

Decreto 31 agosto 2000 n.78
REPUBBLICA DI SAN MARINO
Condizioni sanitarie per l'immissione sul mercato di carni macinate e di
preparazioni di carni

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 sopracitato;

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 norme applicabili alla produzione ed immissione sul mercato, nonché alle importazioni di carni macinate e di preparazioni di carni in attuazione delle disposizioni di cui alla direttiva 94/65 CE del Consiglio del 14 dicembre 1994 e che abroga la direttiva 88/657 CEE, adottata con la decisione n. 1/94 del Comitato di Cooperazione San Marino- CE

2. Il presente Decreto non si applica:

alle carni macinate ed alle preparazioni di carni che sono prodotte per la vendita diretta al consumatore finale, in esercizi per la vendita al minuto o in laboratorio adiacenti ai punti di vendita;

alle carni, separate meccanicamente, destinate alla fabbricazione di prodotti a base di carne da sottoporre a trattamento tecnico in stabilimenti riconosciuti ai sensi del decreto 27 Aprile 1993 N°60.

3. La produzione e l'immissione sul mercato di carni destinate ad essere utilizzate come materia prima per la produzione di trito di salumeria restano disciplinate dal Decreto 31 agosto 2000 n.74.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini del presente Decreto si applicano, le definizioni di cui ai decreti 27 aprile 1993 n.63 e 31 agosto 2000 n.74; inoltre si intende per:

carne macinate: le carni che sono state sottoposte ad una operazione di macinazione in frammenti o ad un passaggio in un mulino elicoidale;

preparazioni di carni: le carni di cui all'articolo 2 del Decreto 27 aprile 1993 n.60, quelle di cui all'articolo 2 del Decreto 31 agosto

2000 n.74, quelle di cui dell'articolo 2 del Decreto 20 maggio 1996 n. 58, nonché le carni che soddisfano i requisiti di cui al Decreto 20 maggio 1996 n.61, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficienti a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venire meno le caratteristiche della carne fresca;

condimenti: il sale destinato al consumo umano, la senape, le spezie e loro estratti aromatici, le erbe aromatiche e loro estratti aromatici;

laboratorio di produzione: ogni laboratorio in cui si procede alla preparazione di carni macinate o di preparazioni di carni che:

- sia situato in laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi di uno dei decreti citati al precedente punto b)
- non sia situato in uno degli stabilimenti di cui al punto 1) e risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, punto 2, o di cui all'allegato I, capitolo III, punto 2. Tale laboratorio di produzione è definito "unità di produzione autonoma";

scambi: scambi tra gli Stati membri dell'UE;

autorità competente: Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale;

veterinario ufficiale: il veterinario del Servizio Igiene Ambientale.

Articolo 3

Immissione sul mercato di carni macinate

Le carni fresche provenienti dalle specie bovina, suina, ovina e caprina, possono essere immesse sul mercato, sotto forma di carni macinate, solo se:

siano state preparate con muscoli striati, compresi i tessuti adiposi adiacenti, con l'esclusione dei muscoli del cuore, che soddisfano i requisiti:

- 1) di cui all'articolo 4 del Decreto 31 agosto 2000 n.74;
- 2) siano state controllate conformemente al decreto 20 maggio 96 n.59, se importate;

siano state preparate nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo II, in un laboratorio di produzione che, rispetti le prescrizioni di cui all'allegato I, capitolo I, punti 1, 2 e 3;

abbia ottenuto il riconoscimento previsto all'articolo 6;

siano state controllate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V e all'articolo 7;

siano state bollate ed etichettate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VI;

siano state confezionate, imballate e depositate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VII e VIII;

siano state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo IX;

sono accompagnate durante il trasporto da:

un documento di accompagnamento commerciale, rilasciato nello stabilimento di spedizione, recante il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento. Tale documento deve essere conservato per un anno dal destinatario per essere presentato, su richiesta, all'autorità competente; se si tratta di dati informatici, questi vanno stampati a richiesta di tale autorità. Tuttavia, se le carni spedite verso un Paese membro sono destinate poi ad essere esportate verso un Paese terzo dopo la macinatura, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione può chiedere un certificato sanitario.

un certificato sanitario, in conformità all'allegato III, qualora si tratti di carni provenienti da un laboratorio di produzione situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni sanitarie o di carni destinate ad uno Stato membro, con transito, in autocarro sigillato, attraverso un Paese terzo.

