

Decreto 20 aprile 1993 n.60 (pubblicato il 30 aprile 1993)
Condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Visti gli artt. 5 e 7 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la delibera Congresso di Stato n.12 del 13 gennaio 1992;

ValendoCi delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

1. Il presente Decreto fissa le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e degli altri prodotti di origine animale, destinati al consumo umano dopo aver subito un trattamento o alla preparazione di altri prodotti alimentari.
2. Il presente Decreto non si applica alla preparazione e al magazzinaggio di prodotti a base di carne e di altri prodotti di origine animale destinati al consumo umano nei negozi per la vendita, al minuto o in locali adiacenti ai punti di vendita, dove la preparazione e il magazzinaggio siano effettuati unicamente per la vendita diretta al consumatore.
3. Il presente Decreto non si applica ai prodotti a base di carne:
 - a) contenuti nei bagagli personali dei viaggiatori, a condizione che non vengano successivamente utilizzati per fini commerciali;
 - b) oggetto di piccole spedizioni destinate a privati nella misura in cui si tratti di importazioni prive di carattere commerciale;
 - c) che si trovano sui mezzi di trasporto in servizio commerciale fra gli Stati, per l'alimentazione del personale e dei passeggeri.

Art.2

1. Ai sensi del presente Decreto si intendono per:
 - a) prodotti a base di carne: i prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.
Tuttavia non sono considerati prodotti a base di carne:
 - 1) le carni fresche destinate al consumo umano ottenute da animali domestici della specie bovina, suina, ovina, caprina dei solipedi domestici;
 - 2) le carni fresche destinate al consumo umano ottenute dai volatili da cortile;
 - 3) le carni macinate, in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni.
 - b) altri prodotti di origine animale:
 - i) gli estratti di carne;
 - ii) il grasso animale fuso: grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano;
 - iii) i ciccioli: i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua;
 - iv) le galatine;
 - v) le farine di carne, le cotenne in polvere, il sangue salato o essiccato, il plasma sanguigno salato e essiccato;
 - vi) gli stomaci, le vesciche e le budella, puliti e lavati, salati e essiccati e/o riscaldati;
 - c) piatti cucinati a base di carne: i prodotti a base di carne corrispondenti a preparazioni culinarie, cotte o precotte, confezionati e conservati mediante il freddo;

- d) materie prime: i prodotti di origine animale utilizzati come ingredienti per ottenere i prodotti di cui alle lettere a) e b) o per la preparazione dei piatti cucinati;
- e) trattamento: il procedimento chimico o fisico, quale riscaldamento, l'affumicatura, la salatura in superficie, la marinatura, la salatura in profondità o l'essiccazione destinato a prolungare la conservazione delle carni o dei prodotti di origine animale associati o meno ad altre derrate alimentari, oppure una combinazione di detti procedimenti;
- f) riscaldamento: l'utilizzazione del calore secco o umido;
- g) salatura in superficie: l'utilizzazione di sali alimentari;
- h) salatura in profondità: la diffusione di sali nella massa del prodotto;
- i) stagionatura: trattamento delle carni crude salate, applicato in condizioni climatiche tali da provocare, nel corso di una riduzione lenta e graduale dell'umidità, l'evoluzione dei processi di fermentazione o enzimatici naturali comportanti nel tempo modifiche che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e che ne garantiscono la conservazione e la salubrità in condizioni normali a temperatura ambiente;
- j) essiccazione: la riduzione naturale o artificiale dell'umidità;
- k) partita: il quantitativo di prodotto a base di carne scortato dallo stesso documento commerciale di accompagnamento o certificato sanitario;
- l) confezionamento: l'operazione destinata a realizzare la protezione dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1 mediante un primo involucro o un primo contenitore posti a diretto contatto con il prodotto, nonché il primo involucro o il primo contenitore stesso;
- m) imballaggio: l'operazione consistente nel porre uno o più prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, confezionati o non, in un secondo contenitore nonché il contenitore stesso;
- n) recipiente ermeticamente chiuso: il contenitore destinato a proteggere il contenuto contro l'introduzione di microrganismi durante e dopo il trattamento mediante il calore e impenetrabile all'aria;
- o) stabilimento: l'impresa che fabbrica i prodotti di cui alle lettere a) b) c);
- p) centro di riconfezionamento: uno stabilimento o un magazzino dove si effettua il raggruppamento e/o il riconfezionamento di prodotti destinati ad essere commercializzati;
- q) autorità competente: il Servizio veterinario Statale facente parte del Servizio Igiene Ambientale;
- r) Stato membro: lo Stato facente parte della Comunità Economica Europea quale membro permanente della medesima;
- s) Stato terzo: uno stato non facente parte della Comunità Economica Europea.

Art.3

1. L'Autorità competente vigila affinché, fatte salve le condizioni di cui all'Art.4, i prodotti a base di carne immessi sul mercato:

- 1) siano preparati e immagazzinati in uno stabilimento riconosciuto e controllato:
 - in conformità dell'Art.7 e rispondente ai requisiti del presente Decreto, a quelli, in particolare, dell'Allegato A e dell'Allegato B, capitoli I e II, ovvero
 - in conformità dell'Art.8 per gli stabilimenti che non abbiano una struttura o una capacità di produzione industriali;

2) siano preparati con le carni di cui all'Art.2, lettera a).

Non possono essere utilizzati per la preparazione di prodotti a base di carne le carni dichiarate idonee al consumo, ferma restando l'osservanza dei requisiti di cui Decreto 20 aprile 1993 n.59 sulle carni fresche, nonché:

- a) gli organi dell'apparato genitale maschili e femminili ad esclusione dei testicoli,
- b) gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica,
- c) la cartilagine della laringe, della trachea, e dei bronchi lobulari,
- d) gli occhi e le palpebre,
- e) il condotto auditivo esterno,
- f) i tessuti cornei,
- g) dei volatili, la testa-ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola, - l'esofago, il gozzo, gli intestini, gli organi dell'apparato genitale.

- 3) I prodotti a base di carne contenenti carne suina che non abbiano subito uno dei trattamenti di cui al capitolo I dell'allegato E destinati a Stati riconosciuti ufficialmente indenni da peste suina classica, devono essere preparati con carni fresche suine che soddisfano ai requisiti di cui al capitolo II dell'allegato E;
 - 4) siano preparati conformemente ai requisiti dell'allegato B, capitolo III e ove trattasi di prodotti pastorizzati o sterilizzati in recipienti ermeticamente chiusi o di piatti cucinati, questi soddisfino ai requisiti di cui all'allegato B capitolo VIII e IX;
 - 5) siano sottoposti all'autocontrollo di cui all'Art.6 e a un controllo dell'Autorità competente conformemente all'allegato B, capitolo IV;
 - 6) soddisfino se ne necessario ai requisiti di cui all'Art.6, paragrafo 2;
 - 7) ove vi sia confezionamento, imballaggio o etichettatura, siano confezionati, imballati o etichettati conformemente all'allegato B, capitolo V in loco o in centri di confezionamento autorizzati dall'Autorità competente a tal fine;
 - 8) siano oggetto, sotto la responsabilità del conduttore o del gestore dello stabilimento, di una bollatura mediante:
 - un bollo sanitario nazionale, ove la materia prima impiegata venga commercializzata con detto bollo;
 - in base alle deroghe in cui le carni commercializzate devono essere riservate alla commercializzazione sul piano locale, un bollo speciale;
 - negli altri casi, un bollo sanitario conforme all'allegato B, capitolo VII, laddove detta bollatura deve essere apposta sull'etichetta, sul prodotto o sul confezionamento fermo restando che per la stampa o la ristampa delle etichette o dei bolli occorre un'autorizzazione dell'Autorità competente;
 - c) siano manipolati immagazzinati e trasporti conformemente alle disposizioni dell'allegato B, capitolo VII, e, in caso di magazzinaggio in un deposito frigorifero separato dallo stabilimento, si tratti di un deposito autorizzato e ispezionato conformemente all'Art.8 del Decreto 20 aprile 1993 n.59 sulle carni fresche;
 - 10) siano accompagnati durante il trasporto da un certificato sanitario verso il paese destinatario in conformità dell'allegato D.
2. In attesa di una eventuale normativa in materia di ionizzazione, i prodotti a base di carne non possono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Art.4

