

Decreto 31 agosto 2000 n.80
REPUBBLICA DI SAN MARINO
Modifiche al Decreto 27 aprile 1993 n.60 (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

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

Vista la Legge 17 marzo 1993 n. 41;

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

Vista la Legge 29 ottobre 1992 n. 85;

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

ValendoCi delle Nostre Facoltà;

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Articolo 1

Il presente Decreto modifica il Decreto 27 aprile 1993 n. 60, in attuazione della Direttiva 97/76 CE del Consiglio del 16 dicembre 1997, che modifica la Direttiva 77/99 CEE del Consiglio del 21 dicembre 1976 e adottata con Decisione 1/94 dal Comitato di Cooperazione San Marino- CE.

Articolo 2

Il punto 10) dell'articolo 3 è sostituito dal seguente:

"10) siano accompagnati durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale, recante, oltre alle indicazioni previste dall'Allegato B, capitolo VI, punto 4, anche gli estremi del Servizio Veterinario competente per territorio. Il certificato sanitario di cui all'Allegato D è obbligatorio per prodotti:

ottenuti con carni provenienti da un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia veterinaria;
per prodotti in arrivo o destinati ad un Paese terzo."

Articolo 3

Al Decreto 27 aprile 1993 n. 60, dopo l'art. 6, è inserito il seguente articolo:

"Articolo 6 bis

I centri di riconfezionamento che procedono unicamente al raggruppamento dei prodotti a base di carne o degli altri prodotti di origine animale, esclusa qualsiasi operazione di deconfezionamento, devono possedere i requisiti previsti dall'allegato B, capitolo VII, punto 1. I prodotti da essi provenienti devono conservare il bollo sanitario apposto dallo stabilimento di produzione d'origine. Gli imballaggi provenienti da tali centri non devono rispettare le condizioni previste dal punto 2 del capitolo VI.

I centri di riconfezionamento che procedono ad operazioni di deconfezionamento, eventualmente seguite da sezionamento o tranciatura, e di riconfezionamento devono essere riconosciuti ai sensi dell'articolo 7 del presente decreto. Essi devono possedere i requisiti previsti nell'allegato A, capitoli I e II, nonché nell'allegato B, capitolo I,

punto 1, lettere a), b), d), e), ed f), e punto 2, lettere a), c), i), e j).

I prodotti provenienti dai centri di riconfezionamento di cui al comma 2, devono essere sottoposti a bollatura sanitaria, conformemente alle disposizioni dell' allegato B, capitolo VI. In caso di raggruppamento di prodotti di provenienza diversa, il centro di riconfezionamento deve apporre il bollo sanitario sull' imballaggio più esterno.

I centri di riconfezionamento devono istituire un sistema di registrazione speciale, tale da consentire al Servizio Veterinario, di risalire allo stabilimento di produzione d' origine a partire da un prodotto riconfezionato".

Articolo 4

L' allegato A del Decreto 27 aprile 1993 n. 60 è sostituito dal seguente:

"ALLEGATO A

CONDIZIONI GENERALI

Capitolo 1

Gli stabilimenti devono avere almeno:

reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle materie prime e dei prodotti contemplati dal presente decreto; nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione delle materie prime e alla fabbricazione dei prodotti contemplati dal presente decreto:

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; 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;

un soffitto facile da pulire;

porte in materiale inalterabile, facili da pulire;

un' aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori per eliminare il più possibile la condensazione su superfici quali muri e soffitti;

un' illuminazione sufficiente, naturale o artificiale;

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; dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;

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 impermeabile 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 alla lettera b) 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;

dispositivi per il mantenimento delle condizioni igieniche e la protezione delle materie prime e dei prodotti finiti non imballati o confezionati nel corso delle operazioni di carico e scarico;

dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);

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 resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare; recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua di materiali resistenti alla corrosione, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi materie prime o i prodotti non destinati al consumo umano, oppure un 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 o 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;

attrezzature adeguate per la pulizia e disinfezione del materiale e degli utensili; per la disinfezione del materiale e degli utensili dev'essere utilizzata acqua avente una temperatura minima di 82°C o altri metodi di disinfezione riconosciuti dall'autorità competente; un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme igieniche;

un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n. 67; tuttavia, è possibile l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per 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;

un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti 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;

un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispettivo, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente; qualora non sia richiesta la presenza costante del servizio veterinario, per custodirne attrezzature e materiali, è sufficiente un mobile di capienza adeguata che possa essere chiuso a chiave;

un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e

sostanze analoghe;
un locale o un armadio in cui riporre il materiale per la pulizia e la manutenzione;
attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto, a meno che, previo assenso del servizio veterinario, possano essere utilizzate attrezzature situate fuori dallo stabilimento;
qualora la tecnologia di fabbricazione dei prodotti non consenta l'uso di acqua per le procedure di pulizia, il servizio veterinario può accordare deroghe ai requisiti di cui ai punti 2) a) e g) nelle parti dello stabilimento interessate nonché autorizzare procedure alternative di pulizia e disinfezione.