Le carni suine fresche, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al comma 1, lettera a), devono essere state sottoposte ad un esame per la ricerca delle trichinelle o ad un trattamento con il freddo conformemente a quanto previsto dal Decreto 27 aprile 1993 n.62

Le carni macinate, oltre che conformi alle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, devono:

essere ottenute da carni fresche che:

se congelate o surgelate e disossate siano state immagazzinate, per un periodo massimo di diciotto mesi se trattasi di carni bovine, di dodici mesi se trattasi di carni suine, in un deposito frigorifero autorizzato conformemente al Decreto 31 agosto 2000 n.74. Il veterinario ufficiale può tuttavia autorizzare il disossamento sul posto delle carni suine e ovine, immediatamente prima della loro macinazione, a condizione che quest'operazione si svolga in condizioni d'igiene e di sanità soddisfacenti;

se refrigerate siano state utilizzate entro un periodo massimo di sei giorni dalla macellazione degli animali, oppure entro un periodo massimo di quindici giorni dopo la macellazione nel caso di carni bovine disossate ed imballate sottovuoto.

essere sottoposte ad un trattamento a freddo al massimo entro un'ora dopo le operazioni di porzionatura e di confezionamento, salvo il caso in cui si ricorra a procedimenti che richiedono l'abbassamento della temperatura interna delle carni nel corso della loro preparazione;

essere confezionate ed imballate e presentarsi, alternativamente:

in stato di refrigerazione, a condizioni che siano state preparate con carni di cui alla lettera a), e portate ad una temperatura al centro della massa inferiore a + 2°C entro il minor tempo possibile. Per accelerare il processo di refrigerazione è tuttavia autorizzata,

facendone menzione nell'etichettatura, l'aggiunta di un quantitativo limitato di carne congelata; in tale caso la prescritta temperatura al centro della massa deve essere raggiunta in un'ora al massimo;

in stato di surgelazione, a condizione che siano state preparate con carni di cui alla lettera a) e portate ad una temperatura al centro della massa inferiore a - 18°C entro il minor tempo possibile,

non aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;

riportare sulla confezione le denominazioni di cui all'allegato II, punto I, eventualmente associate al nome della specie animale di cui sono state utilizzate le carni, solo qualora siano stati rispettati i requisiti di cui allo stesso allegato II, punto I, previsti per dette denominazioni.

4. Le carni macinate cui è stato aggiunto un massimo di 1% di sale sono assoggettate alle disposizioni di cui ai commi 1, 2 e 3.

Articolo 4

Immissione sul mercato delle preparazioni di carni

Le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, lettera b), possono essere immesse sul mercato solo a condizione che:

siano state prodotte con carni fresche, diverse delle carni di solipedi, che:

siano conformi alle disposizioni relative alle carni destinate agli

scambi contenute nei provvedimenti normativi richiamati all'articolo 2, comma 1, lettera b);

se importate, siano conformi alle disposizioni sanitarie relative all'importazione e controllate secondo le modalità previste dal Decreto 20 maggio 1996 n.59. Qualora si tratti di carni fresche suine, devono essere state sottoposte ad un esame per la ricerca delle trichinelle o ad un trattamento con il freddo conformemente a quanto previsto dal Decreto 27 aprile 1993 n.62

siano state prodotte in uno dei laboratori di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), che abbia:

i requisiti di cui all'allegato I, capitolo III;

ottenuto il riconoscimento ai sensi dell'articolo 6;

c) siano state prodotte con carni le quali, se congelate o surgelate e disossate, sono state immagazzinate per un periodo, al massimo di diciotto mesi, se trattasi di carni bovine, di dodici mesi, se trattasi di carni ovine e caprine, di pollame, di coniglio e selvaggina d'allevamento e di sei mesi, per le carni di altre specie animali. Il veterinario ufficiale può tuttavia autorizzare il disossamento sul posto immediatamente prima dell'elaborazione di preparazioni di carne suine ed ovine, a condizione che questa operazione si svolga in condizioni d'igiene e di sanità soddisfacenti;

d) siano state imballate e destinate ad essere immesse sul mercato:

in stato di refrigerazione, purché siano state portate entro il più breve tempo possibile ad una temperatura al centro della massa inferiore a + 2°C per le preparazioni di carne ottenute a partire da carni macinate, a + 7°C per le preparazioni ottenute a partire da carni fresche, a + 4°C per le preparazioni di carne di pollame ed a + 3°C per le preparazioni contenenti frattaglie;

in stato di surgelazione, purché siano state portate al più presto ad una temperatura al centro della massa inferiore a - 18°C,

Le preparazioni di carni devono, inoltre, rispettare le seguenti ulteriori prescrizioni:

essere state prodotte conformemente all'allegato I, capitolo IV;

essere state controllate conformemente all'articolo 7 ed all'allegato I, capitolo V;

essere state bollate ed etichettate conformemente all'allegato I, capitolo VI;

essere state confezionate ed imballate conformemente all'allegato I, capitolo VII ed immagazzinate conformemente all'allegato I, capitolo VIII;

essere state trasportate conformemente all'allegato I, capitolo IX;

essere accompagnate, durante il trasporto, dal certificato sanitario di cui all'allegato V, che deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno ed essere presentato, su richiesta, all'autorità competente.