1. L'Autorità Sanitaria competente vigila che oltre a soddisfare ai requisiti generali di cui all'Art.3:

1) i prodotti a base di carne:

- a) siano preparati mediante riscaldamento, salatura in profondità, marinatura o essiccazione; tali procedimenti possono essere combinati con l'affumicatura o con la stagionatura, se del caso in condizioni microclimatiche particolari e siano associati, in particolare, a taluni additivi tecnologici di salatura in profondità. I prodotti a base di carne possono anche essere associati ad altri prodotti alimentari e a condimenti;
- b) siano eventualmente ottenuti con un prodotto a base di carne o una preparazione di carne;

Art.5

1. L'Autorità Sanitaria competente vigila sul fatto che gli altri prodotti di origine animale: - siano ottenuti in stabilimenti che soddisfano i requisiti dell'Art. 6 e autorizzati e registrati conformemente all'Art. 10, che rispettano le norme dell'allegato A e sono controllati conformemente all'Art. 7, - siano fabbricati nel rispetto delle condizioni specifiche previste dall'allegato C, - siano sottoposti ai controlli di cui all'allegato B, capitolo IV.

2. Ai fini della protezione della sanità pubblica, condizioni supplementari possono essere stabilite per gli altri prodotti di origine animale.

Art. 6

1. L'Autorità competente vigila che il conduttore o il gestore dello stabilimento o dei centri di riconfezionamento prendano tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione o del riconfezionamento siano osservate le disposizioni del presente decreto. A tal fine dette persone procedono ad autocontrolli costanti basati sui seguenti principi:
 - identificazione dei punti critici nel loro stabilimento, in funzione dei procedimenti utilizzati,
 - definizione ed attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici,
 - prelievo di campioni per analisi in un laboratorio riconosciuto dell'Autorità competente, ai fini del controllo dei metodi di pulizia e disinfezione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite dal presente Decreto,
 - conservazione di una traccia scritta o registrata delle indicazioni richieste, in conformità dei trattini precedenti, in vista della loro presentazione all'Autorità competente. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati durante un periodo di almeno due anni, salvo per i prodotti di cui al paragrafo 2, per i quali tale termine può essere ridotto a sei mesi a decorrere dalla data di conservazione minima del prodotto,
 - garanzie in materia di gestione della bollatura sanitaria, segnatamente delle etichette provviste di bollo sanitario,
 - se l'esito dell'analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione di cui dispongono rivelano che sussiste un rischio sanitario grave informazione dell'Autorità competente,
 - in caso di rischi immediati per la salute umana ritiro dal mercato del quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente simili che possono presentare lo stesso rischio, il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'Autorità competente finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dell'Autorità in questione, opportunamente trattato di nuovo in modo da garantire l'innocuità,
 - i requisiti di cui al primo e al secondo trattino debbono essere definiti dall'Autorità competente che deve verificarne regolarmente l'osservanza.
2. Per i prodotti a base di carne che non possono essere conservati a temperatura ambiente il conduttore o il gestore dello stabilimento o del centro di riconfezionamento debbono indicare ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto la temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato nonché la data indicante la durata minima o, nel caso di prodotti microbiologicamente deperibili, la data limite per il consumo.

Art.7

1. Il Dicastero della Sanità redige un elenco degli stabilimenti da esso riconosciuti diversi da quelli di cui all'Art. 9, attribuendo a ciascuno di essi un numero di riconoscimento. L'elenco viene comunicato agli Stati membri e alla Commissione delle Comunità Europee.
2. L'Autorità competente non riconosce uno stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti del presente Decreto per quanto riguarda il tipo di attività esercitate.
3. Qualora l'Autorità competente constati che le norme igieniche previste dal presente Decreto vengano disattese in maniera evidente, o che viene intralciata un'ispezione sanitaria adeguata:
 - i) essa è abilitata ad intervenire sull'utilizzazione di attrezzature o di locali ed a prendere tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche rallentando il ritmo di produzione o sospendendo temporaneamente il processo produttivo;
 - ii) qualora questi provvedimenti, o i provvedimenti di cui all'Art. 6 paragrafo 1, penultimo trattino si rilevassero insufficienti, essa sospende temporaneamente il riconoscimento, eventualmente per il tipo di produzione in causa.
4. Se il conduttore o il gestore dello stabilimento non ponga rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'Autorità competente, quest'ultima ritira il riconoscimento.
5. L'Autorità competente in questione deve conformarsi alle conclusioni di un eventuale controllo effettuato in base all'Art. 10.
6. Gli Stati membri e la Commissione della Comunità Europee vengono informate circa la sospensione o il ritiro del riconoscimento.
7. L'Ispezione e il controllo degli stabilimenti sono effettuati dall'Autorità competente:

- a) lo stabilimento deve restare sotto il controllo permanente dell'Autorità competente fermo restando che la necessità della presenza permanente o periodica del Servizio Veterinario in un determinato stabilimento dovrà dipendere dalle dimensioni dello stesso, dal tipo di prodotto fabbricato, dal sistema di valutazione dei rischi e dalle garanzie fornite conformemente all'Art. 6 paragrafo 1, secondo comma, trattino quinto e ultimo;
 - b) l'Autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutte le parti degli stabilimenti per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente Decreto e in casi di dubbi sull'origine delle carni, ai documenti contabili che le permettano di risalire al macello o all'Azienda di provenienza dell'animale abbattuto o della materia prima;
 - c) l'Autorità competente deve procedere a regolari analisi quale verifica dei risultati dei controlli previsti all'Art. 6, paragrafo 1., e inoltre può, in funzione di queste analisi far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti;
 - d) la natura dei controlli, la loro frequenza nonché i metodi di campionamento e di esami microbiologici saranno determinati dal Servizio Veterinario;
 - e) i risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore o al gestore dello stabilimento che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.
8. In caso di ripetute carenze, il controllo dovrà essere rafforzato e, se del caso, le etichette o altri supporti, su cui è apposto il marchio sanitario, devono essere sequestrati.

Art.8

1. Il Dicastero della Sanità, ai fini del riconoscimento, può accordare agli stabilimenti che fabbricano prodotti a base di carne, non aventi strutture e capacità di produzione industriali, deroghe ai requisiti previsti dal Capitolo I dell'allegato B e a quelli previsti dall'allegato A, capitolo I, punto 2, lettera g), per quanto riguarda i rubinetti e punto 11, per sostituirvi gli armadi agli spogliatoi.

Inoltre, possono essere concesse deroghe per quanto riguarda il punto 3 dell'Allegato A, capitolo I, i locali di magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti finiti.

Tuttavia, in tale ipotesi, lo stabilimento deve disporre di almeno:

- i) un locale o dispositivo, se del caso refrigerati, per il magazzinaggio delle materie prime se tale magazzinaggio vi viene effettuato;
- ii) un locale o dispositivo, se del caso refrigerati, per il magazzinaggio dei prodotti finiti, se tale magazzinaggio vi viene effettuato.

