

Decreto 27 aprile 1993 n.63 (pubblicato il 30 aprile 1993)
Condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Visto l'art.5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la delibera del Congresso di Stato n.12 del 13 gennaio 1993;

ValendoCi delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

Il presente Decreto stabilisce le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche destinate al consumo umano, ottenute da volatili da cortile.

Art.2

Sono considerate carni di volatili da cortile tutte le parti adatte al consumo alimentare umano degli animali domestici, appartenenti alle seguenti specie:

- polli (genere Gallus), (compresi quaglie e piccioni);
- tacchini (genere Meleagris);
- faraone (genere Numidia);
- anitra (genere Anser);
- oca (genere Anser).

Sono considerate fresche tutte le carni di volatili da cortile che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche, ai fini del presente Decreto, anche le carni di volatili da cortile refrigerate o congelate.

Art.3

Ai sensi del presente Decreto si intende per:

- (a) - carcassa: il corpo intero di un volatile da cortile dopo il dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione dei reni, delle zampe sezionate all'altezza del tarso e della testa sono facoltativi;
- (b) - parti della carcassa: le parti della carcassa quale è definita alla lettera (a);
- (c) - frattaglie: le carni fresche diverse da quelle delle carcasse di cui alla lettera (a); anche se sono in connessione naturale con la carcassa, nonchè la testa e le zampe quando sono presentate separate dalla carcassa;
- (d) - visceri: le frattaglie che si trovano nelle cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago ed eventualmente il gozzo;
- (e) - ispezione sanitaria "ante mortem": ispezione dei volatili da cortile vivi nel macello, conformemente al capitolo IV dell'allegato I;
- (f) - ispezione sanitaria "post mortem": ispezione dei volatili da cortile nel macello, immediatamente dopo la macellazione, in conformità del capitolo VI dell'allegato I;
- (g) - veterinario ufficiale: il veterinario facente parte del Servizio Veterinario di Stato;

- (h) - paese speditore: lo Stato dal quale le carni fresche di volatili da cortile sono spedite in un altro Stato;
- (i) - paese destinatario: lo Stato nel quale sono spedite le carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato;
- (j) - partita: quantità di carne garantita dallo stesso certificato;
- (k) - stabilimento: macello o laboratorio di sezionamento riconosciuti alle condizioni di cui all'art.9.
- (l) - Stato membro: lo Stato facente parte della Comunità Economica Europea quale membro permanente della medesima;
- (m) - Stato terzo: uno Stato non facente parte della Comunità Economica Europea.

Art.4

Le carni fresche di volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli Stati membri della Comunità Economica Europea, nonché quelle destinate al commercio o all'industria alimentare nell'ambito del territorio nazionale devono rispondere alle condizioni seguenti:

- (A) - Quando si tratta di carcasse o di frattaglie, che queste:
 - (a) - siano state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'art.9;
 - (b) - provengano da animali che siano stati sottoposti ad una ispezione sanitaria ante mortem; effettuata in conformità alle norme di cui al capitolo IV dell'allegato I e dell'articolo 11, e che, in seguito a tale esame siano stati considerati atti alla macellazione;
 - (c) - siano state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità alle disposizioni del capitolo V dell'allegato I;
 - (d) - siano state sottoposte ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata da un veterinario ufficiale e siano state riconosciute idonee al consumo umano conformemente alle disposizioni del capitolo VII dell'allegato I;
 - (e) - siano munite di bollo sanitario in conformità alle disposizioni del capitolo X dell'allegato I;
 - (f) - in conformità alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I, siano state depositate dopo l'ispezione post mortem, in condizioni igieniche soddisfacenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti di cui all'art. 9 o in magazzini frigoriferi di cui al successivo art.10;
 - (g) - siano convenientemente imballate in conformità al capitolo XIII dell'allegato I; qualora venga utilizzato un involucro di protezione, tale involucro deve essere conforme alle prescrizioni del capitolo suddetto.
 - (h) - siano trasportate conformemente alle disposizioni del capitolo XIV dell'allegato ;

(B) - Quando si tratta di parti di carcasse o di carni disossate queste:

- (a) - siano state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente al successivo art.9;
- (b) - siano state sezionate e ottenute nell'osservanza delle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato I e provengano:
 - o da carni fresche provenienti da animali macellati nel territorio sammarinese;
 - o da carni fresche introdotte in provenienza da Stato membro e rispondenti alle prescrizioni del presente Decreto;
 - o da carni fresche importate da Paesi terzi, conformemente alle disposizioni previste dal successivo art.17;
- (c) - siano depositate in condizioni corrispondenti alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I;
- (d) - siano state sottoposte, conformemente alle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I, al controllo da parte di un veterinario ufficiale;
- (e) - soddisfino alle condizioni di cui al precedente punto A), lettere c), e), g) e h).

Le carni fresche dei volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli Stati membri della Comunità Economica Europea oltre che corrispondere alle condizioni di cui al presente articolo debbono essere accompagnate da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, ai sensi delle disposizioni del capitolo XI dell'allegato I, conformemente al modello dell'allegato II e rilasciato da un veterinario ufficiale.

Art.5

Quando i laboratori di sezionamento utilizzano carni fresche diverse dalle carni di volatili da cortile, queste ultime debbono rispondere alle norme vigenti in materia.