CAPITOLO II

Condizioni igieniche generali

Condizioni igieniche generali per locali, attrezzature e utensili.
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. La pulizia e la disinfezione devono essere effettuate con una frequenza e secondo procedimenti conformi ai principi di cui all'articolo 6.

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.

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 si procede alla lavorazione delle materie prime o dei prodotti contemplati dal presente decreto.

L'acqua potabile ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n.67 deve essere utilizzata in qualsiasi caso; tuttavia, in via eccezionale, è possibile l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti, la produzione di vapore, la lotta antincendio, a condizione che le condutture all'uso installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione delle materie prime e dei prodotti.

I detersivi, i disinfettanti e le sostanze simili devono essere utilizzati secondo le istruzioni dei fabbricanti in modo tale da non avere effetti negativi sulle attrezzature, i materiali, le materie prime ed i prodotti. Dopo l'utilizzazione, le apparecchiature e gli utensili devono essere sciacquati accuratamente con acqua potabile, a meno che le istruzioni di utilizzazione di dette sostanze siano tali da rendere superfluo il risciacquo.

I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere depositate nel luogo o nell'armadio di cui al capitolo I, punto 14, del presente allegato.

La segatura o il materiale analogo non deve essere sparso sui pavimenti dei locali di lavoro e di deposito delle materie prime e dei prodotti di cui al presente decreto.

Condizioni igieniche generali per il personale.

Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia.

In particolare:

esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgono completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione delle materie e dei prodotti soggetti a contaminazione non imballati;

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;

nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione delle materie prime e dei prodotti non si può fumare, sputare, bere e mangiare.

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 esse sono idonee ad esercitare tali attività senza alcun pericolo.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle materie prime e dei prodotti sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta alla loro assunzione. I successivi controlli medici di tali persone sono eseguiti in conformità a quanto previsto dal Decreto 27 aprile 1993 n.69."

Articolo 5

L'allegato B del Decreto 27 aprile 1993 n. 60 è sostituito dal seguente:

"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

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:

locali adeguati sufficientemente vasti per il magazzinaggio separato:

a regime frigorifero, delle materie prime,

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 dai prodotti imballati;

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, purché costituiscano un ciclo unico di produzione che garantisca l'osservanza dei requisiti dal presente decreto e la salubrità delle materie prime e dei prodotti finiti e purché la concezione e le dimensioni del locale di produzione lo consentano;

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

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;

un locale per il deposito del materiale necessario per il confezionamento e per l'imballaggio;
un locale per la pulitura dell'attrezzatura e del materiale quali ganci e recipienti.
Secondo il tipo del prodotto in questione, lo stabilimento deve avere:
un locale oppure, se non vi è alcun pericolo di contaminazione, un luogo per la rimozione dell'imballaggio;
un locale oppure, se non vi è pericolo di contaminazione, un luogo per scongelare le materie prime;
un locale per le operazioni di sezionamento;
un locale o un impianto per l'essiccazione e la stagionatura;
un locale o un impianto per l'affumicatura;
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;
un locale per la pulitura preliminare delle derrate necessarie all'elaborazione dei prodotti a base di carne;
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;
un locale, se necessario, per la pulitura preliminare dei prodotti a base di carne destinati all'affettamento, al sezionamento e al confezionamento;
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;
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 possano essere effettuate in un locale comune.
Qualora non siano soddisfatti i requisiti di cui al punto 1, lettera b), le operazioni che possano costituire un rischio sanitario per taluni prodotti fabbricati simultaneamente e le operazioni che richiedano una produzione eccessiva di calore devono essere effettuate in un locale separato.

Capitolo II

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

I locali in cui sono immagazzinati o lavorati i prodotti alimentari diversi dalle carni o dai prodotti a base di carne e che possono entrare a far parte dei prodotti a base di carne, vanno soggetti alle norme generali di igiene contemplate dal presente decreto.