Le preparazioni di carni ottenute con carni macinate appartenenti alle specie di animali di cui all'articolo 3, comma 1, possono essere immesse sul mercato solo se soddisfano i requisiti dello stesso articolo 3.

Alla produzione delle salsicce fresche si applicano i commi 1,2,5.

In attesa di disposizioni comunitarie in materia di ionizzazione, le preparazioni di carne non devono essere oggetto di un trattamento ai raggi ionizzanti.

Articolo 5

Autocontrollo

Nei laboratori di produzione il conduttore, il proprietario o la persona da questi autorizzata deve osservare le disposizioni prescritte dal presente decreto in tutte le fasi della produzione; a tal fine egli deve procedere a costanti verifiche nel rispetto dei seguenti principi:
procedere a controlli sulle materie prime che entrano nello stabilimento per garantire il rispetto dei criteri contenuti negli allegati II e IV sul prodotto finale;

controllare i metodi di pulizia e disinfezione;

prelevare campioni da analizzare in un laboratorio interno o esterno riconosciuto;

conservare una traccia scritta o registrata dei dati relativi a tutte le procedure di controllo attuale, al fine della loro presentazione al veterinario ufficiale; in particolare, devono essere conservati, per un periodo di almeno 2 anni, i risultati dei diversi controlli ed esami di laboratorio, salvo che per i prodotti refrigerati per i quali tale termine può essere ridotto a sei mesi a decorrere dalla data limite per il consumo del prodotto;

fornire garanzie al veterinario ufficiale relative alle modalità di gestione della bollatura sanitaria ed in particolare delle etichette provviste di bollo sanitario;

informare il veterinario ufficiale qualora l'esito delle analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione rivelino la sussistenza di un rischio sanitario;

ritirare dal mercato, in caso di rischi immediati per la salute umana, il quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche tali da presentare lo stesso rischio. Il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità del veterinario ufficiale finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dello stesso veterinario, nuovamente trattato in modo da garantire l'innocuità.

Ai fini del controllo, i soggetti di cui al comma 1 devono indicare, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura da rispettare durante il trasporto e l'immagazzinamento nonché il termine minimo di conservazione relativamente ai prodotti surgelati o la data di scadenza per i prodotti refrigerati.

I soggetti di cui al comma 1 devono istituire un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di rispettare le condizioni di produzione igienica adatte alla struttura di produzione salvo il caso in cui il personale posseda già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. Il veterinario ufficiale deve partecipare alla predisposizione ed alla attuazione del programma.

Gli esami microbiologici, da effettuarsi nel laboratorio di analisi esistente presso lo stesso laboratorio di produzione ovvero in un altro laboratorio di analisi riconosciuto, devono rispettare la seguente frequenza:

giornaliera, per le carni macinate di cui all'articolo 3 e le

preparazioni di carni a base di carni macinate di cui all'articolo 4;

almeno settimanale, per le altre carni macinate e per le preparazioni di carni, ivi comprese le salsicce fresche.

Per i fini di cui al comma 4:

il campione prelevato dev'essere costituito da cinque unità ed essere rappresentativo della produzione giornaliera; per le preparazioni di carni i prelievi devono essere effettuati in profondità nella muscolatura dopo cauterizzazione della superficie;

i controlli microbiologici devono essere effettuati secondo metodi

scientifici riconosciuti quali quelli definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali;
i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati secondo criteri previsti all'allegato II per le carni macinate e per le preparazioni di carni ottenute da carni macinate di animali da macello, con esclusione delle salsicce fresche, e secondo i criteri previsti dall'allegato IV per le altre preparazioni di carni;
i metodi E.N. sono l'unico riferimento in caso di contestazione negli scambi intracomunitari.
I soggetti di cui al comma 1 hanno l'obbligo di sottoporre preventivamente le modalità con cui procedere alle superiori verifiche al veterinario ufficiale il quale procede a regolari controlli per accertarne l'osservanza.