Art.6

E' vietato il commercio, la vendita, la distribuzione per il consumo umano:

(a) - di carni fresche di volatili da cortile trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali;

(b) - di carni fresche di volatili da cortile trattate con antibiotici, conservativi o prodotti inteneritori.

Art.7

Le disposizioni di cui ai precedenti articoli 4, 5 e 6 non si applicano alle carni destinate ad uso diverso dal consumo umano.

Le norme di cui all'art.4, punto A), non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile cedute direttamente, in casi isolati, dal produttore al consumatore finale per il suo proprio consumo; tale eccezione non si applica per il caso di vendita ambulante, per corrispondenza e su mercati.

L'autorità sanitaria competente provvede con apposite norme, ove lo ritenga necessario in relazione alle modalità e alla entità della diretta cessione in casi isolati al consumatore, a regolare la attività di vigilanza veterinaria sugli allevamenti predetti e a stabilire i minimi requisiti igienici dei locali ove si effettua la macellazione dei volatili da cortile ceduti direttamente al consumatore. E' comunque fatto divieto di compiere operazioni di sezionamento delle carcasse.

Inoltre l'autorità sanitaria competente può autorizzare gli agricoltori, produttori di volatili da cortile su scala minore a cedere, in piccole quantità, carni fresche di volatili da cortile a un dettagliante a scopo di vendita diretta al consumatore finale purchè il dettagliante eserciti la sua attività nella stessa località del produttore.

Art.8

Le condizioni di deposito di cui al punto A), lettera f), e punto B), lettera c), dell'art.4 non si applicano alle operazioni di deposito effettuate nei locali o nei locali annessi in cui le carcasse e le carni di volatili da cortile sezionate e disossate sono messe direttamente a disposizione del consumatore finale.

Le condizioni di imballaggio di cui al punto A), lettera e), dell'art.4 non si applicano alle carcasse non singolarmente imballate introdotte nei locali o nei locali annessi di cui sopra, ove si effettui un imballaggio ai fini della vendita diretta al consumatore finale.

Le condizioni del punto B), art.4, non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile, imballate o no, quando operazioni di sezionamento e di disossamento sono effettuate nei locali di vendita e di utilizzazione o in un locale attiguo a scopo di vendita diretta al consumatore finale ad eccezione della vendita ambulante e per corrispondenza o sui mercati.

Agli stabilimenti di macellazione possono essere concesse deroghe all'obbligo dell'eviscerazione dei volatili da cortile di cui all'allegato I, capitolo V, punto 23, a condizione che le carcasse dei volatili macellati non siano destinate ai laboratori di sezionamento o di preparazione dei prodotti a base di carne, nè agli esercizi di somministrazione, a qualsiasi titolo, di sostanze alimentari, e che i volatili stessi siano sottoposti ad ispezione veterinaria completa per partite omogenee per et , origine, provenienza e peso, per ogni giornata di macellazione, nella misura di almeno cinque capi per partita, fino

a cinquecento animali, e, in misura proporzionalmente maggiorata, per partite superiori a cinquecento animali.

Su ciascuna carcassa prodotta nelle condizioni previste dal quarto comma è applicato un bollo a placca, recante, in caratteri leggibili e indelebili, la sede dello stabilimento e il nome o la ragione sociale della ditta produttrice.

Con Decreto Reggenziale, su proposta del Dicastero della Sanità possono essere modificate le condizioni e le prescrizioni di cui al quarto e quinto comma.

Art.9

L'esercizio dei macelli e dei laboratori di sezionamento di cui all'art.4 subordinato all'autorizzazione dell'autorità sanitaria competente e deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle disposizioni di cui ai capitoli I, II, III dell'allegato I. La competente autorità sanitaria nell'esercizio delle funzioni di vigilanza, previo occorrendo, il controllo dei suddetti requisiti, comunica l'esito dell'accertamento igienico-sanitario al Dicastero della Sanità, il quale provvede ad iscrivere i macelli ed i laboratori di sezionamento ritenuti idonei in appositi separati elenchi assegnando a ciascun stabilimento un numero di riconoscimento veterinario.

L'autorità sanitaria, nel caso accerti che i requisiti di cui al primo comma non risultino più soddisfatti provvede ad informare il Dicastero della Sanità ai fini della cancellazione del macello o del laboratorio di sezionamento dall'apposito elenco nonché l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione, per i provvedimenti conseguenziali.

Le competenti autorità su iniziativa del Dicastero della Sanità comunicano alla Commissione della Comunità Economica Europea e agli Stati membri gli elenchi dei macelli e dei laboratori di sezionamento con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali modifiche.

Art.10

I frigoriferi situati all'esterno degli stabilimenti di macellazione o dei laboratori di sezionamento riconosciuti, destinati al deposito di carni fresche di volatili, devono essere autorizzati ai sensi del I comma dell'articolo 9.

Art.11

Nei macelli pubblici e privati e nei laboratori di sezionamento, l'ispezione sanitaria e i controlli di cui ai capitoli IV e VI dell'allegato I sono assicurati dal veterinario ufficiale. Il veterinario ufficiale deve avere in ogni momento libero accesso a tutti i reparti dello stabilimento per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente Decreto.

Art.12

L'introduzione in territorio sammarinese delle carni fresche di volatili da cortile provenienti dagli Stati membri della Comunità Economica Europea è consentita alla condizione che dette carni rispondano alle stesse garanzie previste per la spedizione delle medesime da San Marino verso gli Stati membri. Le carni fresche di volatili da cortile debbono essere munite del bollo previsto dal capitolo X dell'allegato I e accompagnate da un certificato sanitario conforme all'allegato III redatto in lingua italiana.

