

**CIRCOLARE 8 febbraio 1999, n.2**

**Chiarimenti sull'applicazione del D.P.R. 3 agosto 1998, n. 309, recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili alla immissione sul mercato di carni macinate e preparazioni di carni.**

Alle regioni e provincia autonoma di Trento - Assessorati alla sanita' - servizi veterinari

Alla provincia autonoma di Bolzano

- Assessorato all'agricoltura -

Servizio veterinario di Bolzano

Agli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari del

Ministero della sanita'

Ai posti di ispezione frontalieri

del Ministero della sanita'

All'Istituto superiore di sanita'

Al Comando carabinieri per la sanita'

Agli Istituti zooprofilattici sperimentali

All'Universita' degli studi -

Facolta' di medicina veterinaria -

Istituti di ispezione degli

alimenti di origine animale

All'Assica

All'Assocarni

All'Uniceb

Al Cim - Via Aureliana, 25

All'Unione nazionale avicoltura

Alle M & V

All'Associazione generale cooperative italiane

Alla Confcommercio

Alla Federcarni

Alla Fiaal Cna

Alla Federazione alimentare confartigianato

All'Aiipa

All'Unione frigorifera italiana

Alla Federalimentare

All'Unionalimentari

Alla Co.Na.Zo S.C.L.

Alla Fiesa - Confesercenti

Al Consorzio prosciutto di Parma

Al Consorzio prosciutto S. Daniele

Alla Sivemp

Con l'emanazione del decreto del Presidente della Repubblica 3

agosto 1998, n. 309, che ha abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227, viene ad essere ridisciplinata la produzione e l'immissione sul mercato delle carni macinate e delle preparazioni di carni con l'introduzione di importanti innovazioni. Si ritiene utile pertanto fornire elementi di chiarimento della complessa materia disciplinata dal citato decreto.

1) Campo di applicazione.

Il decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309, stabilisce le norme applicabili alla produzione ed immissione sul mercato delle carni macinate e delle preparazioni di carni. E' opportuno ricordare che la produzione e l'immissione sul mercato di carni in pezzi inferiori a 100 grammi, originariamente normata dal decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992, ricade invece quale attivita' di sezionamento nell'ambito applicativo del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, come gia' chiarito con nota n. 600.7/24475/AG39/2305 del 9 agosto 1994.

Ai sensi dell'art. 1, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309, viene esclusa dal campo di applicazione la produzione di carni macinate e di preparazioni di carni, ai fini della vendita diretta al "consumatore finale", effettuata presso lo stesso esercizio di vendita al minuto, in laboratorio ad esso adiacente o funzionalmente correlato. Infatti, diversamente da quanto disciplinato per altri settori, nel decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 si fa esclusivo riferimento al consumatore finale, pertanto i ristoranti, le mense, gli ospedali e le altre collettivita', che come noto vengono considerati "consumatore" secondo la definizione di cui al decreto legislativo n. 109/1992, dovranno rifornirsi di carni macinate e di preparazioni di carne esclusivamente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del decreto in oggetto. Non ricadono nelle condizioni di esclusione dal campo di applicazione del decreto i laboratori centralizzati di catene di distribuzione per la vendita al minuto. Esula inoltre dal campo di applicazione la produzione e l'immissione sul mercato di carni separate meccanicamente, di cui al decreto legislativo n. 286/1994 ed ai decreti del Presidente della Repubblica numeri 559/1992 e 495/1997 e loro successive modifiche concernenti rispettivamente la produzione e commercializzazione delle carni fresche, le carni di coniglio e selvaggina allevata e le carni di volatili da cortile; dette carni possono essere destinate esclusivamente alla trasformazione in prodotti a base di carne trattati termicamente e pertanto non possono essere utilizzate come materia prima per la produzione di carni macinate e di preparazioni di carni.

Non rientra altresì nel campo di applicazione la produzione ed immissione sul mercato di rifilature di carni fresche provenienti dall'attivita' di sezionamento di cui al decreto legislativo n. 286/1994, destinate a stabilimenti riconosciuti ai sensi del decreto legislativo n. 537/1992 per essere utilizzate come materia prima per il trito di salumeria, che costituisce l'impasto per la produzione di prodotti a base di carne insaccati.

Con il termine "rifilature" si intendono le parti residue di carne

fresca risultanti dalla squadratura o predisposizione dei vari tagli tali da rendere il prodotto presentabile per la vendita o per il successivo trattamento (salagione, stagionatura, ecc.).