2. Il Dicastero della Sanità può estendere agli stabilimenti di cui all'Art. 8 bis del Decreto 20 aprile 1993 n.59 (carni fresche) qualora fabbrichino prodotti a base di carne, il beneficio della deroga di cui al paragrafo 1, fermo restando che il trattamento dei prodotti in questi stabilimenti deve soddisfare agli altri requisiti del presente Decreto.

3. Le disposizioni dell'allegato B, capitolo VII, non si applicano alle operazioni di magazzinaggio negli stabilimenti di cui al paragrafo 1 nè alle operazioni di trasporto dei prodotti diversi da quelli previsti all'Art. 6, paragrafo 2.

Art.9

1. In deroga all'Art. 7, e qualora la produzione non venga effettuata in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del suddetto articolo, il Dicastero della Sanità autorizza e registra tutti gli stabilimenti che producono altri prodotti di origine animale, definiti all'Art. 2, lettera b), assegnando a ciascuno di essi un numero ufficiale specifico a fini ispettivi, e per poter risalire allo stabilimento d'origine dei prodotti di cui trattasi. Tuttavia, quando la produzione avviene in un locale contiguo ad un macello, l'autorizzazione dovrà essere estesa a detto locale sempre che quest'ultimo soddisfi i requisiti fissati dal presente decreto.

2. L'ispezione ed il controllo degli stabilimenti sono effettuati dall'Autorità competente che deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti le parti degli stabilimenti per accertare l'osservanza delle norme previste dal presente decreto.

3. Qualora dalle ispezioni risulti che le norme previste dal presente decreto non sono osservate, l'Autorità competente prende i provvedimenti del caso, entro i limiti stabiliti dall'Art. 7.

4. Le analisi e le prove devono essere eseguiti secondo metodi comprovati e scientificamente riconosciuti, in particolare secondo quelli stabiliti dalla normativa comunitaria o da altre norme internazionali.

Art.10

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

Art.11

1. In deroga alle condizioni stabilite nell'Art.3, il Dicastero della Sanità decide che talune disposizioni del presente decreto non siano applicabili ai prodotti a base di carne che contengono altre derrate alimentari e in cui la percentuale di carne, di prodotti a base di carne o di preparazione di carne è minima. Tali deroghe possono riguardare esclusivamente:

- a) i requisiti di riconoscimento degli stabilimenti previsti dall'allegato A, capitolo I e dall'allegato B, capitolo I,
- b) le condizioni di ispezione previste nell'allegato B, capitolo IV,
- c) le condizioni relative alla bollatura sanitaria di cui all'allegato B, capitolo VI.

2. Nel concedere le deroghe previste dal presente articolo si tiene conto sia della natura che della composizione del prodotto.

Art.12

1. In attesa della normativa relativa alle norme sanitarie applicabili all'atto dell'immissione sul mercato di carni di selvaggina, rimangono applicabili le disposizioni generali della Legge sugli alimenti n.85 del 29 ottobre 1992.

2. Si rimanda all'apposito Decreto Reggenziale in materia di additivi e piu' specificatamente per l'elaborazioni dell'elenco dei prodotti alimentari a cui possono essere aggiunti gli additivi nel rispetto delle disposizioni generali della Legge sugli alimenti n.85 del 29 ottobre 1992 le cui norme rimangono applicabili.

Art.13

1. Se vi è pericolo di propagazione nel territorio nazionale di malattie degli animali attraverso l'introduzione dal territorio di uno Stato di prodotti a base di carne il Dicastero della Sanità con propria ordinanza può: a) in caso di insorgenza di afta epizootica di tipo classico, di peste suina classica, di malattia vescicolare dei suini e del morbo di Teschen, vietare o limitare temporaneamente l'introduzione di prodotti a base di carne ottenuti da animali recettivi alle suddette malattie provenienti dalle zone del territorio dello Stato speditore in cui si è manifestata una di tali malattie; b) nei casi in cui una malattia epizootica assuma carattere estensivo o in caso di insorgenza di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali, vietare o limitare temporaneamente l'introduzione, dall'intero territorio dello Stato speditore, dei prodotti preparati con carni di animali recettivi a tali malattie.

2. La misura di cui alla lettera a) del comma 1 non si applica quando i prodotti a base di carne hanno subito uno dei trattamenti di cui al capitolo I dell'allegato E.

3. Il Dicastero della Sanità revoca o modifica con propria ordinanza le misure restrittive adottate ai sensi del comma 1 per assicurare il coordinamento con quelle adottate dagli Stati membri in attuazione delle disposizioni comunitarie.

4. Delle misure di cui al comma 1 e della loro revoca o modifica deve essere data immediata comunicazione a cura del Dicastero della Sanità agli Stati membri e alla Commissione delle Comunità Europea, con la indicazione dei motivi.

5. Il Dicastero della Sanità dà altresì immediata comunicazione agli Stati membri e alla Commissione della Comunità Europea dell'insorgere sul territorio nazionale delle malattie di cui al comma 1, indicando le misure di lotta adottate e segnalando successivamente l'estinzione delle malattie stesse.

Art.14

1. In casi di insorgenza sul territorio nazionale di peste suina africana e semprechè la malattia non si sia verificata nei dodici mesi precedenti il Dicastero della Sanità con propria ordinanza, dispone il divieto di spedizione dalla parte di territorio interessata di prodotti a base di carne preparati in tutto o in parte con carne suina, fatta eccezione per quelli che hanno subito il trattamento termico di cui al punto 1, capitolo I, dell'allegato E.

2. Nel determinare le parti del territorio di cui al comma 1 si deve tener conto:

- a) delle misure di profilassi adottate per l'estinzione dei focolai di infezione;
- b) della superficie territoriale interessata e del numero di focolai di malattia;
- c) delle misure di polizia veterinaria disposte per la difesa sanitaria degli allevamenti nazionali, ivi comprese le misure per il controllo del movimento dei suini;
- d) della tendenza della dispersione della malattia e della misure prese per evitare la dispersione.

3. In caso di insorgenza sul territorio nazionale di peste suina africana e semprechè altri focolai di malattie si siano verificati nei dodici mesi precedenti, il Dicastero della Sanità con propria ordinanza, dispone il divieto di spedizione di prodotti a base di carne suina, fatta al punto 1, del capitolo I, dell'allegato E, provenienti dall'intero territorio nazionale.

4. Il Dicastero della Sanità con propria ordinanza revoca o modifica le misure di cui ai commi 1, 2 e 3 per assicurarne il coordinamento con le disposizioni comunitarie.

Art.15

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

Art.16

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

Art.17

Le disposizioni contenute nel presente Decreto entrano in vigore il 1 giugno 1993.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 20 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 A

CONDIZIONI GENERALI

CAPITOLO I

Condizioni generali per il riconoscimento degli stabilimenti

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1) reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle materie e dei prodotti contemplati dal presente decreto;

