

Decreto 31 agosto 2000 n.74
REPUBBLICA DI SAN MARINO
Condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche.

Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino

Visto il Decreto 2 dicembre 1992 n, 98 che dà esecuzione all'Accordo interinale del commercio e unione doganale del 27 novembre 1992 fra la Repubblica di San Marino e la CEE;

Vista la Legge 17 marzo 1993 n. 41;

Vista la decisione n. 1/94 adottata in data 28 giugno 1994 dal Comitato di Cooperazione San Marino – CE di cui all'art. 13 dell'Accordo interinale sopra citato;

Vista la Legge 29 ottobre 1992 n. 85;

Vista la Delibera del Congresso di Stato del 28 agosto 2000 n.43;

ValendoCi delle Nostre Facoltà;

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Articolo 1

Campo di applicazione

Il presente Decreto stabilisce le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione in commercio di carni fresche, in attuazione delle disposizioni della direttiva 64/ 433 CEE del Consiglio del 26 giugno 1964 e successive modifiche, adottate con la decisione n.1/94 del Comitato di Cooperazione San Marino- CE.

Le carni fresche ottenute da animali domestici delle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché da solipedi domestici e destinate all'immissione sul mercato per il consumo umano devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate nel presente decreto.

3. Il presente decreto non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita al minuto ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente decreto si intendono per:

carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché di solipedi domestici;

carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione;

carni separate meccanicamente: carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpali e tarsali, nonché le vertebre coccige

dei suini.

carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento. Tuttavia, per i suini, l'asportazione dell'estremità degli arti in corrispondenza del carpo, del tarso e della testa può non essere praticata.

frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera d), anche se in connessione naturale con la carcassa;

visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;

Veterinario ufficiale: il Veterinario facente parte del Servizio Veterinario Statale.

Paese speditore: lo Stato dal quale le carni fresche sono spedite;

Paese destinatario: lo Stato nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato;

mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinati al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;

stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto, o un insieme che riunisca più stabilimenti di questo tipo;

confezionamento: operazione diretta a proteggere le carni fresche con un primo involucro o contenitore a diretto contatto con esse;

imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore;

macellazione speciale d'urgenza: macellazione ordinata da un veterinario ufficiale in seguito ad un incidente o allorché l'animale soffre di gravi disturbi fisiologici e funzionali; la macellazione speciale d'urgenza è effettuata in luogo diverso dal macello allorché il veterinario ufficiale ritenga che il trasporto dell'animale sia impossibile o imporrebbe all'animale inutili sofferenze;

centro di reimballaggio: un laboratorio di sezionamento o un deposito frigorifero in cui si effettuano le operazioni di raggruppamento e/o di reimballaggio di carni confezionate destinate all'immissione sul mercato.

Articolo 3

Prescrizioni per la macellazione, il sezionamento e il deposito delle carni

La macellazione degli animali e la divisione delle carcasse in mezzene o in quarti e delle mezzene fino al numero massimo di tre pezzi è consentita:

negli impianti di macellazione che soddisfino le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e II, e che siano riconosciuti a norma dell'art. 13;

negli impianti di macellazione di capacità limitata di cui all'art. 5. Il sezionamento delle carni in pezzature inferiori a quelle di cui al comma 1 è consentito:

negli impianti di sezionamento che soddisfino le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e III, e che siano riconosciuti a norma dell'art. 13;

negli impianti di sezionamento di capacità limitata di cui all'art. 6. Il deposito ed il magazzinaggio delle carni è consentito:

nei depositi frigoriferi che soddisfino le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e IV, e che siano riconosciuti a norma dell'art. 13;

nei depositi frigoriferi annessi ad impianti di cui al comma 1, lettera a), e di cui al comma 2, lettera a);

nei depositi frigoriferi annessi a laboratori di lavorazione delle carni a condizione che le carni siano depositate in locali frigoriferi con percorsi separati rispetto ai prodotti a base di carne oppure siano confezionate o imballate.

Possono essere destinate al mercato comunitario solo le carni prodotte e immagazzinate negli impianti di macellazione di cui al comma 1, lettera a), nei laboratori di sezionamento di cui al comma 2, lettera a), e nei depositi frigoriferi di cui al comma 3; le carni prodotte negli impianti di macellazione di cui al comma 1, lettera b), e nei laboratori di sezionamento di cui al comma 2, lettera b), possono essere commercializzate esclusivamente nel territorio nazionale con l'osservanza delle prescrizioni di cui agli articoli 5 e 6.

Articolo 4

Prescrizioni generali

Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti devono:

essere ottenuti in un macello di cui all'art. 3, comma 1, lettera a);

provenire da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato riconosciuto atto alla macellazione ai sensi del presente decreto;

essere trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli V e VII;

essere stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo VIII, all'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale e non presentare alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopraggiunte poco prima della macellazione e di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario, per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendano le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

avere il bollo sanitario in conformità dell'allegato 1, capitolo XI;

essere accompagnati durante il trasporto:

da un documento di accompagnamento commerciale che deve:

essere rilasciato dallo stabilimento di spedizione;

recare oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo XI, punto 50, la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento riconosciuto e, per le carni congelate, recare chiaramente l'indicazione del mese e dell'anno di congelazione;

da un certificato conforme all'allegato B qualora si tratti di carni provenienti da un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in autocarro sigillato, attraverso un Paese terzo;

essere conservati dopo l'ispezione post mortem in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità all'allegato I, capitolo XIV, all'interno di stabilimenti controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

essere trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XV.

Le pezzature di carni inferiori a quelle di cui al comma 1 o le carni disossate, siano esse confezionate o meno, devono:

essere ottenute in un laboratorio di sezionamento riconosciuto a norma dell'art. 13;

essere ottenute conformemente all'allegato I, capitolo IX, e provenire da carni fresche rispondenti alle condizioni di cui al comma 1, oppure da carni fresche importate da Paesi terzi autorizzati.

essere immagazzinate, in condizioni rispondenti alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, presso stabilimenti controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

essere controllate da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo X;

rispondere per quanto riguarda l'imballaggio ed il confezionamento, alle prescrizioni dell'allegato I, capitolo XII;

soddisfare alle condizioni di cui al comma 1, lettere c), e), f) ed h).