Appare opportuno precisare che, qualora nei laboratori di lavorazione di prodotti a base di carne si ottengano rifilature di carni fresche, può essere consentita la loro destinazione diretta ad altro stabilimento di lavorazione per la successiva trasformazione.

In tal caso, considerata l'impossibilità di bollare le suddette carni con il bollo sanitario di cui al decreto legislativo n.

537/1992 dovranno comparire:

a) sull'etichetta da apporre sulla confezione le seguenti indicazioni:

"Carni destinate alla trasformazione";

"Carni CEE", se si tratta di carni originariamente provviste di bollo CEE, oppure "Carni non CEE", se si tratta di carni con limitazione di commercializzazione all'ambito nazionale, al fine di consentire la corretta bollatura del prodotto a base di carne finito rispettivamente con il bollo CEE o con il bollo "Mercato italiano";

b) sul documento commerciale di accompagnamento durante il trasporto:

il numero di riconoscimento dello stabilimento speditore;

l'indicazione "Carni destinate alla trasformazione".

Va peraltro sottolineato che le rifilature di carni fresche, come sopra definite, non possono essere utilizzate per la produzione di carni macinate e di preparazioni che prevedono l'impiego di carni macinate.

2) Carni macinate.

In assenza dei provvedimenti di cui all'art. 4, commi 1 e 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998, le carni macinate destinate ad essere commercializzate tal quali, con l'eventuale aggiunta di un massimo dell'1% di sale, possono essere prodotte esclusivamente da carni delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nel rispetto delle disposizioni previste all'art. 3. Le carni macinate delle altre specie, ad esclusione di quelle equine, possono invece essere prodotte in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998, solo ai fini della successiva elaborazione di preparazioni di carni.

Per la produzione di carni macinate surgelate è anche consentito l'impiego di materia prima congelata o surgelata che, ai sensi dell'art. 3, comma 3, lettera a), del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998, deve necessariamente provenire da un deposito frigorifero riconosciuto ai sensi del decreto legislativo n.

286/1994; al riguardo si precisa che ai sensi dell'art. 3, comma 3, di tale decreto legislativo l'attività di deposito delle carni può essere effettuata, oltre che nei depositi frigoriferi autonomi, anche nelle celle frigorifere dei macelli e dei laboratori di sezionamento riconosciuti idonei ai sensi dell'art. 13 e nelle celle frigorifere dei laboratori di lavorazione dei prodotti a base di carne.

3) Preparazioni di carni.

Tra le innovazioni introdotte dal decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309, è stata prevista la possibilità

di utilizzare carni di coniglio e di selvaggina allevata ed uccisa a caccia per la produzione di preparazioni di carni non disciplinate prima da decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992. Inoltre il citato decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 stabilisce una distinzione tra le preparazioni a base di carni macinate (cs. hamburger, polpette, ecc.) e le altre preparazioni di carni (spiedini, arrotolati, involtini ecc.). Infatti, le preparazioni ottenute dalle carni macinate delle specie bovina, suina, ovina e caprina devono rispettare le medesime condizioni di produzione previste all'art. 3 per le carni macinate, ad esclusione delle salsicce fresche, che pur essendo prodotte con carni macinate, sono espressamente disciplinate dall'art. 5, comma 4; a tutte le altre preparazioni di carni si applicano, invece, le specifiche disposizioni dell'art. 5.

Con il decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998, le salsicce fresche vengono quindi ad essere escluse dal campo di applicazione del decreto legislativo n. 537/1992, che disciplina la produzione dei prodotti a base di carne. Al riguardo, tenuto conto che sul territorio nazionale, con il termine "salsiccia" si indicano prodotti di salumeria diversi dal punto di vista delle caratteristiche tecnologiche di produzione, si rende pertanto necessario precisare quanto segue.

La salsiccia fresca costituisce una preparazione qualora l'insaccato sia ottenuto con carni macinate alle quali siano stati aggiunti eventuali condimenti ed additivi consentiti; non deve aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca e dev'essere mantenuta ad una temperatura non superiore ai 2 C. Qualora invece la salsiccia abbia subito un trattamento di conservazione, diverso dalla refrigerazione, come l'aggiunta di additivi con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti (il cui impiego e' consentito nei prodotti a base di carne e non nelle preparazioni di carni), associata ad un trattamento di asciugatura, tale da consentire comunque di raggiungere valori di Aw (activity water) inferiore a 0,97, non puo' essere ritenuta "fresca" e pertanto resta assoggettata alle disposizioni di cui al decreto legislativo n. 537/1992.