Articolo 6

Procedura di riconoscimento

La Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale riconosce l'idoneità dei laboratori di produzione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi.

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

La Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale può attribuire:

a ciascun laboratorio di produzione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), numero 1), il numero di riconoscimento attribuito ai corrispondenti stabilimenti previsti dai decreti 27 aprile 1993 N°60, Decreto 27 aprile 1993 n°63 e 20 maggio 1996 N°58;

a ciascuna unità di produzione autonoma di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), numero 3), un numero di riconoscimento specifico.

La Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale può attribuire:

un unico numero di riconoscimento ad uno stabilimento che fabbrica preparazioni di carni a partire da materie prime o con materie prime disciplinate da più normative tra quelle indicate al comma 2, lettera a);

un unico numero di riconoscimento ad uno stabilimento ubicato nello stesso sito di un altro già riconosciuto conformemente alle disposizioni di cui al comma 2, lettera a).

Il riconoscimento di cui al comma 1 può avvenire solo se è comprovato che il laboratorio soddisfa i requisiti previsti dal presente Decreto in relazione al tipo di attività esercitata.

Articolo 7

Controlli veterinari

I laboratori di produzione sono sottoposti al controllo del veterinario ufficiale che procede alla loro ispezione con la seguente cadenza:
per i laboratori annessi a laboratori di sezionamento, almeno una volta al giorno;

per i laboratori che fabbricano i prodotti di cui all'articolo 3, almeno una volta al giorno, durante la produzione delle carni macinate;

per gli altri laboratori di produzione tenendo in considerazione le dimensioni dello stabilimento, del tipo di prodotto preparato, del

sistema di valutazione dei rischi, nonché delle garanzie di cui all'articolo 5 comma 1.

Il veterinario ufficiale può accedere liberamente e in qualsiasi momento:

a tutte le parti dello stabilimento per accertare l'osservanza delle disposizioni di cui al presente decreto;

in caso di dubbi sull'origine delle carni, ai documenti contabili che permettono di risalire al macello di origine e allo stabilimento di origine della materia prima;

ai risultati della verifica di cui all'articolo 5, ivi compreso il risultato dei controlli sulle materie prime, per appurare il rispetto dei criteri fissati negli allegati II e IV. I dati informatici devono essere stampati su richiesta del veterinario ufficiale.

Il veterinario ufficiale deve:

procedere ad analisi regolari dei risultati dei controlli previsti dall'articolo 5 sulla base dei risultati ottenuti può far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti; predisporre una relazione sui risultati relativi alla lettera a), le cui conclusioni o raccomandazioni devono essere portate a conoscenza del soggetto di all'articolo 5 comma 1, che deve rimediare alle carenze riscontrate al fine di migliorare l'igiene.

Qualora durante un controllo effettuato conformemente al capitolo V dell'allegato I sia accertato, attraverso gli esiti degli esami di laboratorio svolti nell'ambito della verifica, la ripetuta inosservanza dei criteri stabiliti agli allegati II e IV, il veterinario ufficiale rafforza le misure di controllo sulla produzione dello stabilimento in questione e può sequestrare le etichette e gli altri contrassegni che contengono il bollo di sanità di cui al capitolo VI dell'allegato I; se allo scadere del termine di quindici giorni non risultano ancora rispettati tali criteri, il veterinario ufficiale adotta tutte le misure appropriate per rimediare alle carenze constatate e, se necessario, prescrive la destinazione al trattamento termico dei prodotti dello stabilimento in questione. Se dette misure non sono sufficienti, il riconoscimento dello stabilimento viene sospeso.

Il veterinario ufficiale, qualora constati che le norme igieniche previste dal presente decreto vengono disattese in maniera evidente o che viene intralciato il controllo sanitario:

interviene sulle modalità d'uso delle attrezzature e dei locali e adotta tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche facendo rallentare il ritmo della produzione o facendo sospendere temporaneamente il processo produttivo;

segnala tempestivamente alla Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale, ai fini della sospensione del riconoscimento, eventualmente limitato al tipo di produzione in questione, l'insufficienza dei provvedimenti di cui alla lettera a) o dei provvedimenti di cui all'articolo 5, comma 1, lettera g).

Nell'ipotesi di cui al comma 5, se il soggetto di cui all'articolo 5, comma 1, non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine stabilito dal veterinario ufficiale, la Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale provvede alla revoca del riconoscimento.