Le frattaglie devono provenire da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto e soddisfare le condizioni di cui ai commi 1 e 2.

Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alle disposizioni del presente decreto, in un deposito frigorifero di cui all'art. 3, comma 3, e non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo che per il magazzinaggio, devono:

soddisfare alle condizioni fissate al comma 1, lettere c), e), g) e h) ed ai commi 2 e 3, o essere importate da Paesi terzi autorizzati.

essere accompagnate, durante il trasporto verso il luogo di destinazione, dal documento di accompagnamento commerciale o dal certificato di cui al comma 1, lettera f); quest'ultimo è redatto dal veterinario ufficiale in base ai certificati sanitari allegati alle spedizioni di carni fresche al momento dell'ammissione al magazzinaggio e contiene, in caso di carni importate, l'indicazione relativa all'origine. In tal caso, il numero di riconoscimento veterinario deve figurare sul documento di accompagnamento commerciale.

Fatte salve le disposizioni in materia di polizia veterinaria, i commi 1, 2, 3, 4, non si applicano alle carni fresche destinate:

ad usi diversi dal consumo umano;

ad esposizioni, a studi speciali, o ad analisi, purché un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusione degli studi speciali o delle analisi, esse, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse, saranno distrutte.

Le carni fresche che sono disimballate e reimballate in uno stabilimento diverso da quello in cui sono state confezionate devono:

rispondere ai requisiti di cui al comma 1, 2, 3, 4;

essere disimballate e reimballate in un centro di reimballaggio che soddisfi i requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, riconosciuto ai sensi dell'art. 13.

Articolo 5

Prescrizioni per i macelli di capacità limitata

Gli impianti di macellazione di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; essi possono macellare un massimo di 1.000 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno e comunque non oltre 20 UGB alla settimana.

Un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a cinque suini o a dieci ovini o caprini o a venti agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi.

Gli impianti di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei

requisiti igienico-sanitari di cui all'allegato II, capitolo I, nonché di:

stalle di sosta, qualora gli animali non vengano macellati in giornata; un locale per la macellazione che consenta di separare, dalla eviscerazione, le operazioni di stordimento, di dissanguamento e possibilmente anche quelle di scuoiamento; le operazioni successive allo stordimento devono essere effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso che comunque non deve entrare mai in contatto con il suolo; un locale per il deposito e lo svuotamento dei visceri addominali e pelvici, suddiviso in due o più reparti qualora si proceda alle successive fasi di lavorazione senza l'impiego di un attrezzo meccanico in circuito chiuso conforme ai requisiti di cui all'allegato I, punto 14, lettera c);

una cella frigorifera per il deposito delle carni macellate fornita almeno di uno spazio isolato, dotato di un deposito chiudibile a chiave, riservato alle carcasse sottoposte ad analisi;

un locale per la spedizione, contiguo alla cella frigorifera, qualora le carni vengano esitate totalmente in un annesso spaccio di vendita al minuto.

Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati; nel locale di macellazione è vietato svuotare o pulire gli stomaci e gli intestini ed immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole di suini; nei locali di cui al comma 3 non sono consentite le operazioni di sezionamento.

Il titolare o responsabile dell'impianto deve tenere un registro ove indicare le entrate degli animali, e lo scarico delle carni prodotte. L'attività di macellazione deve essere concordata con il servizio veterinario che ne stabilisce l'orario; il titolare o responsabile deve comunicare al veterinario ufficiale il numero e la provenienza degli animali da macellare, al fine di consentire la visita ante mortem immediatamente prima della macellazione; la macellazione deve avvenire in presenza del veterinario ufficiale il quale deve accertarsi che siano rispettate le norme di igiene di cui all'allegato I, capitoli V, VII e VIII; qualora il veterinario ufficiale non possa essere presente all'atto della macellazione le carni possono lasciare lo stabilimento solo dopo che egli avrà proceduto all'ispezione post mortem, la quale deve aver luogo il giorno stesso della macellazione.

Il veterinario ufficiale deve provvedere alla bollatura delle carni destinate al libero consumo ed alla identificazione di quelle inadatte all'alimentazione umana; il bollo deve permettere l'identificazione del macello d'origine.

Le carni prodotte negli impianti di cui al comma 1 devono essere riservate alla vendita diretta ai consumatori o ai dettaglianti, al sezionamento in impianti di cui all'art. 6 o alla trasformazione esclusivamente nel territorio nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale, e devono essere depositate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma e del punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e dei punti 71, 72 e 73.

Articolo 6

Prescrizioni per i laboratori di sezionamento di capacità limitata

Si definiscono laboratori di sezionamento di capacità limitata i laboratori non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il

riconoscimento di cui all'art. 13; in essi possono essere prodotte carni disossate in quantità non superiore alle cinque tonnellate a settimana ovvero l'equivalente di carni con osso.

I laboratori di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitario e strutturali di cui all'allegato II, capitolo I. Le disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V, capitolo VII, punto 38, capitolo IX – eccettuati i requisiti di temperatura del locale previsti al punto 46, lettera c) seconda frase – e capitolo X, punto 48 si applicano alle operazioni di deposito e sezionamento. Il titolare del laboratorio deve tenere un registro ove indicare il carico e lo scarico delle carni.

Le carni prodotte nei laboratori di cui al comma 1 devono essere riservate esclusivamente al mercato nazionale; e devono essere depositate e trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma, punto 67 e del capitolo XV, punti 69, 71, 72 e 73.