Art.13

E' vietato porre in commercio in ottemperanza alle disposizioni vigenti:

(a) - carni ottenute da animali trattati con sostanze ormonali o antiormonali naturali o di sintesi:

(b) - carni che contengono residui pericolosi o nocivi per la salute dell'uomo o residui derivanti comunque dal trattamento degli animali con sostanze ad azione auxinica, medicamentosa o antiparassitaria:

(c) carni cui siano state aggiunte sostanze estranee o trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

Art.14

Qualora vi sia pericolo di propagazione nel territorio nazionale di malattia degli animali in seguito all'introduzione di carni fresche di volatili da cortile provenienti da un altro Stato, con propria ordinanza il Dicastero della Sanità può adottare le seguenti misure:

(a) - divieto o limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche di volatili provenienti dalle zone del territorio dello Stato speditore nelle quali si sia manifestata una malattia epizootica;

(b) - divieto o limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dall'intero territorio dello Stato speditore, qualora una malattia epizootica assuma carattere estensivo o nel caso di comparsa di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali.

A cura del Dicastero della Sanità, le misure di cui al precedente comma, con l'indicazione dei motivi, sono immediatamente comunicate dalla competente autorità agli Stati membri della Comunità Economica Europea ed alla Commissione della Comunità.

Art.15

Esperti veterinari della Commissione della Comunità Europea possono procedere a controlli sugli impianti nazionali; in particolare possono controllare se gli stabilimenti riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni del presente Decreto.

Art.16

Il procedimento di refrigerazione per immersione in acqua di carni fresche di volatili da cortile destinate al commercio nell'ambito del territorio nazionale è consentito solo per le carcasse che siano immediatamente congelate o surgelate e sempreché venga effettuato con le modalità e alle condizioni stabilite ai punti 28 bis e 28 ter dell'allegato capitolo V dell'allegato I.

Art.17

L'importazione di carni fresche di volatili da cortile da Paesi non appartenenti alla Comunità Economica Europea è consentita solo quando sia stato constatato che il Paese di origine è in grado di fornire tutte le garanzie sanitarie atte ad assicurare le idonee condizioni igieniche delle carni e ad evitare la diffusione di malattie trasmissibili dei volatili con l'introduzione di dette carni.

Art.18

Chiunque, a qualsiasi titolo contravvenga alle norme del presente Decreto incorrerà nelle sanzioni previste dalla Legge 29 ottobre 1992 n.85

Art.19

Sono abrogate tutte le norme in contrasto con il presente Decreto.

Art.20

Le disposizioni di cui al presente Decreto entrano in vigore il 1 giugno 1993.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 27 aprile 1993/1692 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Patricia Busignani - Salvatore Tonelli

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO I
CAPITOLO I
CONDIZIONI D'IGIENE RELATIVE AI MACELLI

1. I macelli devono comprendere almeno:

- a) un locale o un luogo coperto, sufficientemente vasto e che si possa facilmente pulire e disinfettare, per l'ispezione ante mortem dei volatili da cortile;
- b) un locale o un luogo coperto speciale che si possa facilmente pulire e disinfettare, riservato ai volatili da cortile malati e sospetti;
- c) un impianto per la macellazione abbastanza ampio da consentire in appositi reparti le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, di spiumatura, eventualmente abbinata alla scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra l'impianto per la macellazione e il locale o luogo di cui alla lettera a) diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile destinati ad essere macellati deve essere provvista di porta a chiusura automatica;
- d) un locale per l'eviscerazione e il condizionamento, di dimensioni tali che le operazioni di eviscerazione siano effettuate in un luogo sufficientemente distante dagli altri luoghi di lavoro o separato da questi ultimi da un tramezzo in modo da impedire l'insudiciamento. Ogni comunicazione tra il locale di eviscerazione e di condizionamento e quello adibito alla macellazione, diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio degli animali macellati, deve essere munita di una porta a chiusura automatica;
- e) in caso di bisogno, un locale di spedizione;
- f) uno o più impianti frigoriferi sufficientemente vasti;
- g) un locale o un dispositivo per il recupero delle piume, purchè queste non siano trattate come cascami;
- h) locali speciali che si possano chiudere a chiave, rispettivamente riservati al deposito delle carni trattenute in osservazione e al deposito delle carni insalubri e dichiarate improprie al consumo umano nonchè dei cascami, a meno che dette carni e detti cascami non siano quotidianamente evacuati dal macello;
- i) un locale speciale riservato al trattamento tecnico o alla distruzione delle carni dichiarate improprie al consumo umano secondo il n.32 e di quelle che, secondo il n.33, sono escluse dal consumo umano, nonchè dei residui e dei sottoprodotti della macellazione per uso industriale, quando tale trattamento o tale distruzione sono effettuati nell'impianto stesso;
- j) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonchè di asciugamani da usare una volta sola. In prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi. Detti lavabi dovranno essere provvisti di rubinetti che non possano essere azionati a mano;
- k) un apposito reparto per il deposito del letame, se questo non viene evacuato immediatamente in modo igienico;
- l) un reparto e dispositivi sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle gabbie e dei veicoli;
- m) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso esclusivo del personale del servizio veterinario;
- n) nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono poter essere azionati a mano; tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonchè di asciugamani da usare una volta sola; per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a +82°C;
- o) attrezzature che consentano di effettuare in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritte dal presente Decreto;
- p) una chiusura sufficiente del macello;
- q) fatte salve le disposizioni delle lettere a), b), c) e d), una separazione sufficiente tra il reparto pulito e quello sudicio;
- r) nei locali di cui alle lettere da a) a j):