- 2) nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione delle materie prime alla fabbricazione dei prodotti contemplati dal presente Decreto;
- a) un pavimento in materiale impermeabile e resistente, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;
 - b) pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili, rivestite con un materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri o, nei locali di refrigerazione e magazzinaggio, fino all'altezza del deposito;
 - c) un soffitto facile da pulire;
 - d) porte in materiale inalterabile, facili da pulire;
 - e) un'aerazione sufficiente, e se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;
 - f) un'illuminazione sufficiente, naturale o artificiale;
 - g) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua premiscelata a temperatura appropriata. Nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono poter essere azionati a mano; tali dispositivi devono essere forniti di prodotti per la pulizia e disinfezione nonché di mezzi igienici per asciugarsi le mani;
 - h) dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;
- 3) nei locali di magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti contemplati dal presente Decreto si applicano le stesse condizioni di cui al punto 2), salvo:
- nei locali di magazzinaggio refrigerati, in cui è sufficiente un pavimento facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione delle acque;
 - nei locali di congelazione o surgelazione in cui è sufficiente un pavimento di materiali impermeabili e imputrescibili, facile da pulire; in tal caso deve essere disponibile una installazione con capacità frigorifera in grado di mantenere le materie prime e i prodotti nelle condizioni termiche prescritte dal presente decreto.
- L'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al secondo trattino e costruiti anteriormente al 1 gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento.
- I locali di magazzinaggio debbono essere sufficientemente vasti per contenere le materie prime impiegate e i prodotti contemplati dal presente Decreto;
- 4) dispositivi per la manutenzione igienica e la protezione delle materie prime e dei prodotti finiti non imballati o confezionati nel corso delle operazioni di carico e scarico;
 - 5) dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);
 - 6) dispositivi e utensili di lavoro, ad esempio, tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori, seghe e coltelli destinati ad entrare in contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale resistenti alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare;
 - 7) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua di materiali resistenti alla corrosione, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelievo non autorizzato, per collocarvi le materie prime o i prodotti al consumo umano, oppure locale appropriato che possa essere chiuso a chiave se la loro quantità lo rende necessario o se essi non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni fase di lavoro. Allorché l'eliminazione di tali materie prime e di prodotti avviene mediante tubi di scarico, questi devono essere costruiti ed installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione di altre materie prime o prodotti;
 - 8) attrezzature adeguate e disinfezione del materiale e degli utensili;
 - 9) un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme igieniche;
 - 10) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del Decreto 20 aprile 1993 n.66 sulle acque potabili. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione, diretto o indiretto, del prodotto. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle destinate all'acqua potabile;

- 11) un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di dispositivi igienici per asciugarsi le mani; i rubinetti dei lavabi non devono poter essere azionati a mano;
- 12) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispezione, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;
- 13) un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe;
- 14) un locale o un armadio in cui riporre il materiale per la pulizia e la manutenzione;
- 15) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente.

CAPITOLO II

Condizioni igieniche generali

A. Condizioni igieniche generali per locali, attrezzature e utensili

- 1) Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione delle materie prime e dei prodotti, i pavimenti, le pareti, i soffitti e i tramezzi devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime e dei prodotti. Per la pulizia degli utensili l'acqua non deve avere una temperatura inferiore a +12 C.
2. Negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente distrutti nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possano essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.
3. I reparti di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti autorizzati. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione - simultanea o in momenti diversi - di altri prodotti alimentari adatti al consumo umano, previa autorizzazione dell'autorità competente. Tale restrizione non si applica alle attrezzature di trasporto utilizzate nei locali in cui non si procede alla lavorazione delle materie prime o dei prodotti contemplati dal presente Decreto.
4. L'uso di acqua potabile ai sensi del Decreto 20 aprile 1993 n.66 è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti, la produzione di vapore, la lotta antincendio, a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione delle materie prime e dei prodotti.
5. I detersivi, i disinfettanti e le sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, le materie prime e i prodotti.
Dopo l'uso di detti prodotti, le apparecchiature e gli utensili devono essere sciacquati accuratamente con acqua potabile. I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere depositati nel luogo di cui al capitolo I, punto 14).
6. E' vietato spargere segatura o materiale analogo sui pavimenti dei locali di lavoro e di deposito delle materie prime e dei prodotti di cui al presente Decreto.

B. Condizioni igieniche generali per il personale

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:
 - a) esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione delle materie prime e dei prodotti soggetti a contaminazione non imballati;

b) il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle materie prime e dei prodotti deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro e/o in caso di contaminazione; le ferite alle mani devono essere coperte da una fasciatura impermeabile;

c) è vietato fumare, sputare, bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione delle materie prime e dei prodotti.

2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la manipolazione delle materie prime e dei prodotti alle persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che sono atte ad esercitare senza pericolo tali attività; come previsto dal Decreto 20 aprile 1993 n.69 sul personale addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto, il quale detta le norme in materia.

ALLEGATO B

CONDIZIONI SPECIALI PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE

CAPITOLO I

Condizioni speciali per il riconoscimento degli stabilimenti che preparano prodotti a base di carne

1. A prescindere dalle condizioni generali di cui all'allegato A, capitolo I, gli stabilimenti che fabbricano, manipolano e confezionano prodotti a base di carne devono avere almeno:

a) locali adeguati sufficientemente vasti per il magazzinaggio separato:

i) a regime frigorifero, delle materie prime,

ii) a temperatura ambiente o eventualmente, a seconda delle loro caratteristiche, a regime frigorifero, dei prodotti a base di carne, fermo restando che le materie prime, i prodotti a base di carne o gli altri prodotti di origine animale non confezionati devono essere immagazzinati separatamente dalle materie prime e dei prodotti imballati;

b) uno o più locali adeguati sufficientemente vasti per la fabbricazione e il confezionamento di prodotti a base di carne. Dette operazioni possono essere effettuate nello stesso locale, purchè costituiscano un ciclo unico di produzione che garantisca l'osservanza dei requisiti del presente Decreto e la salubrità delle materie prime e dei prodotti finiti purchè la concezione e le dimensioni del locale di produzione lo consentano;

c) un locale o un dispositivo per il deposito di certi ingredienti, come gli additivi alimentari;

d) un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni previste in materia al capitolo V, punto 3, e per la spedizione;

e) un locale per il deposito del materiale necessario per il confezionamento e per l'imballaggio;

f) un locale per la pulitura dell'attrezzatura e del materiale, quali ganci e recipienti.

2. Secondo il tipo del prodotto in questione, lo stabilimento deve avere:

a) un locale oppure, se non vi è alcun pericolo di contaminazione, un luogo per la rimozione dell'imballaggio;

b) un locale oppure, se non vi è pericolo di contaminazione, un luogo per scongelare le materie prime;

c) un locale per le operazioni di sezionamento;

d) un locale o un impianto per l'essiccazione e la stagionatura;

e) un locale o un impianto per l'affumicatura;

f) un locale per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti dei budelli naturali, qualora queste materie prime non siano state sottoposte a dette operazioni nello stabilimento di origine;

g) un locale per la pulitura preliminare delle derrate necessarie all'elaborazione dei prodotti a base di carne;

h) un locale per la salatura in profondità munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione atto a mantenere la temperatura prevista nel capitolo II, punto 4;

i) un locale, se necessario, per la pulitura preliminare dei prodotti a base di carne destinati all'affettamento, al sezionamento e al confezionamento;

- j) un locale per l'affettatura o il sezionamento e per il confezionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati preimballati, munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione;
- k) i locali specifici previsti nell'allegato C se i prodotti ivi contemplati sono fabbricati negli stabilimenti di cui al presente capitolo;
- l) qualora non siano soddisfatti i requisiti di cui al punto 1, lettera b) può essere deciso, previo accordo dell'autorità competente, che alcune di tali operazioni possono essere effettuate in un locale comune.

Qualora non siano soddisfatti i requisiti di cui al punto 1, lettera b), le operazioni che possono costituire un rischio sanitario per taluni prodotti fabbricati simultaneamente e le operazioni che richiedono una produzione eccessiva di calore devono essere effettuate in un locale separato.