Il controllo è rafforzato e, se del caso, le etichette, i sigilli o altri supporti su cui è apposto il bollo sanitario sono sequestrati nel caso in cui le carenze siano ripetute.

È in facoltà degli Esperti della Commissione dell'U.E., di procedere a controlli sugli impianti nazionali onde controllare l'effettiva applicazione delle disposizioni del presente Decreto negli stabilimenti riconosciuti idonei.

Articolo 9

Chiunque, a qualsiasi titolo, contravvenga alle norme del presente Decreto incorre nelle sanzioni previste dalla Legge 29 ottobre 92 N° 85.

Articolo 10

E' abrogato il Decreto 27 Aprile 1993 N°61.

Dato dalla Nostra Residenza, addi 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 speciali di riconoscimento per i laboratori di produzione delle carni macinate

Laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, lettera d).

Oltre al rispetto delle condizioni generali stabilite nell'allegato I, capitolo I e capitolo III, punti da 1 a 15 del Decreto 31 agosto 2000 n.74, i laboratori di produzione devono comprendere almeno:

un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di macinazione e di confezionamento, dotato di un termometro di un teletermometro con dispositivo di registrazione. Tuttavia la Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale può autorizzare la macinazione delle carni nel laboratorio di sezionamento, sempreché la macinazione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata;

b) un locale per l'imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XII, del Decreto 31 agosto 2000 n.74 .

c) un locale o dei contenitori per il magazzinaggio del sale;

d) impianti frigoriferi che garantiscono il rispetto delle temperature previste dal presente decreto.

Oltre al rispetto delle condizioni generali previste dall'allegato A, capitolo I del decreto 27 Aprile 1993 N° 60, le unità di produzione autonome devono comprendere almeno:

locali quali quelli previsti nell'allegato B, capitolo I, punto I del decreto 27 Aprile 1993 n° 60.

locali quali quelli previsti al punto I, lettera a) del presente capitolo.

Per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli stabilimenti si applicano le regole previste all'allegato I, capitolo V del Decreto 31 agosto 2000 n.74.

In caso di preparazione manuale il personale adibito alla produzione di carni macinate deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. Il veterinario ufficiale può altresì imporre di indossare guanti lisci, impermeabili, "usa e getta" o guanti di tipo analogo che possono essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO II

Condizioni per la produzione di carni macinate

Le carni devono essere esaminate prima della macinazione o del frazionamento, conformemente all'articolo 5. Tutte le parti insudiciate o sospette sono tolte ed eliminate prima di procedere alla macinazione delle carni.

Le carni macinate non possono essere ottenute con resti di sezionamento o di mondatura o con carni separate meccanicamente.

In particolare esse non possono essere preparate con carni di cui all'articolo 9 del Decreto 31 agosto 2000 n.74 né con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: muscoli della testa, esclusi i masseteri, e parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, rimasugli di carne raschiati dalle ossa. I muscoli del diaframma – previa esportazione delle sierose – e quelli dei masseteri possono essere utilizzati soltanto allorché sia accertata l'assenza della cisticercosi.

Le carni fresche non devono contenere frammenti ossei.

Allorché le operazioni effettuate tra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo 1, e il momento in cui il prodotto finito è sottoposto al processo di refrigerazione o surgelazione siano eseguite entro un termine massimo di un'ora, la temperatura al centro della massa deve essere di + 7°C al massimo e la temperatura dei locali di produzione deve essere di + 12°C al massimo. Il veterinario ufficiale può autorizzare un periodo di tempo superiore per determinati casi in cui l'aggiunta di sale sia giustificata da motivi tecnici, sempreché le norme sanitarie non siano pregiudicate da questa deroga.

Se dette operazioni durano più di un'ora o più del periodo di tempo autorizzato dal veterinario ufficiale, le carni fresche possono essere utilizzate soltanto dopo che la temperatura al centro della massa sia stata riportata a + 4°C, al massimo.

Le carni macinate devono essere sottoposte a una sola surgelazione. Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate debbono essere confezionate in modo igienico ed essere portate, previo imballaggio, alle temperature previste all'articolo 3, comma 3, lettera c).

CAPITOLO III

Condizioni speciali di riconoscimento per i laboratori di produzione di preparazioni di carni

I laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d) devono almeno disporre di locali rispondenti ai requisiti di cui:
all'allegato I, capitolo III e IV del Decreto 31 agosto 2000 n.74;
all'allegato I, capitolo I e II del Decreto 27 Aprile 1993 n. 63;
all'allegato I, capitolo I e IV, punto I del Decreto 20 Maggio 1996 n. 58;

e comprendere:

un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di produzione delle preparazioni di carni, di aggiunta di altri prodotti alimentari e di confezionamento, dotato di un termometro con dispositivo di registrazione.