- pavimento in materiali impermeabili, facili da pulire e disinfettare ed imputrescibili, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua;
 - pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;
 - s) un'aerazione sufficiente e, se necessario, una buona evacuazione dei vapori;
 - t) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori nei locali riservati ai volatili da cortile vivi o macellati;
 - u) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, per la produzione di vapore, la lotta antincendio, il raffreddamento delle macchine frigorifere nonché per l'evacuazione idraulica delle piume, a condizione che siano prese disposizioni adeguate per evitare ogni contaminazione, può essere autorizzato, a titolo eccezionale, l'impianto di adduzione di acqua non potabile, purchè le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi.
- Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente differenziate da quelle dell'acqua potabile e non devono attraversare i locali in cui si trovano le carni.
- v) un impianto per la fornitura sotto pressione di una quantità sufficiente di acqua potabile calda;
 - w) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;
 - x) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc;
 - y) utensili e materiale da lavoro, nonché materiale che entra in contatto con il pollame durante la conservazione, in materia inalterabile, facile da pulire e da disinfettare; in particolare è vietato l'uso del legno;
 - z) recipienti speciali, stagni, inalterabili e inviolabili dai non autorizzati per la raccolta delle carni dichiarate improprie al consumo umano ai sensi del n.32.

CAPITOLO II

REQUISITI D'IGIENE PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

2. I laboratori di sezionamento devono avere almeno:

- a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni;
- b) un locale per operazioni di sezionamento e di disossamento e per le operazioni di condizionamento di cui al n.48;
- c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al n.47 e alla spedizione delle carni;
- d) un locale apposito, che si possa chiudere a chiave, esclusivamente a disposizione del servizio veterinario;
- e) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta. In prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi. Detti lavabi dovranno essere provvisti di rubinetti che non possano essere azionati a mano;
- f) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;
- g) nei locali di cui alla lettera a):
 - pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione della acqua;
 - pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;
- h) nei locali di cui alla lettera b):
 - pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dall'aria aperta;

- pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza del deposito e almeno fino a 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;
- i) nei locali di cui alla lettera a), un sistema di raffreddamento che consenta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna inferiore o pari a +4°C;
- j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel locale di sezionamento;
- k) dispositivi che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritte dal presente Decreto;
- l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata dei locali adibiti alla lavorazione delle carni;
- m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, un'illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;
- n) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, per la produzione di vapore e per la lotta antincendio nonché per il raffreddamento delle macchine frigorifere autorizzate, a titolo eccezionale, l'impianto di adduzione di acqua non potabile purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi.
Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente differenziate da quelle dell'acqua potabile e non devono attraversare i locali adibiti alla lavorazione e al deposito delle carni.
- o) un impianto per la fornitura di acqua potabile calda sotto pressione in quantità sufficiente;
- p) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;
- q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; tali dispositivi devono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro. I rubinetti non devono poter essere azionati a mano. Tali impianti devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore ad 82°C;
- r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per la manutenzione delle carni e per il deposito dei recipienti per queste utilizzati, in modo da impedire che le carni e i recipienti vengano a contatto diretto con il suolo;
- s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.;
- t) attrezzi e utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; in particolare è vietato l'uso del legno.

CAPITOLO III

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEGLI STABILIMENTI

Il personale, i locali, le attrezzature e gli utensili devono essere nel più perfetto stato di pulizia possibile:

- (a) - in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro e copricapo facilmente lavabili, puliti e di colore bianco. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione e manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettare; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;
- (b) - nessun animale può essere ammesso negli stabilimenti. Per quanto concerne i macelli, questo divieto non si applica agli animali da tiro, ai volatili destinati al macello, ai conigli o ai volatili diversi da quelli nominati all'art.2, destinati ad essere macellati immediatamente, purché non siano trattenuti, macellati, preparati o depositati contemporaneamente ai volatili da cortile e negli stessi locali.

Tuttavia, negli Stati membri che prescrivono che gli uccelli siano macellati conformemente alle disposizioni del presente Decreto, le carni fresche ricavate da detti uccelli possono essere

depositate nello stesso locale delle carni fresche ricavate dagli animali domestici appartenenti alle specie di cui all'Art.2.

Deve essere assicurata la distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di ogni altro parassita;

(c) - i locali di cui al no1, lettere a), b), c) e d), e al no2, lettere b) e c), devono essere puliti e disinfettati secondo le esigenze e comunque al termine delle operazioni della giornata;

(d) - le gabbie per la consegna dei volatili devono essere costruite con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare. Ogni volta che vengono vuotate, le gabbie devono essere pulite e disinfettate;

(e) - le attrezzature e gli utensili utilizzati per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e, prima di essere riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati o inquinati, in particolare da germi patogeni;

(f) - i recipienti destinati a contenere carne di pollame insalubre ed impropria al consumo umano nonché le frattaglie devono essere vuotati dopo utilizzazione e puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati vuotati.