Le suddette indicazioni si applicano anche ad altri prodotti di salumeria crudi quali, zamponi, cotechini, ecc.

#### 4) Autocontrollo.

Con il decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 viene introdotto l'obbligo, per i titolari degli stabilimenti di produzione di carni macinate e preparazioni di carni, di predisporre ed attuare procedure di autocontrollo secondo le disposizioni previste all'art. 7.

Le modalita' di autocontrollo, preventivamente approvate dal veterinario ufficiale, devono comprendere tra l'altro l'esecuzione di analisi microbiologiche sul prodotto finito secondo quanto stabilito dai commi 4 e 5. Al riguardo, relativamente all'obbligo stabilito dal comma 5, lettera a), di procedere alla cauterizzazione della superficie del campione si precisa che cio' deve ritenersi necessario

solo qualora si tratti di preparazioni di carni costituite da porzioni muscolari significative.

La frequenza dei campionamenti deve essere giornaliera per le carni macinate degli animali da macello appartenenti alle specie bovina, suina, ovina e caprina e per le preparazioni ottenute con tali carni macinate e, a differenza di quanto precedentemente previsto dal decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992, non e' piu' possibile prevedere per taluni parametri, a seguito di ripetuti esiti favorevoli, una frequenza di analisi settimanale. I risultati delle suddette analisi devono essere valutati in base ai criteri previsti all'allegato II; a tal proposito si segnala che nella Gazzetta Ufficiale - seconda serie speciale - n. 69 del 3 settembre 1998, e' stata pubblicata una rettifica della direttiva 94/65/CE che tra l'altro corregge il valore M per Staphylococcus aureus riportato nella tabella in allegato II, parte seconda, che va pertanto sostituito con "5 times10(elevato a)3j ".

Per le altre preparazioni di carni, comprese le salsicce fresche e le preparazioni a base di carni macinate delle altre specie, i controlli microbiologici devono invece essere settimanali e si deve far riferimento all'allegato IV per quanto concerne i criteri di valutazione dei risultati.

Per frequenza settimanale occorre far riferimento ad un periodo di sei giorni di produzione effettivi qualora lo stabilimento non svolga un'attivita' di produzione giornaliera.

#### 5) Controlli veterinari.

I controlli veterinari prescritti dall'art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 consistono, in buona parte, nella verifica dei risultati dell'autocontrollo aziendale effettuato ai sensi dell'art. 7. Tali controlli devono prevedere la verifica della rispondenza delle carni macinate e delle preparazioni di carni ai criteri di composizione ed ai criteri microbiologici previsti dagli allegati II e IV e l'applicazione delle eventuali conseguenti misure per evitare l'immissione in commercio di prodotti pericolosi o nocivi o in cattivo stato di conservazione. I controlli veterinari possono essere accompagnati dall'esecuzione di analisi eseguite da laboratori ufficiali per le quali e' necessario attenersi comunque alle norme di esecuzione indicate dall'art. 7, comma 5, del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998.

Nei riguardi dell'interpretazione dei risultati sia delle analisi effettuate nell'ambito dell'autocontrollo aziendale, sia di quelle eseguite ai fini del controllo ufficiale occorre far riferimento ai criteri indicati dagli allegati II e IV.

E' importante rilevare come l'individuazione di "criteri" e non piu' di "norme" come prevedeva il decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992 permetta di applicare un sistema di controllo ufficiale che investe maggiormente la professionalita' del veterinario ufficiale, non innescando piu' l'automatismo provocato dal superamento della "norma" e, per diretta conseguenza, l'avvio della procedura di comunicazione di notizia di reato all'autorita' giudiziaria per violazione dell'art. 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283. L'art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998

infatti prevede, nell'ambito della competenza del veterinario ufficiale, l'adozione di misure a carattere amministrativo graduabili secondo la gravita' della situazione accertata, tra le quali la proposta al Ministero della sanita' di sospensione o di revoca del riconoscimento di idoneita' per violazione delle norme igieniche. Al riguardo, pertanto il veterinario ufficiale dovra' valutare la necessita' di avviare l'azione giudiziaria, qualora ne ricorrano gli estremi.

Il responsabile dell'azienda di produzione deve ad ogni modo attuare azioni correttive che, qualora necessario, possono anche comprendere il ritiro del prodotto dal mercato.

#### 6) Confezionamento.

Sussiste l'obbligo di procedere al confezionamento al termine del processo di produzione sia per le carni macinate sia per le preparazioni di carni, comprese le salsicce fresche.