Tuttavia la Segreteria di Stato per la Sanità e la Sicurezza Sociale può

riconoscere un laboratorio in cui la produzione delle preparazioni di carni avvenga nel laboratorio di sezionamento, purché la produzione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata; l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di volatili da cortile può essere autorizzata in un locale specifico nettamente separato dal locale di macellazione;

un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni di cui all'allegato I, capitolo XII, punto 62 del Decreto 31 agosto 2000 n.74; analoga prescrizione si applica per i laboratori riconosciuti ai sensi del decreto 27 Aprile 1993 N°60 e del decreto 20 Maggio 1996 N°58.

un locale per il magazzinaggio di condimenti ed altri prodotti alimentari integri e pronti per l'utilizzazione;

locali frigoriferi per il magazzinaggio:

- delle carni fresche di cui all'articolo 4, comma 1, lettera a),

- delle preparazioni di carni;

impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal presente Decreto.

Le unità di produzione autonome ed i laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, lettera d), punto 2, devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato A, capitolo I ed all'allegato B, capitolo I del decreto 27 Aprile '93 N° 60 per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale negli stabilimenti.

Si applicano per analogia le norme previste all'allegato I, capitolo V del Decreto 31 agosto 2000 n.74 per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale negli stabilimenti.

In caso di preparazione manuale, il personale adibito alla produzione delle preparazioni di carni deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. Il veterinario ufficiale può altresì imporre al suddetto personale di indossare guanti lisci, impermeabili, "usa e getta" o guanti di tipo analogo che possono essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO IV

Prescrizioni particolari per la produzione delle preparazioni di carni
Indipendentemente dal rispetto delle condizioni generali del capitolo III ed a seconda del tipo di produzione interessata:

la produzione di preparazione di carni deve avvenire a temperatura controllata;

le preparazioni di carni devono essere confezionate in unità di spedizione in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione;

le preparazioni di carni possono essere oggetto di una sola surgelazione e possono essere oggetto di scambi solo entro un termine non superiore a 18 mesi;

le preparazioni di carni devono, immediatamente dopo il processo di produzione, essere confezionate conformemente al capitolo VII e portate, previo imballaggio, alle temperature previste all'articolo 4, comma 1, lettera d).

CAPITOLO V

Controlli

I laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni sono soggetti al controllo del veterinario ufficiale, il quale deve accertarsi del rispetto dei requisiti del presente decreto ed in particolare:

controllare:

i) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e delle apparecchiature nonché l'igiene del personale;

ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento,

conformemente all'articolo 5 del presente decreto,
in particolare mediante l'esame dei risultati delle verifiche di cui
allo stesso articolo 5;
iii) la qualità microbiologica ed igienica delle carni macinate e delle
preparazioni di carni;
iv) l'apposita bollatura di sanità delle carni macinate e delle
preparazioni di carni;
v) le condizioni di magazzinaggio e di trasporto;
eseguire, nell'ambito dei controlli ufficiali, qualsiasi prelievo
necessario agli esami di laboratorio intesi a confermare i risultati
dell'autocontrollo;
procedere a qualunque altro controllo che ritenga necessario per
garantire il rispetto dei requisiti del presente decreto, fermo restando
che i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati
sulla base dei criteri nell'allegato II per le carni macinate e
nell'allegato IV per le preparazioni di carni.
Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso, in qualsiasi
momento, ai depositi frigoriferi e a tutti i locali di lavoro per
verificare il rispetto rigoroso delle suddette disposizioni.

CAPITOLO VI

Bollatura e etichettatura

Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere
contrassegnate sulla confezione o sull'imballaggio con il bollo
sanitario.

Il bollo sanitario comunitario può essere apposto sulle carni macinate
ottenute conformemente all'articolo 3 e sulle preparazioni di carni
ottenute conformemente all'articolo 4 in un laboratorio di produzione
riconosciuto ai sensi all'articolo 6; detto bollo di sanità deve essere
conforme:

per le carni macinate, all'allegato I, capitolo XI, del Decreto 31
agosto 2000 n.74;

per le preparazioni di carni ottenute

i) con carni fresche di animali da macello o di selvaggina d'allevamento,
all'allegato I, capitolo XI, punto 50 del decreto legislativo 20 Maggio 96
N° 58.

ii) con carni di selvaggina cacciata, all'allegato I, capitolo VII, del
decreto del 20 Maggio 1996 N° 61.