4. I locali, gli utensili, il materiale da lavoro e le attrezzature utilizzate per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere utilizzati esclusivamente per tali scopi. Il titolare dell'autorizzazione di cui all'Art.9 assicura un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, compresi i controlli microbiologici con particolare riguardo agli utensili, agli impianti ed ai macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, ai prodotti.

Il titolare stesso, su richiesta dell'autorità sanitaria, fornisce informazioni sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine, indicando, se necessario, il laboratorio di controllo. I risultati dei controlli sono sottoposti a regolari analisi da parte del veterinario ufficiale, il quale può far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al titolare della autorizzazione che provvede ad ovviare alle eventuali carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

La natura, la frequenza, i metodi di campionamento e di esame batteriologico dei controlli sono stabiliti dal Servizio Veterinario.

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

6. Le piume devono essere via via evacuate all'atto della spiumatura.

7. L'uso dei detersivi, disinfettanti o antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

8. L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi.

Tuttavia, fatte salve le condizioni di cui al n.o1, lettera u), e al n.o2, lettera n), è autorizzato l'uso di acqua non potabile per produzione di vapore, per la lotta antincendio, per il raffreddamento delle macchine frigorifere e per l'evacuazione delle piume.

9. E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito della carne.

10. Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni. Le schegge d'ossi e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano nei recipienti di cui al n.o2, lettera f).

11. I lavori di macellazione e la manipolazione delle carni devono essere vietati alle persone che possono contaminare le carni, in particolare alle persone:

(a) - affette o sospette di essere affette da tifo addominale, paratifo A o B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, ovvero portatrici di germi di tali malattie;

(b) - affette o sospette di essere affette da forme tubercolari contagiose;

(c) - affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

- (d) - che esercitano contemporaneamente un'attività in conseguenza della quale le carni potrebbero essere inquinate da germi;
- (e) - che portano medicinali nelle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggono una ferita non purulenta.

L'utilizzazione del personale addetto alla lavorazione delle carni sottostà alle norme generali fissate dal Decreto 27 aprile 1993 n.69 (igiene del personale addetto)

CAPITOLO IV

ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

13. I volatili da cortile destinati alla macellazione devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem entro 24 ore dal loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione qualora siano trascorse più di 24 ore dall'effettuazione dell'ispezione ante mortem.

14. L'ispezione ante mortem può essere limitata alla ricerca di danni causati dal trasporto, purchè i volatili da cortile siano stati esaminati nell'azienda di origine durante le ultime 24 ore e siano stati giudicati sani. Deve esserne inoltre dimostrata l'identità all'atto dell'arrivo al macello.

Nella misura in cui l'esame ante mortem nell'azienda di origine e al macello non sia stato effettuato dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario, contenente le indicazioni di cui all'allegato III.

15. L'ispezione ante mortem deve essere effettuata in condizioni di illuminazione adeguate.

16. La visita deve permettere di accertare:

(a) - se i volatili da cortile sono affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali o se presentano sintomi o uno stato generale che possano far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

(b) - se presentano sintomi di una malattia o di una alterazione dello stato generale che possano rendere le carni improprie al consumo umano.

17. Sono dichiarati impropri al consumo umano i volatili da cortile affetti da peste aviaria classica, dalla malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi, da colera o da ornitosi.

18. Non possono essere macellati ai fini del consumo umano allo stato di carni fresche gli animali per i quali è stato accertato, data la presenza di volatili da cortile malati nel macello, in seguito ad informazioni sanitarie concernenti la loro provenienza, che sono stati oggetto di contatto con volatili affetti da peste aviaria franca, da malattia di New Castle, da rabbia, da salmonellosi da colera o ornitosi, di modo che la malattia potrebbe essere stata loro trasmessa.

19. I volatili da cortile di cui ai numeri 16, 17 e 18 devono essere macellati separatamente e per ultimi.

CAPITOLO V

IGIENE DELLA MACELLAZIONE

20. I volatili da cortile introdotti nei locali adibiti alla macellazione devono essere immediatamente macellati dopo essere stati storditi.

Tuttavia lo stordimento può non essere praticato quando è vietato da un rito religioso.

21. Il dissanguamento deve essere completo e praticato in modo che il sangue non possa imbrattare altro che il locale adibito alla macellazione.

22. La spiumatura deve essere immediata e completa.

23. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente. La carcassa deve essere aperta in modo tale che le cavità e tutti i visceri possano essere ispezionati.

A tal fine, il fegato, la milza e il tubo digerente devono essere tolti dalla carcassa in modo che questa non venga insudiciata e che le connessioni naturali di tali visceri siano mantenute fino al momento dell'ispezione.

24. Dopo l'ispezione, i visceri tolti devono essere immediatamente separati dalla carcassa e le parti improprie al consumo umano devono essere immediatamente asportate.

Ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri rimasti nella carcassa devono essere subito asportati, possibilmente al completo, in condizioni d'igiene soddisfacenti.

25. Sono vietate: l'insufflazione delle carni di volatili da cortile e l'utilizzazione di panni per la loro pulizia, nonché riempimento delle carcasse, salvo mediante una partita di frattaglie commestibili corrispondente ad uno dei volatili da cortile macellati nel macello.

26. E' vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e a qualsiasi asportazione o trattamento delle carni. Il veterinario ufficiale può imporre qualsiasi altra manipolazione resa necessaria dall'ispezione.