CAPITOLO II

Condizioni di igiene specifiche relative agli stabilimenti che preparano prodotti a base di carne

1. I locali in cui sono immagazzinati o lavorati i prodotti alimentari diversi dalle carni o dai prodotti a base di carne e di cui possono essere composti i prodotti a base di carne, vanno soggetti alle norme generali di igiene contemplate nel presente decreto.
2. Le materie prime e gli ingredienti di cui sono composti i prodotti a base di carne o detti prodotti e i prodotti di origine animale nonchè i recipienti che li contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo e devono essere manipolati in condizioni tali da non rischiare la contaminazione. Occorre provvedere a che non vi sia alcun contatto tra materie prime e prodotti finiti.
3. L'impiego di legno nei locali di affumicatura, di salatura in profondità, di stagionatura e di salamoia, di deposito dei prodotti a base di carne, nonchè nel locale in cui si effettua la spedizione, è consentito qualora ciò sia indispensabile per ragioni di ordine tecnologico e semprechè non vi siano rischi di contaminazione per i prodotti. Introdurre palette di legno in tali locali è consentito solamente per il trasporto di carni o di prodotti a base di carne imballati ed unicamente per tale uso. Può essere inoltre autorizzato l'uso di metalli galvanizzati per l'essiccazione di prosciutti e salami, a condizione che tali metalli non siano corrosivi e che non entrino in contatto con i prodotti a base di carne.
4. Le temperature nei locali o in una parte dei locali in cui vengono lavorate le carni, le carni macinate, usate quali materie prime, le preparazioni di carne e i prodotti a base di carne devono consentire una produzione conforme alle norme igieniche; se del caso, questi locali o parti di essi devono essere provvisti di un impianto di climatizzazione. Nei locali in cui vengono effettuate le operazioni di sezionamento e di salatura in profondità, deve essere mantenuta una temperatura massima di 12 C, a meno che non si tratti degli stabilimenti di cui all'articolo 8. Tuttavia, per gli altri stabilimenti, l'autorità competente ha la possibilità di derogare a detto requisito della temperatura qualora reputi giustificata una siffatta deroga per tener conto delle tecniche di preparazione del prodotto base di carne.

CAPITOLO III

Disposizioni relative alle materie prime da utilizzarsi per la fabbricazione dei prodotti a base di carne.

1. Per poter essere utilizzate per la fabbricazione di prodotti a base di carne, le carni:
 - devono provenire da uno stabilimento riconosciuto conformemente alle direttive di cui all'articolo 2, lettera a), e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente a dette direttive,
 - fin dal loro arrivo nello stabilimento di trasformazione e fino al momento della loro utilizzazione, devono essere conservate conformemente alle direttive di cui all'articolo 2, lettera a).

2. Le carni macinate e le preparazioni di carne che non siano prodotte nel locale di fabbricazione di cui al capitolo I, punto 1, lettera b), devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto conformemente al Decreto 20 aprile 1993 n.59 (carni fresche) e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente al suddetto decreto,
- essere conservate conformemente al Decreto 20 aprile 1993 n.59 (carni fresche) fin dal loro arrivo nello stabilimento di trasformazione e fino al momento della loro utilizzazione.

CAPITOLO IV

Controllo della produzione

1. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo da parte dell'autorità competente, la quale deve garantire il rispetto dei requisiti del presente decreto e, in particolare,

a) verificare:

- i) lo stato di pulizia dei locali degli impianti, degli utensili e l'igiene del personale;
 - ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, in conformità dell'articolo 6, segnatamente mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni;
 - iii) le condizioni microbiologiche ed igieniche degli altri prodotti di origine animale;
 - iv) l'efficacia del trattamento dei prodotti a base di carne;
 - v) i recipienti ermeticamente chiusi, mediante campionatura a scelta casuale;
 - vi) la bollatura sanitaria adeguata dei prodotti a base di carne nonché l'identificazione dei prodotti dichiarati inadatti al consumo umano e la destinazione di questi ultimi; vii) le condizioni d'immagazzinamento e di trasporto;
- b) procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio;
- c) procedere a qualsiasi altro controllo che reputi necessario per appurare il rispetto dei requisiti fissati dal presente Decreto;
- d) accertare se un prodotto a base di carne sia stato fabbricato con carni cui siano stati incorporati altri prodotti alimentari, additivi alimentari o condimenti, mediante un'ispezione adeguata e controllando che il prodotto in questione risponda ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la sua composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta, specie nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4.

2) In qualsiasi momento l'autorità competente deve avere libero accesso alle celle frigorifere e a tutti i locali di lavoro per verificare la rigorosa osservanza di queste disposizioni.

CAPITOLO V

Confezionamento, imballaggio e etichettatura

1. Il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati nei locali a tal fine previsti ed in condizioni igieniche soddisfacenti.

Il confezionamento e l'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche e devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace dei prodotti a base di carne.

2. Il confezionamento o l'imballaggio non possono essere riutilizzati per prodotti a base di carne, ad eccezione di taluni speciali contenitori, quali la terracotta e il vetro, o la plastica, che possono essere riutilizzati previa efficace pulizia e disinfezione(*).

3. La lavorazione dei prodotti a base di carne nonché le operazioni d'imballaggio possono aver luogo nello stesso locale se l'imballaggio presenta le caratteristiche di cui al punto 2 o se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;
- b) immediatamente dopo la fabbricazione, il materiale di confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro sigillato, il quale deve rimanere protetto da eventuali

danni durante il trasporto allo stabilimento ed essere immagazzinato in condizioni igieniche in un locale apposito;

c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare attraverso l'atmosfera con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni, le carni macinate, le preparazioni di carne o i prodotti a base di carne. Gli imballaggi non possono essere depositati sul pavimento;

d) l'allestimento degli imballaggi è effettuato in condizioni igieniche prima dell'introduzione nel locale; è ammessa una deroga a questo requisito nel caso in cui l'imballaggio viene confezionato automaticamente, purchè non esista alcun rischio di contaminazione dei prodotti a base di carne;

e) gli imballaggi sono introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche e sono impiegati immediatamente.

Essi non possono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione di carni, carni macinate, preparazione di carne e prodotti a base di carne non confezionati;

f) immediatamente dopo l'imballaggio, i prodotti a base di carne devono essere trasferiti negli appositi locali di deposito.

4. Oltre a quanto prescritto dal Decreto 20 aprile 1993 n.70 in materia di etichettatura e di presentazione delle derrate alimentari nonché di pubblicità fatta al loro riguardo, sul confezionamento o sull'etichetta dei prodotti a base di carne devono figurare, in modo visibile e leggibile, le seguenti indicazioni:

- qualora non risulti chiaramente dalla denominazione commerciale del prodotto, o dall'elenco degli ingredienti, la specie o la specie animali da cui le carni sono state ottenute;
- una dicitura che consenta d'identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche analoghe e tali da presentare gli stessi rischi;
- per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di preparazione;
- la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza.

CAPITOLO VI

Bollatura sanitaria

1. I prodotti a base di carne devono essere sottoposti a bollatura sanitaria, la quale viene effettuata nello stabilimento o nel centro di riconfezionamento al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in un punto chiaramente visibile e in maniera perfettamente leggibile e indelebile e in caratteri facilmente decifrabili. Il bollo sanitario può essere apposto sul prodotto stesso o sulla confezione, qualora il prodotto a base di carne sia provvisto di imballaggio individuale o su un'etichetta apposta a sua volta sull'imballaggio conformemente a quanto disposto al punto 4, lettera b). Tuttavia, qualora un prodotto a base di carne venga confezionato ed imballato individualmente, è sufficiente che il bollo sia apposto sull'imballaggio.

2. Qualora i prodotti a base di carne provvisti di bollatura sanitaria conformemente a quanto disposto al punto 1 vengano successivamente imballati, il bollo sanitario deve essere apposto sull'imballaggio.