Ciascuna confezione costituisce un'unita' di spedizione e come tale deve avere un unico destinatario senza possibilita' di frazionamento in corso di distribuzione, non essendo previsti i centri di riconfezionamento per le preparazioni di carne e carni macinate.

Viene fatta salva la possibilita' dell'esercente la vendita al minuto di aprire le confezioni e venderne il contenuto frazionato al consumatore finale.

#### 7) Bollatura sanitaria.

Il bollo sanitario da riportare sull'etichetta delle confezioni e degli imballaggi delle carni macinate e delle preparazioni di carne deve contenere il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

Il suddetto numero sara' diverso a seconda che il laboratorio di produzione sia annesso a laboratorio di sezionamento di carni rosse (decreto legislativo n. 286/1994), a macello o laboratorio di sezionamento di carni di volatili da cortile (decreto del Presidente della Repubblica n. 495/1997), coniglio e selvaggina allevata (decreto del Presidente della Repubblica n. 559/1992), a centro di lavorazione o laboratorio di sezionamento di selvaggina uccisa a caccia (decreto del Presidente della Repubblica n. 607/1996), a laboratorio di lavorazione di prodotti a base di carne (decreto legislativo n. 537/1992) o costituisca un'unita' di produzione autonoma (decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998).

Al riguardo pertanto, fatti salvi i numeri di riconoscimento gia' assegnati ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992, il numero di riconoscimento potra' essere costituito come di seguito indicato:

a) cifre /P nel caso di stabilimento annesso a laboratorio di sezionamento di carni rosse, di selvaggina di grossa taglia sia allevata che uccisa a caccia e nel caso di unita' di produzione autonoma;

b) 0 cifre/P nel caso di stabilimento annesso a macello o laboratorio di sezionamento di volatili da cortile o a laboratorio di sezionamento di coniglio, di selvaggina di piccola taglia sia allevata che uccisa a caccia;

c) cifre/LP nel caso di stabilimenti annessi a laboratori di

lavorazione di prodotti a base di carne; in questo caso la lettera "P" deve sempre essere associata alla lettera "L";

d) 9-cifre/P nel caso di stabilimenti già riconosciuti idonei alla lavorazione di prodotti di salumeria a carattere non industriale che hanno ottenuto la convalida per la produzione esclusiva di salsiccia fresca;

e) 9-cifre/LP nel caso di stabilimenti già riconosciuti idonei alla lavorazione di prodotti di salumeria a carattere non industriale che hanno ottenuto la convalida per la produzione di salsiccia fresca mantenendo il riconoscimento anche per i prodotti a base di carne. Considerato che le caratteristiche della bollatura sanitaria sono analoghe per le diverse norme che disciplinano la produzione delle carni utilizzate quali materia prima per carni macinate e per preparazioni di carni, la forma del bollo sanitario dovrà essere quella ovale prevista dalle suddette norme ad eccezione delle preparazioni a base di carni di selvaggina uccisa a caccia per le quali dovrà essere invece in ogni caso pentagonale.

8) Trasporto.

Ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998, le carni macinate e le preparazioni di carne, durante il trasporto devono essere accompagnate da un documento commerciale rilasciato dallo stabilimento di spedizione e riportante le indicazioni relative al numero di riconoscimento veterinario ad esso assegnato.

Per le carni macinate sono previste indicazioni supplementari da riportare sul documento commerciale come richiesto da taluni Stati membri dell'Unione europea o il certificato sanitario di cui all'allegato III, in caso di destinazione ad uno Stato membro con transito attraverso un Paese terzo.

Per quanto concerne invece le preparazioni di carni spedite ad altro Stato membro dell'Unione europea, l'art. 5 prevede che vengano sempre scortate da un certificato sanitario conforme all'allegato V.

Il trasporto delle carni macinate e delle preparazioni di carne deve avvenire con mezzi di trasporto che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dal decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998.

Ai sensi di quanto previsto all'allegato I, capitolo IX, i mezzi di trasporto devono essere dotati di termometro con sistema di registrazione della temperatura.

9) Procedura di riconoscimento.

Il decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 modifica la procedura di riconoscimento degli stabilimenti di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni prevedendo, tra l'altro, in linea con le disposizioni che regolamentano la produzione di carni fresche delle diverse specie animali e di prodotti a base di carne, l'introduzione del riconoscimento provvisorio. Prevede inoltre l'iscrizione degli stabilimenti in elenchi diversi a seconda che si tratti di laboratori annessi a laboratori di sezionamento di carni rosse, a macelli o laboratori di sezionamento di carni di volatili da cortile, laboratori di sezionamento di coniglio e selvaggina, a laboratori di lavorazione di prodotti a base di carne o di unità di produzione autonoma.