Per la produzione di carni macinate o di preparazioni di carni in una
unità di produzione autonoma, il bollo sanitario deve contenere il
numero di riconoscimento attribuito conformemente all'articolo 6.
Fatto salvo il Decreto 27 Aprile 1993 N° 70 il produttore deve far
figurare, ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile
sull'imballaggio, qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di
vendita del prodotto o dall'elenco degli ingredienti ai sensi del
decreto suddetto, la specie o le specie animali da cui le carni sono
state ottenute, e, in caso di mescolanza, la percentuale di ciascuna
specie, e per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la
data di produzione.

Per le carni macinate e le preparazioni di carni ottenute con carni
macinate, ad eccezione delle salsicce fresche, recanti il bollo sanitario
previsto al presente capitolo, devono inoltre figurare sull'etichettatura
le indicazioni seguenti:

"tasso di grassi inferiore a";

"rapporto collagene/proteine di carne inferiore a".

CAPITOLO VII

Confezionamento e imballaggio

Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono essere conformi a tutte le norme igieniche, e in particolare devono essere:

tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni macinate o delle preparazioni di carni,

tali da non trasmettere alle carni macinate o alle preparazioni di carni sostanze nocive per la salute umana,

sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni macinate o delle preparazioni di carni durante il trasporto e le manipolazioni.

Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni macinate o preparazioni di carni, salvo se sono prodotti con materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

Le carni macinate o le preparazioni di carni confezionate devono essere imballate.

Tuttavia, quando l'involucro soddisfa tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente o incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del punto 1.

CAPITOLO VIII

Deposito

Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere raffreddate immediatamente dopo il confezionamento e/o l'imballaggio. Le carni macinate devono essere immagazzinate alle temperature di cui all'articolo 3, comma 3, lettera c) e le preparazioni di carni alle temperature di cui all'articolo 4, comma 1, lettera d).

La surgelazione delle carni macinate e delle preparazioni di carni può essere effettuata unicamente nei locali dei laboratori di produzione o nelle unità di produzione autonome o in un deposito frigorifero riconosciuto.

Nei depositi frigoriferi, le carni macinate e le preparazioni di carni non possono essere immagazzinate con altri prodotti alimentari, salvo casi in cui l'imballaggio di tali prodotti sia tale da consentire l'esclusione di un'influenza negativa degli stessi.

CAPITOLO IX

Trasporto

Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere spedite in modo che durante il trasporto siano protette dai fattori che possono contaminarle o avere su di esse un effetto nocivo, tenuto conto della durata, delle condizioni e dei mezzi di trasporto. In particolare, i mezzi utilizzati per il trasporto delle carni macinate e delle preparazioni di carni devono essere attrezzati in modo da garantire che durante il trasporto non siano superate le temperature indicate nel presente Decreto e essere muniti di un termometro con dispositivo di registrazione atto a registrare il rispetto di questa prescrizione.

In caso di transito attraverso un paese terzo e qualora il laboratorio di produzione sia situato in una zona soggetta a restrizioni per motivi di polizia sanitaria, il mezzo di trasporto dovrà rimanere sigillato.

ALLEGATO II

CRITERI DI COMPOSIZIONE E CRITERI MICROBIOLOGICI

Criteria di composizione controllati sulla base di una media giornaliera

Percentuale di grassi
Rapporto collagene/proteine di carne

Carni macinate magre

Carni macinate di puro manzo

Carni macinate contenenti maiale

Carni macinate di altre specie

£ 7 %

£ 20 %

£ 30 %

£ 25 % £ 12 %

£ 15 %

£ 18 %

£ 15 %

Criteri microbiologici

I laboratori di produzione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, nei controlli di cui all'articolo 5 paragrafo 4, e secondo i metodi di interpretazione che seguono, le carni macinate soddisfino i seguenti criteri:

Colibacilli "Escherichia Coli"

$n=5; c=2.5 \times 10^2 /g 50/g$

Germi aerobi mesofili

$N(c) = c(d) = 2.5 \times 10^6 /g$

$5 \times 10^5 /g$

Salmonelle

Assenza in 10 g

Stafilococchi aurei

$N=5; c=2.10^3 /g$

$10^2 /g$

M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

n = numero di unità componenti il campione.

c = numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M.