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 nonché 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.

E' possibile impiegare il legno nei locali di affumicatura, di salatura in profondità, di stagionatura e di salamoia, di deposito dei prodotti a base di carne nonché nel locale in cui si effettua la spedizione, qualora ciò sia indispensabile per ragioni di ordine tecnologico e sempreché non vi siano rischi di contaminazione per i prodotti. E' possibile introdurre palette di legno in tali locali solamente per il trasporto di carni o di prodotti a base di carne imballati ed unicamente

per tale uso. Si possono utilizzare 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.

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 ed 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 stabilimenti, il servizio veterinario dell'unità sanitaria locale 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 a base di carne.

Capitolo III

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

Ai fini della loro utilizzazione nella fabbricazione di prodotti a base di carne, le carni:

devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ed essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente a dette norme;

fin dal loro arrivo nello stabilimento di trasformazione e fino al momento della loro utilizzazione, devono essere conservate conformemente alle norme di cui all'articolo 3 comma 1).

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

provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Decreto 31 agosto 2000 n.74 e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente al medesimo decreto;

essere conservate ai sensi del Decreto 31 agosto 2000 n.74 fin dal loro arrivo nello stabilimento di trasformazione e fino al momento della loro utilizzazione.

3. La presenza di prodotti di origine animale, diversi dalle carni fresche nella preparazione di prodotti a base di carne è subordinata all'osservanza dei requisiti della legislazione comunitaria pertinente.

Capitolo IV

Controllo della produzione

Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo da parte del Servizio Veterinario di Stato, il quale deve garantire il rispetto dei requisiti del presente decreto e, in particolare, verificare:

lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e l'igiene del personale;

l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, in conformità dell'articolo 6, segnatamente mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni per il controllo ufficiale;

le condizioni microbiologiche ed igieniche degli altri prodotti di origine animale, eventualmente utilizzati nello stabilimento;

l'efficacia del trattamento dei prodotti a base di carne, che deve essere comunque tale da ridurre l'Aw a valori inferiori 0.97;

i recipienti ermeticamente chiusi, mediante campionatura a scelta casuale;

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;

le condizioni d'immagazzinamento e di trasporto.

procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio per il controllo ufficiale;

procedere a qualsiasi altro controllo che reputi necessario per appurare il rispetto dei requisiti fissati dal presente decreto;

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.

Ogniqualevolta lo ritenga necessario l'autorità competente può accedere alle celle frigorifere e a tutti i locali di lavoro onde verificare la rigorosa osservanza di queste disposizioni.

Capitolo V

Confezionamento, imballaggio e etichettatura

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

Fatte salve le disposizioni del Decreto 27 aprile 1993 n. 70, 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.

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

La lavorazione dei prodotti a base di carne nonché le operazioni d'imballaggio possono aver luogo nello stesso locale qualora l'imballaggio presenti le caratteristiche di cui al punto 2 o a condizione che:

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

immediatamente dopo la fabbricazione, il materiale di confezionamento e l'imballaggio sia racchiuso 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;

i locali di deposito per i materiali da imballaggio siano protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunichino 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;

l'allestimento degli imballaggi sia effettuato in condizioni igieniche prima dell'introduzione nel locale fatta eccezione per il caso in cui l'imballaggio sia confezionato automaticamente e sempre che non sussista alcun rischio di contaminazione dei prodotti a base di carne;

gli imballaggi siano introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche e siano impiegati immediatamente. Essi non possono essere

manipolati dal personale addetto alla lavorazione di carni, carni macinate, preparazioni di carne e prodotti a base di carne non confezionati;

immediatamente dopo l'imballaggio, i prodotti a base di carne siano trasferiti negli appositi locali di deposito.

Oltre a quanto prescritto dal Decreto 27 aprile 1993 n. 70, 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 conformemente al decreto anzidetto, la specie o le specie animali da cui le carni siano state ottenute;

una dicitura che consenta d'identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche analoghe e tali da presentare gli stessi rischi; tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, ovvero della data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno mese ed anno;

per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore, la data di preparazione o un codice che possa essere interpretato dal destinatario e dall'autorità competente e che ne consenta l'individuazione; tali dati possono in alternativa essere indicati secondo le modalità previste dal comma 2 dell'articolo 17 del Decreto 27 aprile 1993 n. 70;

la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale, qualora esistente, che l'autorizza.