A tal riguardo pertanto e' necessario che nella domanda di riconoscimento sia chiaramente specificata la tipologia dello stabilimento e se si tratta di produzione di carni macinate e/o di preparazioni di carni.

Per quanto riguarda la documentazione da allegare alla domanda, da predisporre secondo il modello riportato in allegato 1, e la procedura da seguire per la sua presentazione si rinvia a quanto gia' indicato nella circolare 8 agosto 1994, n. 19, riguardante il riconoscimento di idoneita' degli stabilimenti ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.

In attesa dell'emanazione del decreto ministeriale che, ai sensi dell'art. 5, comma 12, della legge 29 dicembre 1990, n. 407, determinera' le tariffe per la copertura delle spese connesse con la procedura di riconoscimento, il versamento previsto dall'art. 8, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 potra' essere effettuato successivamente alla presentazione della domanda. Resta inteso che alla domanda di riconoscimento dovra' essere allegata la dichiarazione con la quale il responsabile dello stabilimento si impegna ad effettuare tale versamento entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto ministeriale concernente le tariffe.

Gli stabilimenti gia' riconosciuti idonei ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227, mantengono il loro riconoscimento e possono proseguire la propria attivita' fermo restando la necessita' di rispettare le disposizioni introdotte dal decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998.

Per i laboratori di produzione annessi ad un laboratorio di sezionamento di carni fresche di volatili da cortile gia' riconosciuto ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992 e' possibile effettuare apposita domanda in carta legale per ottenere la sostituzione del numero di riconoscimento di cui sono in possesso con quello previsto al punto 7, lettera b).

Le domande di riconoscimento presentate ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992 anteriormente all'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 per le quali non sia stata completata ancora l'istruttoria mantengono la loro validita'; al riguardo potra' essere richiesto il riconoscimento provvisorio di idoneita' al fine di poter dare inizio all'attivita' produttiva.

I titolari degli stabilimenti gia' operanti ai sensi della legge n. 283/1962 alla data di entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica n. 227/1992 che, avendo presentato la domanda di riconoscimento nei termini prescritti, 30 giugno 1992, tuttora proseguono la propria attivita' in attesa del completamento dell'istruttoria, dovranno confermare al piu' presto e comunque non oltre sei mesi dalla data di emanazione della presente circolare l'interesse a conseguire il riconoscimento di idoneita'; a tal fine, in considerazione del tempo trascorso dalla presentazione della domanda, dovranno allegare alla lettera di conferma parere favorevole rilasciato in data recente dal servizio veterinario dell'azienda U.S.L. circa la sussistenza dei requisiti prescritti ai sensi del

decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998. Anche per questi stabilimenti potrà essere presentata richiesta di riconoscimento provvisorio. Qualora entro il suddetto termine non sia pervenuta la conferma scritta l'istanza sarà definitivamente archiviata e lo stabilimento dovrà sospendere tale attività.

10) Procedura di convalida dei riconoscimenti rilasciati ai sensi del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537.

L'art. 15, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 consente agli stabilimenti già riconosciuti idonei, anche con riconoscimento provvisorio, ai sensi del decreto legislativo n. 537/1992 per la produzione di salsiccia fresca di proseguire la propria attività nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 5 del citato decreto del Presidente della Repubblica purché entro sei mesi dalla data di entrata in vigore chiedano la convalida del suddetto riconoscimento fatto salvo comunque l'obbligo di applicare da subito le modalità di autocontrollo previste all'art. 7.

La convalida dei suddetti riconoscimenti può avvenire secondo le modalità di seguito riportate.

A) Stabilimenti aventi struttura e capacità di produzione industriale.

Gli stabilimenti aventi struttura e capacità di produzione industriale già riconosciuti idonei alla lavorazione di prodotti a base di carne, che comprendono nella loro attività la produzione di salsiccia fresca, dovranno presentare entro il termine dell'11 marzo 1999 richiesta di estensione ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 del loro riconoscimento per la produzione di salsiccia fresca; in tal caso lo stabilimento mantiene il numero di riconoscimento "L" già assegnato al quale si aggiungerà la lettera "P".