3. In deroga ai punti 1 e 2, l'apposizione del marchio sanitario sui prodotti a base di carne, contenuti in unità di spedizione palettizzate, destinati ad essere successivamente trasformati o confezionati in uno stabilimento riconosciuto, non è necessaria a condizione che:

- sulla parte esterna delle unità contenenti i prodotti a base di carne venga apposto il bollo sanitario conformemente a quanto disposto al punto 4, lettera a);
- lo stabilimento ricevente tenga una registrazione separata dei quantitativi, dei tipi e della provenienza dei prodotti a base di carne ricevuti conformemente al presente punto;
- sul lato esterno del grande imballaggio siano indicati chiaramente il luogo di destinazione e l'impiego previsto dei prodotti a base di carne, salvo quando l'imballaggio è trasparente.

Tuttavia, se un'unità di spedizione di prodotti confezionati è contenuta in un imballaggio trasparente, il bollo sanitario sull'imballaggio non è richiesto qualora tale bollo sui prodotti confezionati sia chiaramente visibile attraverso l'imballaggio.

- a) - nella parte superiore, la scritta "Repubblica di San Marino"; - al centro, il numero di riconoscimento dello stabilimento;
- b) il bollo sanitario può essere apposto con un tampone ad inchiostro o a fuoco sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio, oppure essere stampato o collocato su una etichetta. Se è apposto sull'imballaggio, deve essere distrutto all'apertura dell'imballaggio. La mancata distruzione del marchio può essere tollerata soltanto se l'imballaggio viene distrutto al momento dell'apertura. Per i prodotti contenuti in recipienti ermeticamente chiusi il bollo deve essere applicato in maniera indelebile sul coperchio o sulla scatola;
- c) la bollatura sanitaria può consistere anche in una targhetta di materiale resistente fissata in modo da essere inamovibile, conforme a tutte le norme igieniche e contenente le indicazioni precisate alla lettera a).

CAPITOLO VII

Magazzinaggio e trasporto

1. I prodotti a base di carne devono essere immagazzinati nei locali previsti nell'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a).
Tuttavia, i prodotti a base di carne, che possono essere conservati a temperatura ambiente, possono essere immagazzinati in depositi costruiti con materiali solidi, facili da pulire e da disinfettare, riconosciuti dall'autorità competente.
2. I prodotti a base di carne per cui sono indicate determinate temperature di immagazzinamento conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, devono essere conservati a tali temperature.
3. I prodotti a base di carne devono essere spediti in modo che durante il trasporto siano protetti da contaminazione o eventuali danni, tenuto conto della durata e dei mezzi del trasporto, nonché delle condizioni atmosferiche.
4. I prodotti a base di carne, ove occorra, devono essere trasportati in veicoli attrezzati in modo da assicurare il trasporto a temperature appropriate, in particolare rispettando le temperature indicate conformemente all'articolo 6, paragrafo 2.

CAPITOLO VIII

Condizioni specifiche per i prodotti pastorizzati o sterilizzati contenuti in recipienti ermeticamente chiusi

A. Oltre a soddisfare alle condizioni stabilite nell'allegato A, gli stabilimenti che fabbricano prodotti pastorizzati o sterilizzati contenuti in recipienti ermeticamente chiusi.

1. debbono disporre di:

- a) un impianto che consenta di avviare igienicamente le scatole da conserva verso il reparto di lavoro;
 - b) un dispositivo per l'accurata pulizia delle scatole da conserva immediatamente prima del riempimento;
 - c) un dispositivo per il lavaggio con acqua potabile abbastanza calda per eliminare i grassi dai recipienti dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave;
 - d) un locale adatto, un luogo o un impianto appropriato per raffreddare e asciugare i recipienti dopo il trattamento termico;
 - e) impianti per l'incubazione dei prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi e prelevati come campioni;
 - f) apparecchiature apposite per verificare la tenuta dei recipienti e il loro stato di conservazione;
2. devono provvedere affinché:
- a) i recipienti ermeticamente chiusi siano estratti dagli apparecchi di riscaldamento ad una temperatura sufficientemente elevata per garantire la rapida evaporazione dell'umidità e non vengano manipolati prima di essere completamente asciutti;
 - b) i recipienti che presentano formazione di gas siano sottoposti ad un esame complementare;

c) i termometri di cui sono munite le apparecchiature per il trattamento termico siano verificati con termometri tarati;

d) i recipienti siano:

- scartati se danneggiati o difettosi;
- scartati o puliti se puliti non sono e, nel caso delle scatole, pulite con cura immediatamente prima del riempimento con il dispositivo di pulizia di cui al punto 1, lettera b); non è consentito l'uso di acqua stagnante;
- se del caso, messi a sgocciolare per un periodo di tempo sufficiente dopo la pulizia e prima del riempimento;
- se del caso, dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave, lavati con il dispositivo di lavaggio con acqua potabile, eventualmente abbastanza calda per eliminare i grassi, di cui al punto 1, lettera c);
- dopo il trattamento termico, sottoposti a raffreddamento in acqua che soddisfi i requisiti di cui al punto B, quinto trattino;

B. Il conduttore o il gestore dello stabilimento in cui si fabbricano prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi, devono inoltre accertarsi, mediante sondaggio, che:

- si applichi, per i prodotti a base di carne destinati ad essere immagazzinati a temperatura ambiente, un procedimento che consenta di ottenere un valore F_c uguale o superiore a 3,00, a meno che non sia stata ottenuta la stessa stabilità del prodotto mediante salatura in superficie, o si segua un procedimento termico almeno equivalente ad una pastorizzazione, i cui parametri siano approvati dall'autorità competente;
- i recipienti vuoti soddisfino alle norme di produzione;
- si controlli la produzione giornaliera, ad intervalli precedentemente fissati, al fine di garantire l'efficacia della chiusura. A tal fine devono essere disponibili attrezzature adeguate per l'esame delle sezioni perpendicolari delle orlature dei recipienti chiusi;
- si effettuino i necessari controlli e in particolare si utilizzino dispositivi di controllo per assicurarsi che i recipienti abbiano subito un trattamento termico adeguato;
- si effettuino i controlli necessari per garantire che l'acqua di raffreddamento contenga un residuo di cloro dopo l'utilizzazione. Tuttavia l'Autorità competente può concedere una deroga a detto requisito se l'acqua soddisfa alle condizioni di cui al Decreto 20 aprile 1993 n.66 sulle acque potabili;
- eseguano prove d'incubazione di sette giorni a 37 C o di dieci giorni a 35 C su prodotti a base di carne conservati in recipienti ermeticamente chiusi che hanno subito un trattamento termico;
- che i prodotti pastorizzati conservati in recipienti ermeticamente chiusi, soddisfino a criteri riconosciuti dall'autorità competente.

C. L'autorità competente può autorizzare l'aggiunta di determinate sostanze all'acqua delle autoclavi per evitare la corrosione delle scatole per conserve nonché per addolcire e disinfettare l'acqua.

Per il raffreddamento dei recipienti sottoposti a trattamento termico, l'autorità competente può autorizzare l'uso d'acqua in circolazione continua. Quest'acqua deve essere filtrata e trattata al cloro o sottoposta ad altro trattamento approvato. Scopo di questo trattamento è di ottenere che l'acqua riciclata soddisfi le norme del Decreto 20 aprile 1993 n.66 sulle acque potabili in modo che quest'acqua non possa contaminare i prodotti e costituire un rischio per la salute umana.

L'acqua in circolazione continua deve trovarsi in un circuito chiuso di modo che sia impossibile utilizzarla per altri fini.

Sempre che non ci siano rischi di contaminazione, al termine di tutte le operazioni i pavimenti possono essere puliti con l'acqua utilizzata per raffreddare i recipienti o con l'acqua delle autoclavi.