Articolo 7

Carni provenienti da macellazione speciale d'urgenza

Le carni provenienti da animali macellati d'urgenza possono essere ammesse al consumo umano solo a condizione che:

l'azienda di provenienza non sia sottoposta a provvedimenti di polizia veterinaria che stabiliscano il divieto di macellazione degli animali;

l'animale sia sottoposto ad ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e sia stato riconosciuto atto alla macellazione;

l'animale sia stato abbattuto previo stordimento e dissanguato; ove necessario il veterinario ufficiale può derogare allo stordimento e consentire l'abbattimento con proiettile e l'eviscerazione sul posto; l'animale abbattuto e dissanguato sia trasportato in un macello in condizioni igieniche soddisfacenti e il più rapidamente possibile; qualora l'animale macellato non possa essere trasportato entro un'ora in tale macello esso deve essere trasportato in un contenitore o con altro mezzo di trasporto in cui la temperatura sia compresa tra 0°C e 4°C; l'eviscerazione, qualora non sia stata praticata al momento della macellazione, deve essere effettuata al più tardi tre ore dopo quest'ultima; qualora l'eviscerazione sia praticata sul posto i visceri devono accompagnare la carcassa fino al macello, fermo restando che i polmoni, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici siano lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche;

in attesa della destinazione finale delle carni, la carcassa non entri in contatto con carni e frattaglie destinate al consumo umano; siano contrassegnate, in caso di ispezione favorevole, con il bollo sanitario.

Articolo 8

Ammissione alla macellazione

Fatti salvi i divieti di macellazione posti dalle norme di polizia veterinaria che dispongono l'abbattimento coatto, sono ammessi alla macellazione gli animali che hanno superato favorevolmente l'ispezione ante mortem effettuata conformemente all'allegato I, capitolo VI. Qualora dalla visita ante mortem dovessero emergere segni clinici, accertati o sospetti, di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali diverse da quelle elencate all'art. 9, comma 1, per le quali non è ammessa la macellazione, gli animali devono essere macellati

separatamente o al termine delle normali operazioni di macellazione.
Ai fini dell'identificazione dell'allevamento di origine, l'animale destinato alla macellazione deve essere contraddistinto da un marchio.

Articolo 9

Esclusione dal consumo umano

Sono dichiarate non idonee al consumo umano le carni provenienti da animali non sottoposti a visita ante mortem e ispezione post mortem nonché le carni provenienti da animali affetti da una delle seguenti malattie:

actinobacillosi o actinomicosi generalizzate;
carbonchio ematico e carbonchio sintomatico;
tubercolosi generalizzata;
linfadenite generalizzata;
morva;
rabbia;
tetano;
salmonellosi acuta;
brucellosi acuta;
malrossino;
botulismo;
setticemia, piemia, tossiemia e viremia.

Sono da escludere dal consumo umano:

le carni provenienti da animali che presentino lesioni acute di broncopneumonia, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite solo se confermate da un'ispezione particolareggiata e completata eventualmente da esami batteriologici e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica; in caso di esito favorevole degli esami di laboratorio le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee;

le carni provenienti da animali affetti da sarcosporidiosi macroscopicamente evidente, da cisticercosi generalizzata e da trichinellosi;

le carni provenienti da animali morti, nati morti o morti nell'utero;

le carni provenienti da animali macellati troppo giovani le cui carni siano edematose;

le carni provenienti da animali che presentino cachessia o un quadro anemico di notevole intensità;

le carni provenienti da animali che presentino tumori, ascessi disseminati o gravi lesioni traumatiche in diverse parti della carcassa o in vari visceri;

le carni provenienti da animali che abbiano reagito in modo positivo o dubbio alla prova della tubercolina, nelle quali un esame effettuato conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera G, abbia consentito di evidenziare lesioni tubercolari a localizzazioni multiple nei linfonodi di vari organi o di varie parti della carcassa; tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solamente l'organo colpito o la parte di carcassa colpita sono dichiarati non idonei al consumo umano;

le carni provenienti da animali che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test della brucellosi confermato da lesioni che evidenziano un'affezione acuta e le mammelle, gli organi genitali ed il sangue proveniente da animali risultati positivi o dubbi agli esami di laboratorio per la brucellosi;

le parti di carcassa che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazione localizzata, nonché le carni risultanti da rifilatura del punto di jugulazione;
le frattaglie ed i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica o di natura tossica;
le carni febbrose o le carni il cui colore, odore, sapore e consistenza risultino modificate in modo rilevante, nonché le carni che presentino intenso odore sessuale;
gli organi o linfonodi appartenenti a frattaglie o carcasse affette da linfadenite caseosa o da qualsiasi lesione suppurativa sempre che le lesioni non siano generalizzate e non siano riscontrate su animali cachettici nel qual caso dev'essere esclusa dal consumo umano l'intera carcassa; qualora siano presenti lesioni di vecchia data solidamente incapsulate ed inattive, il veterinario ufficiale può consentire l'asportazione delle parti sede di lesioni;
il sangue proveniente da animali le cui carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o comunque contaminato;
le carni provenienti da animali con altre patologie, riconosciute dal veterinario ufficiale parzialmente o, totalmente non idonee al consumo umano.

Sono inoltre da escludere dal consumo umano:

le carni provenienti da animali ai quali siano stati somministrati stilbenici, tireostatici e comunque sostanze ad azione ormonale o antiormonale il cui impiego non è consentito;

le carni trattate con prodotti inteneritori, nonché sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;

le carni contenenti residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa nazionale o comunitaria;

il fegato ed i reni di animali di età superiore ai due anni allevati in regioni in cui è stata constatata la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente.

Le carni dichiarate non idonee al consumo umano, chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee a tale consumo, sono soggette alle disposizioni di cui al decreto 20 Maggio 1996 N° 55.

Le carni che in sede di commercializzazione risultino sprovviste di bollo sanitario sono sequestrate, trattate come carni sospette ed assegnate alla distruzione, con spese a carico del detentore, a meno che l'autorità sanitaria competente ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dal consumo umano.

Articolo 10

Consumo condizionato

Il veterinario ufficiale provvede affinché:

siano sottoposte ad un trattamento mediante il freddo, le carni suine o equine che non siano state sottoposte alla ricerca delle trichinelle conformemente al Decreto 27 Aprile 1993 n.62

siano sottoposte ad un trattamento mediante il freddo, secondo un metodo scientificamente riconosciuto, le carni fresche e le frattaglie provenienti da animali che presentano un'infezione non generalizzata da *Cysticercus bovis* o *Cysticercus cellulose*, previa asportazione delle parti non idonee al consumo umano.