Capitolo VI

Bollatura sanitaria

I prodotti a base di carne devono recare un bollo sanitario che deve essere applicato nello stabilimento, al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, o nel centro di riconfezionamento; esso deve trovarsi in posizione chiaramente visibile, essere indelebile ed avere caratteri perfettamente leggibili. Il bollo sanitario può essere apposto sul prodotto stesso o sulla confezione se si tratta di confezionamento individuale o su un'etichetta apposta sulla confezione a norma del punto 4, lettera b). Tuttavia, qualora il prodotto a base di carne sia confezionato ed imballato individualmente è sufficiente il bollo sanitario sull'imballaggio.

Qualora i prodotti a base di carne provvisti di bollo sanitario a norma del comma 1 siano successivamente imballati, il bollo sanitario deve essere apposto anche sull'imballaggio.

In deroga al disposto di cui ai punti 1 e 2, non è necessaria la bollatura sanitaria di ogni singolo prodotto a base di carne:

quando il bollo sanitario di cui al punto 4 è apposto sulla parte esterna di ogni unità di vendita al dettaglio;

quando, relativamente ai prodotti a base di carne contenuti in unità di spedizione e destinati ad essere successivamente trasformati o confezionati in uno stabilimento riconosciuto siano rispettate le seguenti condizioni:

sulla parte esterna di dette unità sia applicato in modo visibile il bollo sanitario dello stabilimento di spedizione riconosciuto ed indicato in modo chiaro il luogo di destinazione;

lo stabilimento ricevente conservi e custodisca un registro dei quantitativi, dei tipi e della provenienza dei prodotti a base di carne ricevuti a norma del presente punto. Tuttavia, i prodotti a base di carne contenuti in grandi imballaggi e destinati alla vendita immediata senza trasformazione o riconfezionamento, debbono recare il bollo

sanitario conforme ai punti 1, 2;
qualora sui prodotti a base di carne non confezionati, né imballati
venduti all'ingrosso direttamente al dettagliante siano rispettate le
seguenti condizioni:

il bollo sanitario di cui al punto 1 sia applicato sul contenitore;
il fabbricante tenga una registrazione dei quantitativi, dei tipi di
prodotti a base di carne spediti a norma del presente comma nonché del
nome del destinatario.

a) il bollo sanitario deve recare una delle seguenti indicazioni
racchiuse in un contorno ovale:

- nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese speditore in
lettere maiuscole, (nel caso di San Marino RSM), seguite dal numero di
riconoscimento dello stabilimento, o del centro di riconfezionamento,
eventualmente con un numero di codice che specifichi il tipo di prodotto
per il quale lo stabilimento è stato riconosciuto;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE – EOF – EWG – EOK –
ETY – EEC – EEG (nel caso di San Marino CE – RSM);
- nella parte superiore, il nome del paese speditore in lettere
maiuscole;

al centro, il numero di riconoscimento dello stabilimento, o del centro di
riconfezionamento eventualmente con un numero di codice che specifichi il
tipo di prodotto per il quale lo stabilimento è riconosciuto;

nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE – EOF – EWG – EOK –
ETY – EEC – EEG;

b) il bollo sanitario può essere applicato sul prodotto stesso con i mezzi
autorizzati o preliminarmente stampato sulla confezione, sull'imballaggio
o su un etichetta apposta sul prodotto o sulla sua confezione o
imballaggio. Quando il bollo si trova sull'imballaggio deve essere
distrutto al momento dell'apertura dello stesso. La mancata distruzione
può essere ammessa solo se il bollo viene distrutto automaticamente con
l'apertura dell'imballaggio. Per i prodotti contenuti in recipienti
ermeticamente chiusi, il bollo deve essere applicato in modo indelebile
sul coperchio o sulla scatola;

c) il bollo sanitario può essere costituito anche da una piastrina
inamovibile di materiale resistente conforme a tutti i requisiti igienici,
contenente le indicazioni precisate alla lettera a).

Qualora un prodotto a base di carne contenga altre materie prime di
origine animale, quali prodotti della pesca, prodotti lattiero caseari o
prodotti a base di uova, dev'essere applicato un solo bollo sanitario.

Capitolo VII

Magazzinaggio e trasporto

I prodotti a base di carne devono essere immagazzinati nei locali
previsti all'allegato B, capitolo I, punto 1, lettera a).