27. Le carni trattenute in osservazione e quelle dichiarate improprie al consumo umano secondo il n.32 o escluse dal consumo umano secondo il n.33, le piume e i residui, devono essere trasportati il piu' presto possibile nei locali, dispositivi o recipienti previsti al n.1, lettere g), h) ed i), e devono essere manipolati in modo da limitare il piu' possibile la contaminazione.

28. Al termine dell'ispezione e dopo asportazione dei visceri, le carni fresche di volatili da cortile devono essere immediatamente pulite e refrigerate conformemente alle norme di igiene.

28 bis. Le carcasse destinate ad essere sottoposte ad un procedimento di raffreddamento per immersione secondo il processo definito al punto 28 ter devono - subito dopo l'eviscerazione - subire un lavaggio a fondo mediante aspersione e un'immersione immediata. L'aspersione deve essere effettuata da un impianto che assicuri un lavaggio efficace delle superfici interne ed esterne delle carcasse. Per le carcasse il cui peso:

- non supera 2,5 Kg, la quantità di acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 1,5 litri per carcassa;

- compreso tra 2,5 e 5 Kg, la quantità di acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 2,5 litri per carcassa;

- uguale o supera 5 Kg, la quantità di acqua da utilizzare deve essere pari ad almeno 3,5 litri per carcassa.

28 ter. Il procedimento di raffreddamento per immersione deve soddisfare i seguenti requisiti:

a) le carcasse passano attraverso uno o piu' serbatoi d'acqua, o di ghiaccio ed acqua, il cui contenuto costantemente rinnovato.

E' ammesso a questo riguardo solo il sistema nel quale le carcasse sono costantemente spinte da mezzi meccanici attraverso un fiotto d'acqua, facendole avanzare contro corrente;

b) la temperatura dell'acqua del serbatoio, o dei serbatoi, misurata al punto d'entrata e di uscita delle carcasse, non deve superare rispettivamente +16°C e +4°C;

c) deve essere realizzato in modo che la temperatura prevista al capitolo XII sia rispettata entro i termini piu' brevi;

d) l'erogazione minima d'acqua per l'intero procedimento di raffreddamento di cui al punto a) deve essere di:

- 2,5 litri per carcassa uguale o inferiore a 2,5 Kg;

- 4 litri per carcassa di peso compreso tra 2,5 e 5 Kg;

- 6 litri per carcassa uguale o superiore a 5 Kg.

Quando esistono piu' serbatoi, l'afflusso d'acqua fresca e lo scarico dell'acqua utilizzata in ciascun serbatoio devono essere regolati in modo che vadano decrescendo nel senso del movimento delle carcasse; l'acqua fresca deve essere suddivisa tra i serbatoi in modo che il flusso d'acqua attraverso l'ultimo serbatoio non sia inferiore a:

- 1 litro per carcassa, per le carcasse il cui peso è uguale o inferiore a 2,5 Kg;

- 1,5 litri per carcassa, per le carcasse il cui peso è compreso tra 2,5 e 5 Kg;

- 2 litri per carcassa, per le carcasse il cui peso è uguale o superiore a 5 Kg.

L'acqua utilizzata per il primo riempimento dei serbatoi non deve essere conteggiata nel calcolo di tali quantità;

e) le carcasse non devono restare ferme nella prima parte dell'apparecchio, o nel primo serbatoio, per piu' di mezz'ora e rimanere nel resto dell'apparecchio, o nell'altro o altri serbatoi piu' del tempo strettamente necessario.

Occorre prendere tutte le disposizioni necessarie affinché sia rispettata la durata del passaggio prevista al primo comma, soprattutto in caso di interruzione del lavoro.

Dopo ogni interruzione, il veterinario ufficiale deve accertarsi, prima che l'impianto sia rimesso in funzione, che le carcasse soddisfino sempre ai requisiti del presente Decreto e si prestino all'alimentazione dell'uomo, ovvero, in caso contrario, sorvegliare che le carcasse siano trasportate non appena possibile nei locali previsti al n.1, sub h) e i);

f) ogni apparecchio deve essere completamente svuotato, pulito e disinfettato ognivolta ciò sia necessario, alla fine del lavoro, e comunque almeno una volta al giorno;

g) deve essere munito di appositi apparecchi di controllo, tarati, che consentano di controllare in modo adeguato e permanente la misurazione e la registrazione:

- del consumo di acqua durante l'aspersione precedente l'immersione;

- della temperatura dell'acqua del serbatoio, o dei serbatoi, nei punti di entrata e uscita delle carcasse;

- del consumo d'acqua durante l'immersione;

- del numero delle carcasse di ogni categoria di peso menzionata al paragrafo d) e al punto 28 bis;

h) i risultati dei vari controlli effettuati a cura del produttore devono essere conservati per essere presentati a ogni richiesta del veterinario ufficiale;

i) il regolare funzionamento dell'impianto di raffreddamento e la sua influenza sul livello delle condizioni igieniche sono valutati - fino alla adozione di norme microbiologiche comunitarie, conformemente all'art.14 bis in base a metodi microbiologici scientifici riconosciuti dagli Stati membri, confrontando la contaminazione delle carcasse da germi totali ed enterobatteriacee prima e dopo l'immersione. Questo confronto deve essere fatto alla prima entrata in funzione

dell'impianto e in seguito periodicamente e, comunque, ogniqualevolta l'impianto abbia subito trasformazioni. Il funzionamento dei diversi apparecchi deve essere regolato in modo da garantire risultati soddisfacenti dal punto di vista igienico.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

29. Tutte le parti dell'animale devono essere sottoposte all'ispezione immediatamente dopo la macellazione.

30. L'ispezione post mortem deve essere effettuata in adeguate condizioni di illuminazione.

31. L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato;

b) se necessario, la palpazione e l'incisione dell'animale macellato;

c) la ricerca di alterazioni della consistenza, del colore, dell'odore, ed eventualmente del sapore;

d) se del caso, analisi di laboratorio.

