. L'autorità competente assicura che i disinfettanti utilizzati e le relative concentrazioni siano ufficialmente riconosciuti idonei a distruggere il virus della peste suina classica.

Attrezzature

15. I locali sono dotati di idonee attrezzature di cottura con dispositivi di misurazione correttamente tarati per sorvegliare in permanenza le norme di trasformazione (temperatura, tempi) e ogni altro parametro che l'autorità competente ritenga necessario per garantire il rispetto delle prescrizioni.
16. Le attrezzature di cottura e le installazioni correlate sono tarate almeno una volta l'anno e sono tenute in buono stato di manutenzione nel corso dell'anno.

D. Riconoscimento, documenti commerciali, registri, ispezioni ed elenco dei locali riconosciuti**Riconoscimento di operatori e locali**

1. L'autorità competente può concedere o mantenere un riconoscimento per la raccolta/il trasporto o la trasformazione dei rifiuti di cucina e ristorazione oppure per la spedizione o l'impiego di broda per l'alimentazione dei suini solo laddove constati il rispetto delle condizioni di cui alla presente decisione.
2. Il riconoscimento precisa in particolare:
 - a) l'operatore e l'indirizzo dei locali riconosciuti;
 - b) l'identificativo delle attrezzature di cottura riconosciute;
 - c) la data di scadenza non posteriore al 31 ottobre 2006.

3. Nel caso dei locali adibiti alla trasformazione, il riconoscimento precisa:
 - a) in quali parti dei locali possono essere ricevuti e trasformati i rifiuti di cucina e ristorazione;
 - b) i parametri applicabili (temperatura, tempi, dimensioni delle particelle).
4. L'autorità competente, nel caso in cui un riconoscimento esistente non contenga i dati previsti dai paragrafi 2 e 3, rilascia un nuovo riconoscimento che rechi l'indicazione di tali dati e di ogni altra condizione che l'autorità medesima ritenga necessari per garantire la rintracciabilità e il rispetto della legge.

Documenti commerciali

5. I documenti commerciali possono essere redatti in forma scritta o in formato elettronico e devono accompagnare la spedizione di rifiuti di cucina e ristorazione o di broda durante il trasporto. Il produttore, l'impresa di raccolta/il trasportatore e il destinatario devono conservare una copia del documento commerciale redatto in forma scritta oppure una versione cartacea di tali informazioni nel caso in cui il documento sia stato redatto in formato elettronico.
6. I documenti commerciali contengono le seguenti informazioni:
 - a) l'indirizzo dei locali presso i quali i rifiuti di cucina e ristorazione o la broda sono stati raccolti;
 - b) le date in cui sono avvenute la raccolta e la consegna dei rifiuti di cucina e ristorazione o della broda;
 - c) la quantità e la descrizione (qualità) dei rifiuti di cucina e ristorazione o della broda;
 - d) il nome e l'indirizzo dell'impresa di raccolta e dell'autotrasportatore (se diverso dall'impresa di raccolta), nonché il numero di immatricolazione del veicolo;
 - e) l'indirizzo di destinazione dei rifiuti di cucina e ristorazione o della broda.

Registri

7. Chiunque raccolga/trasporti o trasformi i rifiuti di cucina e ristorazione o spedisca/trasporti o utilizzi la broda per l'alimentazione dei suini conserva per un periodo di almeno due anni un registro contenente le opportune informazioni di cui al documento commerciale.
8. Inoltre l'operatore di locali riconosciuti adibiti alla trasformazione conserva per un periodo di almeno due anni un registro che rechi l'indicazione della data di trasformazione e dei parametri (temperatura, tempi) applicati.

Ispezioni ufficiali

9. L'autorità competente effettua almeno due volte l'anno ispezioni presso ciascun locale riconosciuto conformemente a quanto previsto in questa decisione; una delle ispezioni deve essere effettuata senza preavviso per verificare, in particolare, il rispetto delle norme igieniche e di trasformazione, garantendo almeno la verifica dei seguenti elementi:
 - a) separazione tra zone sporche e zone pulite;
 - b) dimensione delle particelle di materia prima;
 - c) temperatura raggiunta nel corso del processo di trattamento termico;
 - d) durata del processo di trattamento termico.
10. Nel caso di stabilimenti riconosciuti adibiti alla trasformazione, un esperto effettua inoltre un'ispezione annuale per il controllo delle attrezzature di cottura e dei dispositivi di misurazione/registrazione e trasmette una relazione all'autorità competente come pure al gestore dei locali.

Elenco dei locali

11. L'autorità competente compila, in relazione al proprio territorio, un elenco:
 - a) dei locali riconosciuti che raccolgono e trasportano rifiuti di cucina e ristorazione;
 - b) dei locali riconosciuti che trasformano rifiuti di cucina e ristorazione;
 - c) dei locali riconosciuti che spediscono e trasportano broda;
 - d) delle aziende riconosciute che somministrano broda ai suini.
 12. Ai singoli locali o alle singole aziende è attribuito un numero identificativo ufficiale.
 13. L'autorità competente provvede affinché tale elenco sia reso pubblico.
-