Articolo 11

Residui

Fermi restando gli obblighi derivanti dall'applicazione del decreto n.84 del 31 agosto 2000, è fatto obbligo di procedere alla ricerca di residui nocivi alla salute umana in tutti i casi in cui i risultati della ispezione sanitaria siano tali da farne sospettare la presenza.

Articolo 12

Controlli veterinari

Negli impianti di macellazione di cui all'art. 13, il veterinario ufficiale deve essere presente permanentemente durante tutte le operazioni di macellazione;

Negli impianti di sezionamento di cui all'art. 13, il veterinario ufficiale garantisce la sorveglianza ed il controllo sulla lavorazione delle carni ed è comunque presente, almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle stesse per il controllo dell'igiene generale, nonché del registro di entrata ed uscita delle carni.

Nei depositi frigoriferi e nei centri di reimballaggio autorizzati il controllo veterinario deve essere periodico e avere carattere di saltuarietà e di imprevedibilità anche in rapporto al volume ed alle caratteristiche dell'attività.

Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento e può eseguire tutti i controlli che ritiene opportuni per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente decreto, nonché dell'origine e della sanità delle carni e degli animali abbattuti anche mediante l'esame dei documenti commerciali che consentono di risalire all'azienda di provenienza.

Articolo 13

Procedura di riconoscimento per gli stabilimenti

La Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 3, comma 1, lettera a), comma 2, lettera a), e comma 3, lettera a), attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi.

Dei laboratori riconosciuti idonei, la Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale redige apposito elenco ufficiale che, unitamente agli eventuali aggiornamenti, è trasmesso in copia alla Commissione delle Comunità europee.

Articolo 14

Autocontrollo e formazione del personale

Negli stabilimenti di cui all'art. 13 il conduttore, il proprietario o la persona dalla stessa autorizzata deve far effettuare un regolare controllo igienico delle condizioni di produzione esistente nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari, in ogni fase della produzione, e sulle carni; detti controlli devono essere annotati in un registro, da mettere a disposizione del veterinario ufficiale, da cui risulti la natura, la periodicità ed i risultati dei controlli, nonché l'indicazione del laboratorio di analisi.

I controlli di cui al comma 1 possono essere eseguiti presso il laboratorio di analisi interno allo stabilimento o presso altro laboratorio di analisi riconosciuto dalla Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale.

Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli di cui al comma 1 e dispone periodici esami microbiologici in tutte le fasi della produzione e sui prodotti; egli comunica al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante i risultati degli esami e gli eventuali accorgimenti da adottare.

Articolo 15

Controlli veterinari comunitari

Gli esperti veterinari della Commissione delle Comunità europee possono procedere, in collaborazione con le autorità competenti e con l'assistenza necessaria, a controlli presso gli stabilimenti ove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme delle disposizioni comunitarie in materia.

Articolo 16

Chiunque, a qualsiasi titolo, contravvenga alle norme del presente Decreto, incorre nelle sanzioni previste dalla Legge 29 Ottobre 1992 N° 85.

Articolo 17

E' abrogato il Decreto 27 Aprile 1993 N° 59.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 31 agosto 2000/1699 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Maria Domenica Michelotti – Gian Marco Marcucci

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Francesca Michelotti

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno:

Nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni fresche:

un pavimento in materiali impermeabili, facile 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 fatta eccezione per:

i locali di cui al capitolo II, punto 14, lettera d) ed f), al capitolo III, punto 15, lettera a) ed al capitolo IV, punto 16, lettera a), ove non è necessario incanalare l'acqua verso pozzetti muniti di griglia e sifone e per i locali di cui al punto 16, lettera a), ove è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a) e nelle aree nei corridoi in cui transitano le carni fresche ove sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili;

pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione, 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, tranne nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, lettera a).

Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo IV, punto 17, costruiti anteriormente al 1° gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;

porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio;

materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;

una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni;

a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché dei dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;

adeguati dispositivi di protezione contro gli animali

a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. Le superfici che vengono, o possono venire, a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce. L'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche imballate in maniera igienica;

b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:

- per la movimentazione delle carni;

- per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare; recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelievo non autorizzato, per collocarvi le carni non destinate al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possono essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro; allorché l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;

attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali da confezione e da imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;

impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dal presente Decreto. Tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni;

un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del decreto 27 Aprile 1993 N° 67, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture

non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

un rifornimento adeguato di acqua potabile calda;

un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure, nel caso dei depositi di cui al capitolo IV, punto 17, attrezzature adeguate; attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui al presente Decreto;

un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da contaminazione le parti pulite dell'edificio.

Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi atti a ricevere e immagazzinare unicamente carni fresche imballate igienicamente. 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 dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani, i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;

Un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto delle carni, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi destinati a ricevere e spedire soltanto carni fresche imballate igienicamente. Nei macelli devono essere previsti un posto e attrezzature adeguati distinti per i mezzi di trasporto di bestiame destinato alla macellazione. Tuttavia essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongono il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;

Un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno:

stalle di sosta sufficientemente ampie e igieniche per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti devono essere solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; tali stalle e reparti devono essere attrezzati con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli; se del caso devono disporre di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi;

locali per la macellazione di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni. Quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però, le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere

effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno cinque metri o da un tramezzo alto almeno tre metri;

locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente:

per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomaci e degli intestini qualora tali operazioni siano praticate nel macello.

Quando si tratta di suini, il presente requisito si applica nella misura necessaria per prevenire la contaminazione delle carni fresche e delle frattaglie. Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le operazioni sugli stomaci sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:

i) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomaci e di svuotamento e di pulitura degli stomaci si svolgono igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui si sono effettuate queste operazioni;

la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;

un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;

il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomaci verso il sistema di drenaggio;

il circuito in cui passano gli stomaci in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche.

Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomaci devono essere portati via igienicamente;

gli stomaci non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomaci non deve avere accesso alle altre carni fresche;

per la trasformazione delle budella e delle trippe, se tali lavori vengono effettuati nel macello; tuttavia queste operazioni possono essere eseguite nel medesimo locale di cui al primo trattino, purché vengano effettuate in modo da evitare contaminazioni incrociate;

per la preparazione e la pulizia delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, compreso uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie, qualora tali operazioni vengano effettuate nel macello, ma non sulla linea di macellazione;

per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, quando tali materiali non sono evacuati dal macello direttamente lo stesso giorno della macellazione in contenitori a chiusura ermetica in attesa del loro trasporto;

uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito al macello;

locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti riservati per il ricovero degli animali malati o sospetti, situati in uno spazio adeguato e muniti di un dispositivo distinto di scolo, locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle

carni tenute in osservazione e al deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano. La presenza di locali riservati alla macellazione di tali animali non è obbligatoria in uno stabilimento non autorizzato dall'autorità competente ad effettuare la macellazione di tali animali o se la macellazione è effettuata al termine delle operazioni normali e se sono prese misure per evitare la contaminazione delle carni dichiarate idonee al consumo umano. In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere nuovamente utilizzati per la macellazione di animali che non siano né malati né sospetti; locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;

un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

una netta separazione tra la zona sudicia e quella pulita, tale da proteggere quest'ultima dalla contaminazione;

un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

una rete di guidovie aeree per l'ulteriore movimentazione delle carni; qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;

un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Oltre alle esigenze generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:

locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché, quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse. Carni non imballate possono essere depositate in un locale frigorifero di questo tipo solo se esso è stato previamente pulito e disinfettato;

un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento delle carni, provvisto di un termometro o di un termometro registratori;

un locale adibito alle operazioni di imballaggio, se esse sono effettuate nel laboratorio di sezionamento, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XII, punto 63;

un locale adibito a deposito dei materiali di confezionamento e d'imballaggio, se tali operazioni sono effettuate nel laboratorio di sezionamento.

CAPITOLO IV

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, primo comma, debbono avere almeno:

locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, primo comma;

un termometro o un teletermometro registratore in, o, per ciascun locale

di deposito.

Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIV, punto 66, ottavo comma, debbono avere almeno:

locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate alle temperature di cui al suddetto punto 66, ottavo comma;

un termometro o un teletermometro registratori in, o, per ciascun locale di deposito.

CAPITOLO V

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

il personale che manipola carni fresche da esporre o confezionate o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro, e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettare le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. E' vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui le carni fresche transitano.

negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo, nel caso dei macelli, gli animali destinati ad esservi macellati, e per quanto concerne l'area di tali macelli, gli animali necessari per il loro funzionamento. I roditori, gli insetti ed altri parassitari devono essere sistematicamente distrutti.

le attrezzature e gli utensili per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.

I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche o delle carni di selvaggina di allevamento autorizzato conformemente al Decreto 20 Maggio 1996 N° 58.

Tale requisito non si applica:

-al materiale da trasporto utilizzato nei locali di cui al punto 17, lettera a), quando le carni sono imballate,

- al sezionamento di carni di pollame o di altre carni di selvaggina o di coniglio oppure all'elaborazione di preparazioni di carne, a condizione che tali operazioni siano effettuate in un momento diverso da quello del sezionamento delle carni fresche o di carne di selvaggina di allevamento di cui al primo comma e che il locale di sezionamento sia completamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni fresche o di carni di selvaggina di allevamento.

Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

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 rappresentino un pericolo di contaminazione delle carni fresche. Inoltre, l'acqua non potabile può essere impiegata 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.

E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni fresche.

I detersivi, disinfettanti e altri prodotti simili devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni fresche. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni fresche sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta allo svolgimento di dette mansioni. I superiori controlli, da eseguirsi nell'osservanza della legislazione vigente, devono essere ripetuti periodicamente.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

25 Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem entro un termine inferiore a ventiquattr'ore dal loro arrivo al macello, e inferiore a ventiquattr'ore prima della macellazione. Inoltre, il veterinario ufficiale può esigere un'ispezione in qualsiasi altro momento.

Il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem. In particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

26. a) Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem conformemente alle norme della professione e in condizioni di illuminazione adeguata.

b) Il veterinario ufficiale deve accertarsi, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, che siano state osservate le norme comunitarie in materia di benessere degli animali.

27. L'ispezione deve permettere di accertare:

se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

se presentano sintomi di malattia o turbe generali che possono rendere le carni non idonee al consumo umano; durante l'ispezione si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che agli animali siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che essi possano aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;

se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.

28. a) Gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati a riposo per almeno 24 ore, tranne il caso in cui il veterinario ufficiale decida altrimenti.

b) Gli animali che risultino affetti da una delle malattie di cui al punto 27, lettera a) e b), non possono essere macellati a scopo di consumo umano.

La macellazione di animali che si sospetta siano affetti da una delle malattie elencate nel punto 27, lettera a) e b), deve essere differita e gli animali devono essere sottoposti ad un esame accurato per effettuare una diagnosi.

Qualora, per effettuare una diagnosi, sia necessario procedere ad una ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone affinché gli animali in questione siano macellati separatamente o al termine delle operazioni normali.

Gli animali in questione sono sottoposti ad ispezione post mortem accurata ed integrata, nel caso in cui il veterinario lo ritenga necessario per conferma, da un esame batteriologico appropriato e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica di cui si può supporre che siano state somministrate, tenuto conto delle condizioni patologiche osservate.

CAPITOLO VII

IGIENE DELLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI, DEL SEZIONAMENTO E DELLA

MANIPOLAZIONE DELLE CARNI FRESCHE

29. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, toelettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.

30. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

31. Salvo per i suini e fatta salva la deroga di cui al capitolo VIII, punto 41, D, lettera a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano successivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.

Non è necessario scuoiare le teste di vitelli e ovini se sono manipolate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni fresche.

32. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamento. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi medianistici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti nel decreto n.84 del 31 agosto 2000. Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione. Tuttavia i seni possono essere evacuati immediatamente, purché non presentino alcun segno patologico o

lesione. Per tutte le specie, i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso di animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata la capsula perirenale.