CAPITOLO X

Condizioni speciali per i piatti cucinati a base di carne

Oltre a soddisfare alle condizioni generali di cui all'allegato A e ai capitoli I,II e III del presente allegato:

- 1) gli stabilimenti che fabbricano piatti cucinati debbono disporre di un locale separato per la preparazione e il confezionamento dei piatti cucinati; tale locale separato non è obbligatorio quando i prodotti a base di carne e le carni vengono manipolati in momenti diversi, semprechè i locali utilizzati per tali operazioni vengono puliti e disinfettati ogni volta che sono stati utilizzati per un nuovo tipo di prodotto;
- 2) a) il prodotto a base di carne di cui è composto il piatto cucinato deve essere, subito dopo la cottura:
 - i) mescolato immediatamente agli altri ingredienti, in modo che il tempo in cui la temperatura del prodotto a base di carne è compresa tra 10 C e 63 C sia ridotto al minimo;
 - ii) oppure refrigerato ad una temperatura inferiore o uguale a 10 C prima di essere mescolato con gli altri ingredienti,
- b) il prodotto a base di carne e il piatto devono essere refrigerati ad una temperatura al centro inferiore o uguale a 10 C per un periodo di tempo che non superi le due ore dopo la cottura e portati quanto prima alla temperatura di magazzinaggio. Tuttavia l'autorità competente può autorizzare lo stabilimento a derogare al periodo di due ore, qualora un periodo di tempo più lungo sia giustificato per motivi connessi alla tecnologia di produzione applicata, perchè sia garantita la salubrità del prodotto finale;
- c) se necessario, il piatto deve essere congelato o surgelato immediatamente dopo il raffreddamento;
- 3) l'etichettatura dei piatti cucinati deve essere conforme all'apposito Decreto 20 aprile 1993 n.70. Ai fini del presente Decreto, l'elenco degli ingredienti deve comprendere la menzione delle specie animali. Su uno dei lati esterni della confezione del piatto cucinato, oltre alle indicazioni già previste, deve essere iscritta molto chiaramente la data di fabbricazione;
- 4) i risultati dei vari controlli che il conduttore o il gestore deve effettuare sono conservati per essere presentati a qualsiasi richiesta dell'autorità competente per un periodo minimo che sarà fissato dall'autorità competente in base alla deperibilità del prodotto.

ALLEGATO C

NORME SPECIFICHE DI IGIENE PER LA FABBRICAZIONE DI ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

CAPITOLO I

Condizioni generali

I luoghi di lavoro possono essere adibiti alla fabbricazione di prodotti non destinati al consumo umano soltanto alle seguenti condizioni:

- a) le materie prime non adatte al consumo umano devono essere immagazzinate in un locale completamente separato o in un apposito spazio separato;
- b) le materie prime devono venire lavorate in locali separati e in impianti e attrezzature diversi, salvo che la fabbricazione abbia luogo in impianti completamente chiusi o attrezzature adibite esclusivamente a tale scopo;
- c) i prodotti finiti ottenuti da dette materie prime devono essere immagazzinati in un locale separato o in contenitori separati e adeguatamente etichettati, e non devono essere destinati al consumo umano.

CAPITOLO II

Condizioni speciali per i grassi animali fusi, i ciccioli e i sottoprodotti della fusione

Oltre alle condizioni specificate nell'allegato A, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

A. Norme relative agli stabilimenti di raccolta o di trasformazione di materie prime

1. I centri che provvedono alla raccolta delle materie prime e al loro successivo trasporto agli stabilimenti di trasformazione devono disporre di un deposito frigorifero per immagazzinarvi le materie prime ad una temperatura uguale o inferiore a 7 C, a meno che le materie prime siano raccolte e fuse entro i termini indicati al punto B, 3, lettere b) e c).

2. Gli stabilimenti di trasformazione devono disporre almeno di:

- a) un deposito frigorifero, tranne qualora le materie prime siano raccolte e sottoposte a fusione entro i termini indicati al punto B, 3, lettera b);
- b) un locale o una zona per la ricezione delle materie prime;
- c) un impianto per agevolare l'ispezione a vista delle materie prime;
- d) se del caso, dispositivi per la frantumazione delle materie prime;
- e) un impianto per la fusione delle materie prime mediante calore o pressione o altri metodi appropriati;
- f) recipienti o cisterne in cui il grasso possa essere mantenuto allo stato liquido;
- g) dispositivi per la plastificazione o la cristallizzazione del grasso, per agevolare il confezionamento e l'imballaggio, tranne qualora lo stabilimento effettui spedizioni di grassi animali fusi, allo stato liquido;
- h) un locale di spedizione, tranne qualora lo stabilimento proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi alla rinfusa;
- i) recipienti a tenuta stagna per l'eliminazione delle materie prime non idonee al consumo umano;
- j) se del caso, impianti adeguati per la preparazione di prodotti aventi come componenti grassi animali fusi e altri prodotti alimentari e/o condimenti;
- k) qualora i ciccioli siano destinati al consumo umano, dispositivi appropriati che ne consentano la raccolta, il confezionamento e l'imballaggio nel rispetto delle norme di igiene prescritte, nonché di immagazzinaggio alle condizioni di cui al punto B, 9.

B. Norme supplementari di igiene per la preparazione di grassi animali fusi, ciccioli e sottoprodotti.

1. Le materie prime devono provenire da animali che alle ispezioni ante mortem e post mortem siano risultati idonei al consumo umano.

2. Le materie prime devono essere costituite da tessuti adiposi o ossa considerati idonei al consumo umano e ragionevolmente esenti da sangue e impurità. Esse non devono mostrare tracce di deterioramento e devono essere state prelevate nel rispetto delle condizioni di igiene prescritte.

3. a) Per la preparazione di grassi animali fusi possono essere utilizzati soltanto tessuti adiposi o ossa raccolti presso macelli, laboratori di sezionamento o stabilimenti di trasformazione di carni. Le materie prime devono essere trasportate e immagazzinate fino al momento della loro fusione nel rispetto delle condizioni di igiene prescritte e mantenute ad una temperatura interna pari o inferiore a 7 C;

b) in deroga al disposto di cui alla lettera a), le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza previa refrigerazione, purchè siano sottoposte a fusione entro dodici ore dal giorno in cui sono state ottenute;

c) in deroga al disposto di cui alla lettera a), le materie prime raccolte presso le macellerie o in locali adiacenti a punti di vendita, dove il sezionamento e il magazzinaggio di carni di pollame sono effettuati unicamente per la consegna diretta al consumatore finale, possono essere utilizzate per la preparazione di grassi animali fusi, a condizione che siano conformi a condizioni di igiene soddisfacenti e siano adeguatamente imballate. Qualora la raccolta venga effettuata ogni giorno, va osservata la temperatura indicata alle lettere a) e b). Qualora non vengano raccolte ogni giorno, le materie prime devono essere sottoposte a refrigerazione immediatamente dopo essere state prodotte.

4. I veicoli e i contenitori adibiti alla raccolta e al trasporto delle materie prime devono avere le superfici interne lisce e essere di facile lavaggio, pulizia e disinfezione; i veicoli devono adeguatamente coperti. I veicoli utilizzati per il trasporto di materie prime congelate devono essere concepiti in modo da mantenere la temperatura prescritta per tutta la durata del trasporto.

5. Prima della fusione, le materie prime devono essere controllate per accertare la presenza di materie prime non idonee al consumo umano o di corpi estranei, che devono essere asportati.

6. Le materie prime devono essere fuse mediante calore, pressione o altro metodo appropriato; la successiva separazione del grasso deve avvenire mediante decantazione, centrifugazione, filtraggio o altro metodo appropriato. E' vietato l'uso di solventi.