CAPITOLO VII

DECISIONE DEL VETERINARIO UFFICIALE ALL'ATTO DELLA VISITA POST MORTEM

32.1. E' dichiarato totalmente inadatto al consumo umano il volatile da cortile la cui ispezione post mortem rileva uno dei seguenti casi:

- morte risultante da una causa diversa dalla macellazione;

- insudiciamento generalizzato;

- importanti lesioni ed ecchimosi;

- odore, colore, sapore anormali;

- putrefazione;

- anomalia di consistenza;

- cachessia;

- ascite;

- ittero;

- malattie infettive;

- aspergillosi;

- toxoplasmosi;
- parassitismo diffuso sottocutaneo o muscolare;
- tumori maligni localizzati o diffusi;
- leucosi;
- intossicazione.

32.2. Sono dichiarate inadatte al consumo umano le parti dell'animale macellato che presentano lesioni o contaminazioni localizzate che non pregiudicano la salubrità della restante carne.

33. Non sono ammessi per il consumo umano la testa separata dalla carcassa, ad eccezione della lingua, e i visceri qui di seguito elencati: trachea, polmoni separati dalla carcassa conformemente alle disposizioni del n.24, esofago, gozzo, intestino, vescica biliare.

CAPITOLO VIII

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

34. Il sezionamento della carcassa in parti di carcassa o il disossamento è effettuato soltanto nei laboratori di sezionamento.

35. Il responsabile dello stabilimento o il suo rappresentante 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; in particolare, deve essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento.

36. Le carni che non rispondono alle condizioni dell'articolo 4 paragrafo 1, B lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di essere 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 ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro per garantire la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui sopra.

37. Le carni fresche destinate al sezionamento devono essere depositate, subito dopo l'introduzione nel laboratorio di sezionamento e fino al momento della loro utilizzazione, nel locale di cui al numero 2, lettera a); tale locale deve assicurare costantemente il mantenimento delle carni ad una temperatura interna inferiore o pari a +4°C.

Tuttavia, in deroga al numero 28, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento.

In tal caso il locale di macellazione e il locale di sezionamento devono essere situati in uno stesso gruppo di edifici ed essere sufficientemente vicini, in quanto le carni da sezionare devono essere trasferite senza rottura di carico da un locale all'altro mediante l'estensione della rete di guide meccaniche del locale adibito alla macellazione, e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Appena effettuati il sezionamento e l'imballaggio previsto, le carni devono essere trasportate nei locali frigoriferi di cui al numero 2, lettera a).

38. Le carni devono essere introdotte nei locali di cui al numero 2 lettera b), secondo le necessità. Appena effettuati il sezionamento e l'imballaggio previsto esse devono essere trasportate nel locale frigorifero di cui al numero 2, lettera a).

39. Salvo il caso di sezionamento a caldo, il sezionamento può essere effettuato soltanto se la carne ha raggiunto una temperatura inferiore o pari a + 4°C.

40. E' vietato l'uso di panni per la ripulitura delle carni fresche.

CAPITOLO IX

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI SEZIONATE

41. I laboratori di sezionamento sono sottoposti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale.

42. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

- a) controllo del registro d'entrata delle carni fresche e d'uscita delle carni sezionate;
- b) ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nel laboratorio di sezionamento;

- c) controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale;
- d) esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio aventi per fine di rivelare, per esempio, la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami sono riportati in un registro;
- e) qualsiasi altro controllo ritenuto utile per l'osservanza delle disposizioni del presente Decreto.

CAPITOLO X

BOLLATURA SANITARIA

43. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale che detiene e custodisce a tal fine:

- a) gli strumenti per bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;
- b) le etichette e gli involucri, purchè su di essi sia già stato apposto uno dei bolli previsti al n.44, nonché i bolli a placca menzionati al n.44. Le etichette, gli involucri e i bolli a placca vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione e in quantità corrispondente alle necessità.

44.1. La bollatura sanitaria deve contenere:

- a) - nella parte superiore, la sigla R.S.M.;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello o, eventualmente, del laboratorio di sezionamento; i caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,2 cm. sia per le lettere che per le cifre;
- b) uno spazio ovale di 6,5 cm. per 4,5 cm. in cui figurino le indicazioni di cui alla lettera a), restando inteso che le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm. e le cifre di 1,1 cm.

44.2. Il materiale per la stampigliatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene: su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1.

44.3. a) La bollatura sanitaria di cui al paragrafo 1, lettera a), deve essere eseguita:

- sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi delle carcasse imballate individualmente;

- apponendo sulle carcasse non imballate individualmente un bollo a placca.

- sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse o di frattaglie condizionate in piccole quantità.

b) La bollatura sanitaria di cui al paragrafo 1, lettera b), deve essere eseguita sugli imballaggi globali contenenti carcasse, parti di carcasse o frattaglie bollate conformemente alla lettera a).