33. E' vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione.

Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso ma in tal caso è vietato il consumo umano dell'organo che è stato oggetto di insufflazione.

L'insufflazione meccanica per la scuoiatura degli agnelli e dei capretti di peso vivo inferiore a 15 Kg può essere approvata dal veterinario ufficiale nel rispetto delle norme igieniche.

34. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con i tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.

Tuttavia, per tener conto di esigenze tecniche o di abitudini di consumo locali, l'autorità sanitaria locale può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse di suini non tagliate in mezzene.

35. Prima della fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere al sezionamento della carcassa, all'asportazione o all'ulteriore trattamento.

36. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere deposte appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni fresche.

37. Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem, tutto il contenuto del recipiente deve essere dichiarato non idoneo al consumo umano qualora la carcassa di uno di tali animali sia dichiarata non idonea al consumo umano.

38. La toelettatura, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutti i requisiti in materia di igiene. L'imballaggio delle carni deve essere effettuato in conformità del capitolo II, punto 14, lettera d) ed alle condizioni previste dal capitolo XI. Una volta imballate le carni devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni fresche esposte.

CAPITOLO VIII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

39. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per consentire di verificare se esse siano idonee al consumo umano.

40. L'ispezione post mortem deve comprendere:

esame visivo dell'animale macellato o dei relativi organi

palpazione degli organi di cui al punto 41, e, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga necessario, dell'utero;

incisioni di alcuni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni tratte dal veterinario ufficiale, dell'utero. Se, dall'ispezione visiva o dalla palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle

apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento in cui possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;

ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

se del caso, analisi di laboratorio in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'articolo 11.

41. Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le operazioni seguenti:

nei bovini di età superiore a sei settimane:

esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Inn. retropharyngiales, mandibulares e parotideo). Esame dei masseteri esterni in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni) che devono essere incisi lungo un unico piano.

Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione delle cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Inn. bifurcationes, esparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

esame visivo del diaframma;

esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportalici (Inn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e incisione alla base del lobo caudato per l'esame dei dotti biliari. Ispezione e palpazione dei linfonodi pancreatici;

esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Inn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e di linfonodi renali (Inn. renales);

esame visivo della pleura e del peritoneo;

esame visivo degli organi genitali;

esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (Inn. supramammari). Nella vacca, le mammelle devono essere aperte con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus galactophores) e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano;

nei bovini di età inferiore a sei settimane:

esame visivo e della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (Inn. retropharyngiales). Ispezione della cavità boccale e retroboccale e palpazione della lingua. Asportazione delle amigdale;

esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e medianistici (Inn. bifurcationes, esparteriales e mediastinales).

La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

esame visivo del diaframma;

esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Inn. portales);

palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;

esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Inn. gastrici, mesenterici, craniales caudales); palpazione e, se del caso, incisioni dei linfonodi gastrici e mesenterici;

esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e di linfonodi renali (Inn. renales);

esame visivo della pleura e del peritoneo;

esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale;

nei suini:

esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (Inn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;

esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Inn. bifurcationes, esparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;

esame visivo del diaframma;

esame visivo del fegato, dei linfonodi periportali (Inn. portales);

palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;

esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Inn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

esame visivo e se necessario palpazione della milza;

esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Inn. renales);

esame visivo della pleura e del peritoneo;

esame visivo degli organi genitali;

esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (Inn.

supramammari); nella scrofa; incisione dei linfonodi sopramammari; esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

negli ovini e nei caprini:

esame visivo della testa dopo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua e dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle condizioni di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, è esclusa dal consumo umano;

esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Inn. Bifurcationes, esparteriales e mediastinales). In caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;

esame visivo del pericardio e del cuore. In caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;

esame visivo del diaframma;

esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Inn. Portales);

palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per l'esame dei dotti biliari;

esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Inn. Gastrici, mesenterici, craniales e caudales);

esame visivo e se necessario palpazione della milza;

esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (Inn. Renales);

esame visivo della pleura e del peritoneo;

esame visivo degli organi genitali;

esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi;

esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

solipedi domestici:

esame visivo della testa e, previa separazione della lingua, esame visivo della gola; palpazione e incisione, se del caso, dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (Inn. Mandibulares retropharingales, e parotidei); esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi bronchiali e mediastinici (Inn. Bifurcationes, esparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

esame visivo del diaframma;

esame visivo del fegato e dei linfonodi periportali (Inn. Portales);

palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi periportal; esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (Inn. Gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici; esame visivo e se necessario, palpazione della milza; esame visivo e palpazione dei reni; se del caso, incisione dei reni e dei linfonodi renali (Inn. Renales); esame visivo della pleura e del peritoneo; esame visivo degli organi genitali degli stalloni e delle giumente; esame visivo delle mammelle e dei relativi linfonodi (Inn. Supramammari); se del caso, incisione dei linfonodi supramammari; esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

ricerca della melanosi e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (Inn. Lymphonodi subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare previo distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere isolati ed esaminati mediante incisioni attraverso l'intero organo.

In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori tagli e ispezioni che ritenga necessari per fare una diagnosi definitiva.

Qualora il veterinario ufficiale constati una evidente trasgressione alle norme d'igiene previste dal presente Capitolo o un ostacolo ad un'ispezione sanitaria adeguata, è abilitato a intervenire sull'utilizzazione delle attrezzature o dei locali e ad adottare le misure necessarie che possono anche comportare la riduzione del ritmo di produzione o la sospensione temporanea del processo di produzione. I linfonodi sopra menzionati di cui è prescritta l'incisione devono essere sottoposti sistematicamente ad incisioni multiple e ad un esame visivo.

42. A. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:
- la ricerca della cisticercosi nei suini. Tale ricerca deve comprendere l'esame delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati dal tessuto adiposo;
 - la ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della lingua, della cavità nasali e dei seni e loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.
 - la ricerca delle trichine sulle carni fresche di animali delle specie suina ed equina contenenti muscoli striati.