Gli stabilimenti nella cui attività produttiva ricade esclusivamente la produzione della salsiccia fresca dovranno invece richiedere entro lo stesso termine la conversione del riconoscimento "L" in "P" in tal caso non sarà possibile mantenere il numero di riconoscimento già assegnato in quanto l'impianto dovrà essere considerato unità di produzione autonoma e conseguentemente inserito in un apposito elenco separato.

Detti stabilimenti, qualora intendano comprendere nella propria attività produttiva anche altre preparazioni di carni, dovranno seguire la normale procedura di riconoscimento ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 di cui al precedente punto 9).

B) Stabilimenti non aventi struttura e capacità di produzione industriale.

In deroga ai requisiti strutturali di cui all'allegato I capitolo III del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998, anche gli stabilimenti non aventi struttura e capacità di produzione industriale già riconosciuti idonei per la produzione di prodotti a base di carne, che comprendono nella loro attività la produzione di salsiccia fresca, potranno richiedere entro il termine dell'11 marzo 1999 l'estensione o la conversione del loro riconoscimento per la produzione di salsiccia fresca, rispettando comunque il limite di

produzione complessivo di 7,5 ton di prodotto finito comprensivo anche dei prodotti a base di carne.

La produzione di salsiccia fresca deve avvenire nel rispetto del controllo della temperatura delle carni, come previsto dall'allegato I, capitolo IV, lettera a); a tal fine anche negli stabilimenti non industriali sussiste l'obbligo di condizionamento della temperatura del locale di produzione.

Detti stabilimenti non possono avanzare richiesta di riconoscimento ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998 per la produzione di altre preparazioni di carni in quanto privi dei necessari requisiti strutturali.

Sia nel caso degli stabilimenti industriali che non industriali le domande di estensione o conversione del riconoscimento di idoneità dovranno essere formulate secondo il modello riportato in allegato 2 e trasmesse al Ministero della sanità per il tramite della regione o provincia autonoma.

Le suddette domande devono essere corredate da una marca da bollo di valore corrente e dal parere favorevole del servizio veterinario circa la permanenza dei requisiti strutturali previsti dal decreto legislativo n. 537/1992 rispettivamente per gli stabilimenti aventi struttura e capacità industriale e per gli stabilimenti non aventi struttura e capacità industriale. Il parere veterinario dovrà inoltre attestare il rispetto dei requisiti igienicosanitari e funzionali previsti dal decreto del Presidente della Repubblica n. 309/1998.

#### 11) Importazioni.

Il decreto del Presidente della Repubblica in argomento ridisciplina l'importazione dai Paesi terzi delle carni macinate e delle preparazioni di carne superando le precedenti disposizioni e gli accordi bilaterali con esso in contrasto.

Ai sensi dell'art. 13 l'importazione delle carni macinate e delle preparazioni di carne può avvenire solo se:

a) sono state surgelate nel laboratorio di produzione di origine.

Le carni macinate e le preparazioni di carne debbono pertanto essere state sottoposte, nel laboratorio di produzione, ad una temperatura pari o inferiore a  $-18\text{ C}$  come previsto dall'art. 2, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110.

Deve essere inoltre chiarito che gli obblighi in materia di confezionamento ed etichettatura degli alimenti surgelati previsti dal decreto legislativo citato riguardano esclusivamente le carni macinate e le preparazioni di carne destinate ad essere immesse in commercio sul territorio comunitario tal quali e non quelle destinate ad ulteriore lavorazione prima dell'immissione in commercio;

b) provengono da un Paese terzo o parte di esso compreso in apposito elenco comunitario dal quale non sono vietate le importazioni per motivi di polizia sanitaria delle carni fresche da cui esse sono costituite.

Tale prescrizione sta a significare che, ad esempio, le preparazioni a base di carne di pollame possono provenire esclusivamente dai Paesi terzi contenuti nella lista di cui alla decisione della Commissione n. 94/85/CE che fissa l'elenco dei Paesi

terzi da cui gli Stati membri autorizzano l'importazione di carni di pollame fresche (in G.U.C.E. n. L 44 del 17 febbraio 1994) e sue successive modifiche;

c) sono accompagnate da un certificato sanitario conforme ad uno dei due modelli allegati alla decisione della Commissione n. 97/29/CE del 17 dicembre 1996 (in G.U.C.E. n. L 12 del 15 gennaio 1997);

d) provengono, fino a tanto che non saranno stabilite liste comunitarie, da un laboratorio riconosciuto dallo scrivente Ministero;

e) sono state sottoposte con esito favorevole ai controlli previsti dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

Il Ministro: Bindi