44.4. Qualora la bollatura sanitaria sia eseguita su un involucro o un imballaggio, conformemente al paragrafo 3,

- tale bollatura deve essere apposta in modo tale che venga distrutta al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio o;

- l'involucro o l'imballaggio deve essere sigillato in modo tale da rendere impossibile il reimpiego, una volta aperto.

44.5. La bollatura sanitaria individuale delle carcasse di cui al paragrafo 44.3 a) del capitolo X dell'Allegato I non necessaria nel caso in cui le partite di carcasse, comprese quelle di cui talune parti sono state eliminate in conformità del capitolo VII n.32.2 dell'Allegato I siano spedite per essere sezionate, da un macello riconosciuto ad un laboratorio di sezionamento riconosciuto, a condizione che:

a) ogni grande imballaggio contenente carni fresche di volatili da cortile rechi, sulla superficie esterna, il bollo sanitario di cui all'Allegato I, capitolo X, paragrafo 44.1, lettera b), e paragrafo 44.4;

b) lo stabilimento speditore tenga un apposito registro da cui risultino la qualità, la natura e la destinazione delle partite spedite;

c) il laboratorio di sezionamento destinatario tenga un apposito registro da cui risultino la quantità, la natura e la provenienza delle partite ricevute;

d) il bollo sanitario dei grandi imballaggi in questione venga distrutto soltanto alla loro apertura, sotto la supervisione di un veterinario ufficiale;

e) sulla superficie esterna del grande imballaggio siano chiaramente indicati il destinatario e l'utilizzazione prevista, della partita in causa (sezionamento).

CAPITOLO XI

CERTIFICATO SANITARIO

45. L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni fresche di volatili da cortile durante il loro trasporto verso il Paese destinatario deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione. Il certificato sanitario deve corrispondere, nella presentazione e nel contenuto, al modello riprodotto nell'Allegato III, deve essere redatto almeno nella lingua del Paese destinatario e deve recare le informazioni previste nel modello summenzionato.

CAPITOLO XII

DEPOSITO

46. Le carni fresche di volatili da cortile, dopo la refrigerazione di cui al n.28, devono essere mantenute a una temperatura che non può superare in alcun momento + 4°C.

ARTICOLO XIII

IMBALLAGGIO

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

b) Gli imballaggi non possono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, facilmente lavabili, e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati.

48. Quando le carni fresche di volatili da cortile sono confezionate in un involucro (ad esempio: fogli di plastica) a contatto diretto con esse, quest'operazione deve essere effettuata in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolore, e rispondere inoltre alle condizioni di cui al n.47, lettera a); non possono essere riutilizzati per imballare carni.

Le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso.

CAPITOLO XIV

TRASPORTO

49. Le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli o mezzi concepiti e attrezzati in modo che la temperatura prevista al capitolo XII sia assicurata per tutta la durata del trasporto.

50. I mezzi di trasporto delle carni fresche di volatili non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi o di prodotti suscettibili di alterare o contaminare le carni a meno che, dopo lo scarico dei prodotti summenzionati, siano stati sottoposti a pulitura, disinfezione ed eventualmente deodorizzazione efficaci.

51. Le carni fresche di volatili da cortile non possono essere trasportate contemporaneamente a materie che possano alterarle o comunicare loro un qualsiasi odore durante il trasporto, a meno che siano prese le precauzioni necessarie per evitare questa eventualità.

52. Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato pulito e disinfettato.

53. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione, che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico siano conformi ai requisiti igienici definiti nel presente capitolo.

ALLEGATO II
MODELLO CERTIFICATO SANITARIO
per i volatili da cortile trasportati dall'azienda al macello

Servizio competente

I. Identificazione degli animali:

Specie animale

Numero di animali

Marchio di identificazione

II. Provenienza degli animali:

Indirizzo dell'azienda di provenienza

III. Destinazione degli animali:

Tali animali sono trasportati verso il seguente macello;.....

mediante i seguenti mezzi di trasporto:

IV. Attestato

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che gli animali di cui sopra sono stati oggetto di una ispezione ante mortem nell'azienda summenzionata il alle ore e sono stati riconosciuti sani.

Fatto a, il.....

.....

Firma del veterinario ufficiale

ALLEGATO III
MODELLO CERTIFICATO SANITARIO
relativo a carni fresche di volatili da cortile (i)

Paese speditore..... N.(2)

Dicastero

Servizio competente

Rif.(2)

I. Identificazione delle carni

Carni di

(specie animale)

Natura dei pezzi

Natura dell'imballaggio

Numero degli imballaggi

Peso netto

II. Provenienza delle carni

Indirizzo (i) e numero (i) di riconoscimento veterinario del (del)

macello (i) (4).

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(del) laboratorio(i)

di sezionamento riconosciuto (i) (4)

III. Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da

(luogo di spedizione)

a

(Paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (3)

Nome e indirizzo dello speditore

Nome e indirizzo del destinatario

IV. Attestato sanitario

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) - che le carni di volatili da cortile di cui sopra (4)

- che gli imballaggi delle carni di cui sopra (4)

recano un marchio comprovante

- che le carni provengono da animali macellati in macelli riconosciuti (4)

- che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto (4);

b) che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria;

c) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nel suddetto Decreto

Fatto a, il

(.....)

(firma del veterinario ufficiale)

(1) (Carni fresche di volatili da cortile; le carni fresche provenienti dalle seguenti specie: galline, tacchine, faraone, anatre e oche allo stato domestico, che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate col freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome.

(4) Cancellare la menzione inutile.