I risultati delle analisi microbiologiche vanno interpretati secondo:

Un piano a tre categorie di contaminazione per i germi aerobi mesofili, colibacilli "Escherichia coli" e "stafilococcus aureu," vale a dire:

una categoria inferiore o uguale al requisito m,

una categoria compresa tra il requisito m e la soglia M,

una categoria superiore alla soglia M.

La qualità della partita è ritenuta:

soddisfacente quando tutti i valori riscontrati sono inferiori o pari a 3 m in ambiente solido o a 10 m in ambiente liquido;

accettabile quando i valori riscontrati sono compresi tra:
i) 3 m e 10 m (= M) in ambiente solido,
ii) 10 m e 30 m (=M) in ambiente liquido,
e quando c/n è inferiore o pari a due quinti con il piano n = 5 e c = 2 o qualsiasi piano di efficacia equivalente o superiore da riconoscere da parte della Comunità europea.

La qualità della partita è ritenuta insoddisfacente
- in tutti i casi in cui si riscontrano valori superiori a M;
- qualora c/n sia superiore a due quinti.

Tuttavia quando si verifica il superamento di quest'ultima soglia per i microorganismi aerobi a + 30°C, posto che tutti gli altri requisiti siano rispettati, detto superamento deve essere oggetto di una interpretazione complementare, in particolare per i prodotti crudi.

Comunque, il prodotto deve essere ritenuto tossico o corrotto quando la contaminazione raggiunge il valore microbico limite S fissato, in genere, a $m \times 10^3$.

Per lo stafilococco aureo, tale valore S non deve mai superare 5×10^4 .

Le tolleranze che dipendono dalle tecniche di analisi non si possono applicare ai valore di M e di S.

Un piano a due categorie per le salmonelle, senza alcuna tolleranza, che corrispondono alle espressioni:

"Assenza in": il risultato è ritenuto soddisfacente;

"Presenza in" il risultato è ritenuto insoddisfacente.

ALLEGATO III CERTIFICATO DI SANITA' RELATIVO A CARNI MACINATE

.....
Paese speditore:

.....
Ministero:

.....
Servizio:

.....
Identificazione delle carni macinate

Prodotti preparati con carni di:

.....
(specie animale)

Natura dei prodotti:

.....

Natura dell'imballaggio:

.....

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio:

.....

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto:

.....

Durata di conservazione:

.....

Peso netto:

.....

.....

Provenienza delle carni macinate

Indirizzo(i) e numero (i) del riconoscimento dello (degli)
stabilimento(i) di produzione riconosciuto(i):

.....

.....

.....

.....

Se necessario:

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

III. Destinazione delle carni macinate

Le carni macinate sono spedite

da:

.....

.....

(luogo di spedizione)

a:

.....

.....

(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto:

.....

Nome e indirizzo dello speditore:

.....
.....
.....
.....

Nome e indirizzo del destinatario:

.....
.....
.....
.....

Attestato di sanità

Il sottoscritto certifica che le carni macinate sono state preparate con carni nelle condizioni specifiche della direttiva 94/65/CE;

Fatto a....., il
(luogo) (data)

.....
(timbro e firma del veterinario ufficiale)
(nome in lettere maiuscole)

**ALLEGATO IV
CRITERI MICROBIOLOGICI**

I laboratori di fabbricazione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, nei controlli di cui all'articolo 5, paragrafo 4, e secondo i metodi di interpretazione indicati nell'allegato II, le preparazioni di carni soddisfino i seguenti criteri:

- Preparazioni di carni M (1) m (2)
- Escherichia coli (Colibacilli)
- N = 5; c = $2,5 \times 10^3$ /g

$5 \times 10^2 /g$

Stafilococchi aurei

$N = 5; c = 1 \ 5 \times 10^3 /g$

$5 \times 10^2 /g$

Salmonelle

$n = 5; c = 0$ Assenza in 1 g

(1) M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del

conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

(2) m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

ALLEGATO V
CERTIFICATO DI SANITA' RELATIVO A PREPARAZIONE DI CARNI

.....

Paese speditore:

.....

.....

Ministero:

.....

.....

Servizio:

.....

.....

Identificazione delle preparazioni di carni

col seguente mezzo di trasporto :

.....

Nome e indirizzo dello speditore:

.....

.....

.....

.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

.....

.....

.....

.....

.....

Attestato di sanità

Il sottoscritto certifica che le carni macinate sono state preparate con carni fresche nelle condizioni specifiche previste della direttiva 94/65/CE;

Fatto a....., il
(luogo) (data)

.....
(timbro e firma del veterinario ufficiale)
(nome in lettere maiuscole)