7. Ai fini della produzione di materia prima, il grasso fuso di animali preparato conformemente alle disposizioni di cui ai punti 1, 2, 3, 5 e 6 può essere raffinato nel medesimo stabilimento o in un altro stabilimento allo scopo di migliorarne la qualità fisico-chimica, se il grasso da raffinare è conforme alle norme di cui al punto 8.

8. Il grasso fuso di animali deve essere conforme alle norme seguenti, a seconda del tipo:

Bovini Suini Altri animali

Sego commestibile

Prima Altri Sego Lardo Lardo Grasso Grasso

primitura (1) da raffinare commestibile (2) da raffinare

AGL (m/m % 0,751,253,00,75 2,01,253,00

acido oleico)

massimo

Perossido massi-

mo 4 meq/Kg 4 meq/Kg 6 meq/Kg 4 meq/Kg 6 meq/Kg 4 meq/Kg 10 meq/Kg

Umidità e impurità massimo 0,5%

Odore, sapore, colore normale

(1) Grassi animali fusi ottenuti mediante fusione a bassa temperatura di grasso fresco di cuore, omento, reni e mesentere di bovini, nonché dei grassi provenienti dalle sale di taglio.

(2) Grassi freschi ottenuti mediante fusione del tessuto adiposo dei suini.

9. I ciccioli destinati al consumo umano devono essere immagazzinati:

i) se fusi ad una temperatura uguale o inferiore a 70 C, ad una temperatura inferiore a 7 C per un periodo non superiore a ventiquattro ore, o ad una temperatura uguale o inferiore a -18 C;

ii) se fusi ad una temperatura superiore a 70 C., se i ciccioli presentano un tenore di umidità uguale o superiore al 10% (m/m),

- ad una temperatura inferiore a 7 C per un periodo non superiore a quarantotto, o a qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia una garanzia equivalente,

- ad una temperatura uguale o inferiore a -18 C;

iii) se fusi ad una temperatura superiore a 70 C e se i ciccioli presentano un tenore di umidità inferiore al 10% (m/m): nessuna prescrizione specifica.

CAPITOLO III

Condizioni specifiche per stomaci, vesciche e budella

Oltre alle condizioni menzionate nell'allegato A, e nei capitoli I, II e III dell'allegato B, gli stabilimenti che procedono al trattamento di stomaci, vesciche e budella debbono rispettare le seguenti condizioni:

1) i locali, gli attrezzi e gli utensili possono essere utilizzati unicamente per la lavorazione dei prodotti in questione; deve essere effettuata una netta separazione tra parte sporca e parte pulita;

2) l'impiego di legno è vietato; tuttavia, è autorizzato l'uso di palette di legno per il trasporto dei recipienti contenenti i prodotti in questione;

3) deve essere previsto un locale per il magazzino del materiale di confezionamento e di imballaggio;

4) il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati in maniera igienica in un locale o in luogo adibito a tal fine;

5) i prodotti che non possono essere mantenuti a temperature ambiente debbono essere immagazzinati fino al momento della spedizione nei locali adibiti a tal fine.

In particolare i prodotti che non sono né salati né essiccati debbono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a 3 C;

6) le materie prime debbono essere trasportate dal macello d'origine allo stabilimento in condizioni igieniche soddisfacenti e eventualmente refrigerate in funzione del tempo trascorso tra la macellazione e la raccolta delle materie prime. I veicoli e i contenitori adibiti al

trasporto debbono avere le superfici interne lisce e essere di facile lavaggio, pulizia e disinfezione. I veicoli utilizzati per il trasporto di materie prime congelate debbono essere concepiti in modo da mantenere la temperatura prescritta per tutta la durata del trasporto.

ALLEGATO D
CERTIFICATO SANITARIO RELATIVO A PRODOTTI A BASE DI CARNE

N.

Paese speditore

Dicastero

Servizio

Riferimento

I. Identificazione dei prodotti a base di carne

Prodotti preparati con carni di :

(specie animale)

Natura dei prodotti

Natura dell'imballaggio

Numero dei pezzi o degli imballaggi

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto

Durata di conservazione (4):

Peso netto:

II. Provenienza dei prodotti a base di carne

Indirizzo (i) e numero (i) del riconoscimento dello (degli) stabilimento

(i) di trasformazione riconosciuto (i):

.....

.....

.....

Se necessario:

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

(i) frigorifero (i) riconosciuto (i):.....

.....

.....

III. Destinazione dei prodotti a base di carne

I prodotti sono spediti

da:

(luogo di spedizione)

a:

(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto

.....

Nome e indirizzo dello speditore:.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario:.....

.....

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che i prodotti a base di carne summenzionati sono stati preparati nelle condizioni di produzione e controllo previste e che sono pertanto riconosciuti idonei al consumo umano.

V. Se necessario:

In caso di trasferimento in uno stabilimento o in un deposito frigorifero riconosciuto, l'identificazione a) del luogo del trasferimento (indirizzo e numero di riconoscimento):

.....

.....

b) del mezzo di trasporto

.....

.....
Fatto a, il

(luogo) (data)

Timbro

.....

(firma dell'autorità competente)

(cognome in lettere maiuscole)

ALLEGATO E

CAPITOLO I

Trattamenti previsti all'art.3, paragrafo 3

- 1) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F_c è pari o superiore a 3.
- 2) Trattamento termico diverso da quello previsto al punto 1 ma che abbia fatto salire la temperatura al centro della massa ad almeno 70 C.
- 3) Trattamento costituito da una fermentazione naturale e da una stagionatura di almeno 9 mesi per i prosciutti disossati di peso almeno pari a 5,5 Kg. e che presentano le seguenti caratteristiche:
 - a) aw pari o inferiore a 0,93;
 - b) pH pari o inferiore a 6. Tale trattamento non è valido nel caso in cui il morbo in questione sia la malattia vescicolare dei suini.
- 4) I trattamenti di cui ai precedenti punti 2 e 3 sono validi solo nel caso in cui le carni fresche siano ottenute da animali che non provengono da un'azienda infetta colpita da misure di divieto.

CAPITOLO II

Requisiti per l'introduzione in un stato ufficialmente indenne da peste suina classica di prodotti a base di carne che non abbiano subito uno dei trattamenti di cui al capitolo I.

5) I prodotti a base di carne che non hanno subito uno dei trattamenti di cui al capitolo I del presente allegato E devono rispondere nel caso che lo stato non sia ufficialmente indenne da peste suina classica alle seguenti condizioni:

a) essere stati preparati, in tutto o in parte, con carni fresche di suini provenienti da una o più regioni contigue riconosciute ufficialmente indenni da peste suina classica;

b) essere stati preparati in tutto o in parte con carni fresche di suini:

1) non vaccinati contro la peste suina classica allevati in aziende ufficialmente indenni dalla predetta malattia situato in una parte del territorio dello Stato esportatore, costituito da una o più regioni contigue ove non sono stati accertati casi di peste suina classica negli ultimi 12 mesi;

2) macellati nella parte di territorio di cui al punto 1) in un macello in cui sono stati macellati suini vaccinati contro la peste suina classica;

3) macellati nella parte di territorio di cui al punto 1) in un macello in cui sono stati macellati in momenti e in luoghi diversi suini vaccinati contro la peste suina, purché le loro carni siano state depositate in luoghi separati;

4) essere stati preparati con carni fresche di suini vaccinati contro la peste classica da più di 3 mesi.

(* Errata corrige redazionale:

Il B.U. 4 , 1° parte, del 1993 alla pag. 852 erroneamente reca "...pulizia e disfezione."
Anziché "... pulizia e disinfezione".