L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentali, in particolare metodi fissati nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati devono essere valutati sulla base di un metodo di riferimento almeno equivalente, per quanto riguarda l'esattezza, ad un esame trichinoscopico ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n.62

I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una

malattia trasmissibile all'uomo, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte al controllo dell'allevamento da cui provengono gli animali nonché al responsabile dello stesso allevamento.

CAPITOLO IX

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

Il sezionamento in pezzi più piccoli di quelli di cui all'articolo 4, comma 2, il disossamento o il sezionamento di frattaglie è autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

Il conduttore dello stabilimento, il proprietario o la persona a ciò autorizzata è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine degli animali abbattuti.

Fatto salvo il capitolo V, punto 19, secondo comma, le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 4, comma 2, lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per accertarsi della rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

a) Le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo III, punto 15, lettera b).

Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al punto 15, lettera b).

b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.

c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7°C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a + 12°C. Durante le operazioni di sezionamento, confezionamento e imballaggio, i fegati devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 3°C.

Durante le operazioni di sezionamento, disossamento, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, il fegato, i reni e la testa debbono essere mantenuti costantemente ad una temperatura uguale o inferiore a + 3°C.

In deroga alle lettere a) e c) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Il locale di macellazione e quello di sezionamento devono allora essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che le carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato.

Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via negli attrezzi, nei recipienti o locali di cui al punto 4, lettera d).

CAPITOLO X CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

I laboratori di sezionamento riconosciuti e i depositi frigoriferi delle carni riconosciuti sono soggetti al controllo del veterinario ufficiale.

48. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:
- controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;
 - ispezione sanitaria delle carni fresche presenti negli stabilimenti di cui al punto 47;
 - ispezione sanitaria delle carni fresche prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita degli stabilimenti di cui al punto 47;
 - controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo V nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;
 - qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni del presente regolamento.

CAPITOLO XI BOLLATURA SANITARIA

La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la sorveglianza del veterinario ufficiale. A tal fine quest'ultimo deve controllare:

- la bollatura sanitaria;

le etichette ed i materiali di confezionamento qualora questi ultimi portino già il bollo previsto nel presente capitolo.

La bollatura sanitaria deve essere praticata:

a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, la sigla RSM, seguita dal numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento;
- nella parte inferiore, la sigla CE-RSM.

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre.

Le dimensioni e i caratteri a stampa del bollo possono essere ridotti per la bollatura sanitaria degli agnelli, dei capretti e dei suinetti.

La bollatura sanitaria può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto all'ispezione sanitaria delle carni.

Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 50:

- quelle di peso superiore a 65 Kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla;
- le altre devono recare almeno quattro bolli, e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia;
- le carcasse di agnelli, capretti e suini devono essere contrassegnate con almeno due bolli, ciascuno apposto su un lato della carcassa,

sulla spalla o sul lato esterno delle cosce.
Tuttavia, per le carcasse di agnelli, capretti e suinetti, la bollatura sanitaria può avvenire mediante apposizione di una etichetta o placchetta, purché queste vengano utilizzate una sola volta.

I fegati di bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco mediante un bollo a norma del punto 50.

Gli altri prodotti della macellazione idonei al consumo umano devono essere bollati immediatamente, direttamente sulla superficie del prodotto, ovvero sull'imballaggio o sulla confezione a norma del punto 50. Il bollo di cui al punto 50 deve essere apposto su una etichetta fissata sulla confezione o sull'imballaggio o stampata sull'imballaggio.

Se l'imballaggio o il confezionamento è effettuato in un macello il bollo deve recare il numero di riconoscimento di tale stabilimento.

Gli imballaggi devono sempre essere bollati a norma del punto 55.

I tagli di carne e le frattaglie di cui ai punti 52 e 53 devono recare una bollatura sanitaria a norma del punto 50. La bollatura deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello, applicato su un'etichetta fissata sull'imballaggio ovvero stampata sullo stesso in modo da lacerarsi al momento della sua apertura. E' consentita la mancata distruzione della bollatura solo quando l'imballaggio stesso è distrutto al momento dell'apertura.

Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate a norma del capitolo XII, punto 62, l'etichetta di cui sopra può essere fissata alla confezione. Se le frattaglie sono imballate presso un macello, il numero che appare sulla bollatura sanitaria deve corrispondere al numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

Tale requisito si applica anche in caso di utilizzazione di eurocontenitori conformi ai requisiti di cui al punto 59 b).

Qualora le carni fresche siano confezionate in porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore si applicano i punti 53 e 55. Le dimensioni di cui al punto 50 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto.

Se le carni sono reimballate in un laboratorio diverso da quello in cui sono state confezionate, sulla confezione deve figurare il bollo sanitario del laboratorio di sezionamento che ha eseguito il confezionamento e sull'imballaggio deve figurare il bollo sanitario del laboratorio di imballaggio.

Le carni di solipedi ed i loro imballaggi saranno contrassegnati dal marchio speciale stabilito dalla Comunità.

57.bis. Le carni dei suini di cui all'articolo 10, lettera b), devono essere munite del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo XI, attraversato nel senso dell'asse maggiore da due rette parallele, distanti almeno un centimetro tra loro ed apposte in modo che le indicazioni contenute nel bollo stesso restino leggibili e le due linee parallele restino evidenti come il margine esterno del bollo.

58. I coloranti utilizzati per il bollo sanitario devono essere quelli per uso alimentare, autorizzati dalla U. E.

59.a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni;

E' vietata l'utilizzazione del legno fuorché per le carcasse di agnelli e capretti, purché siano adottate tutte le precauzioni per evitare il contatto fra le carni e l'imballaggio in caso di lacerazione della confezione.

Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

60. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.

Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al punto 59, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

Se i fegati, i reni o i cuori sono oggetto di scambi o di importazioni ciascuna confezione deve contenere solo un organo intero.

61. Le carni confezionate devono essere imballate.

62. Tuttavia se sono soddisfatte tutte le condizioni di protezione dell'imballaggio, la confezione non deve essere trasparente ed incolore. Gli eurocontenitori possono parimenti essere utilizzati come secondo contenitore purché siano rispettate le altre condizioni di cui al punto 59.

63. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;

immediatamente dopo la fabbricazione, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e sono immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;

i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possono contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;

gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolate dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

immediatamente dopo il confezionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.

Le carni fresche possono parimenti essere imballate nello stesso locale

purché gli eurocontenitori, che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 59, lettera b), siano stati precedentemente puliti e disinfettati prima di essere introdotti nel laboratorio.

64. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale salvo nel caso di porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore.

CAPITOLO XIII

CERTIFICATO SANITARIO

65. L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato IV; deve essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito di un unico foglio.

CAPITOLO XIV

DEPOSITO

Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem ed essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7°C per le carcasse e loro parti e + 3°C per le frattaglie.

Il Servizio Veterinario ufficiale può concedere deroghe al suddetto requisito per permettere il trasporto delle carni verso laboratori o macellerie situati nelle immediate vicinanze del macello, purché la durata del trasporto non superi due ore e per motivi connessi alla tecnica di maturazione delle carni.

Le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da un laboratorio di sezionamento riconosciuti.

Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali dello stabilimento in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.

I pezzi di cui all'articolo 4, comma 2, i pezzi di cui al capitolo XI, punto 53 del presente allegato e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la maturazione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione.

Le carcasse, le mezzene o le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un pericolo di stabilizzazione.

Le carni in pezzi destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.

Le carni congelate devono raggiungere una temperatura interna inferiore o uguale a -12°C ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.

Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.

Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.

La temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo IV, punti 16 e 17 deve essere registrata.

CAPITOLO XV TRASPORTO

Le carni fresche devono essere trasportate con mezzi dotati di un sistema di chiusura ermetico costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIV.

I mezzi di trasporto di dette carni devono rispondere ai seguenti requisiti:

le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; le pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polveri costruiti in modo da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

per il trasporto delle carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o dei quarti nonché delle carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento. Tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto di carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possano contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche, a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Le carni imballate debbono essere trasportate con mezzi di trasporto separati rispetto alle carni non imballate a meno che lo stesso mezzo di trasporto sia munito di un'adeguata separazione fisica al fine di proteggere le carni non imballate, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

Le carni fresche non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia ripulito e disinfettato.

Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi, salvo in caso di trasporto per via aerea, ai sensi del punto 70, lettera c).

Le altre parti e le frattaglie, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni del presente decreto. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II CAPITOLO I

CONDIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DI STABILIMENTI DI CAPACITA' LIMITATA

I macelli di capacità limitata devono avere almeno:

nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, 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;

pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione.

Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno costruite anteriormente al 1° luglio 1991 nei locali di cui all'allegato I, capitolo IV, punto 16, non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;

porte in materiali imputrescibili e inodori, facile da pulire.

Qualora le carni vengano immagazzinate nello stabilimento in questione, quest'ultimo deve disporre di un deposito che soddisfi i requisiti sopramenzionati;

materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;

una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

b) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;

adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

a) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'utilizzazione del legno è vietata;

b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione, rispondenti alle norme igieniche:

per la movimentazione delle carni fresche,

per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

c) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;

impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature previste dal presente decreto. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle

acque reflue, che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;
un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n. 67, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
un rifornimento adeguato di acqua potabile calda;
un sistema che consenta l'evacuazione delle acque in modo igienico; almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

ALLEGATO B

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

Relativo alle carni fresche di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera b) punto 2.

N.

Luogo di spedizione:

.....

Ministero:

.....

Servizio:

.....

Riferimento:

.....

I. Identificazione delle carni

Carni di:

.....

(specie animale)

Natura dei pezzi:

.....

Natura dell'imballaggio:

.....

Numero dei pezzi o degli imballaggi:

.....

Mese(i) e anno(i) di congelamento:

.....

Peso netto:

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(ri) di sezionamento riconosciuto(i):

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i)

Riconosciuto(i):

Destinazione delle carni

Le carni sono spedite da

(luogo di spedizione)

a

(paese e luogo di destinazione) col seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopra indicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste dalla direttiva 64/433/CEE:

in un macello situato in una regione o zona con restrizioni 4 , sono destinate ad uno Stato membro dopo transito attraverso un paese terzo 4 ,

Fatto a , il

(nome e firma del veterinario ufficiale)

4 Cancellare la dicitura inutile

Clausola di esclusione della responsabilità

La Segreteria di Stato per gli Affari Interni ha istituito questo server per consentire al pubblico un più ampio accesso all'informazione relativa alle iniziative del Consiglio Grande e Generale.

L'obiettivo perseguito è quello di fornire un'informazione tempestiva e precisa. Qualora dovessero essere segnalati degli errori, l'editore provvederà a correggerli.

La Segreteria di Stato per gli Affari Interni non assume alcuna responsabilità per quanto riguarda il materiale contenuto nel sito. Tale materiale:

è costituito da informazioni di carattere esclusivamente generale che non riguardano fatti specifici relativi ad una persona o un organismo determinati;

non è sempre necessariamente esauriente, completo, preciso o aggiornato;

è talvolta collegato con siti esterni sui quali i servizi della Segreteria di Stato per gli Affari Interni non ha alcun controllo e per i quali non assumono alcuna responsabilità;

non costituisce un parere di tipo professionale o giuridico (per una consulenza specifica, è necessario rivolgersi sempre ad un professionista debitamente qualificato).

Va ricordato che non si può garantire che un documento disponibile online riproduca esattamente un testo adottato ufficialmente. Pertanto solo la legislazione, pubblicata dalla Segreteria di Stato per gli Affari Interni nelle edizioni su carta del Bollettino Ufficiale è considerata autentica.

L'Istituzione non assume alcuna responsabilità in merito agli eventuali problemi che possono insorgere per effetto dell'utilizzazione del sito o di eventuali siti esterni ad esso collegati.

La presente clausola di esclusione della responsabilità non ha lo scopo di eludere il rispetto di requisiti prescritti dalle legislazioni nazionali vigenti, nè di escludere la responsabilità nei casi per i quali essa non può essere esclusa ai sensi delle legislazioni nazionali.