Tuttavia, i prodotti a base di carne, possono essere immagazzinati al di
fuori dei locali previsti a tale punto, purché:

i prodotti a base di carne, che non possono essere conservati a
temperatura ambiente, siano immagazzinati in locali frigoriferi facenti
parte di stabilimenti riconosciuti ai sensi del Decreto 27 aprile 1993
n.60 o del Decreto 31 agosto 2000 n.74 o di altre disposizioni
legislative che recepiscano direttive comunitarie pertinenti o in
depositi frigoriferi autorizzati per il mercato nazionale ai sensi della
legge 29 ottobre 1992 N° 85 a condizione che siano protetti da
confezionamento e/o imballaggio;

i prodotti a base di carne, che possono essere conservati a temperatura
ambiente, siano conservati in depositi costruiti con materiali solidi,

facili da pulire e da disinfettare,

I prodotti a base di carne per cui sono indicate determinate temperature di immagazzinamento devono essere conservati a tali temperature.

I prodotti a base di carne devono essere spediti in modo che durante il trasporto siano protetti da contaminazione o da eventuali danni, tenuto conto della durata e dei mezzi di trasporto, nonché delle condizioni atmosferiche.

I prodotti a base di carne, ove occorra, devono essere trasportati in veicoli attrezzati per il trasporto a temperature appropriate.

Il documento di accompagnamento commerciale di cui all'articolo 3, comma 10 deve accompagnare i prodotti a base di carne nella prima fase di commercializzazione.

Nei trasporti e nelle successive fasi di commercializzazione i prodotti dovranno essere accompagnati da un documento commerciale recante il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento speditore oppure, nel caso di stabilimenti di cui al punto 1, per i quali non è richiesta l'idoneità CEE, gli estremi dell'autorizzazione nonché dei dati relativi alla competente autorità sanitaria incaricata del controllo sullo stabilimento.

Capitolo VIII

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

Oltreché soddisfare alle condizioni stabilite nell'allegato A, gli stabilimenti che fabbricano prodotti pastorizzati o sterilizzati contenuti in recipienti ermeticamente chiusi, debbono disporre di:

un impianto che consenta di avviare igienicamente le scatole da conserva verso il reparto di lavoro;

un dispositivo per l'accurata pulizia delle scatole da conserva immediatamente prima del riempimento;

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;

un locale adatto, un luogo o un impianto appropriato per raffreddare e asciugare i recipienti dopo il trattamento termico;

impianti per l'incubazione dei prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi e prelevati come campioni;

apparecchiature apposite per verificare la tenuta dei recipienti e il loro stato di conservazione;

devono provvedere affinché:

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;

i recipienti che presentano formazione di gas siano sottoposti ad un esame complementare;

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

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;
prima o dopo il trattamento termico, manipolati in modo tale da evitare qualsiasi danno o contaminazione.

Il conduttore o il gestore dello stabilimento in cui si fabbricano prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi, deve inoltre accertare, con controlli a campione, che:
i prodotti a base di carne destinati ad essere immagazzinati a temperatura ambiente siano sottoposti ad un trattamento termico capace di distruggere o disattivare i germi patogeni e le loro spore. E' prescritta la tenuta di un registro dei parametri di fabbricazione quali la durata del riscaldamento, la temperatura, il riempimento, la capacità dei recipienti e di ogni altra informazione che sia ritenuta all'uopo utile.

Le apparecchiature per il trattamento termico devono essere munite di dispositivi di controllo per poter verificare che anche i recipienti abbiano subito un trattamento termico efficace;

il materiale utilizzato per i recipienti dev'essere conforme alle disposizioni comunitarie relative ai materiali che vengono in contatto con i prodotti alimentari;

la produzione giornaliera venga controllata ad intervalli prefissati, al fine di garantire l'efficacia della chiusura; all'uopo devono essere disponibili attrezzature adeguate per l'esame dei tagli perpendicolari e delle giunzioni di chiusura dei recipienti;

il fabbricante effettui ulteriori controlli a campione per assicurarsi che:

i prodotti sterilizzati abbiano subito un trattamento termico adeguato tramite gli accertamenti di seguito elencati:

prove d'incubazione: L'incubazione deve avvenire alla temperatura di almeno a 37°C durante sette giorni o di almeno 35°C durante dieci giorni o qualsiasi altra combinazione temperatura/ tempo riconosciuta a livello comunitario.

Esami microbiologici del contenuto e dei recipienti, nel laboratorio dello stabilimento o in un altro laboratorio riconosciuto;

i prodotti pastorizzati in recipienti ermeticamente chiusi, soddisfino criteri riconosciuti dal servizio veterinario di Stato;

si effettuino i controlli necessari per garantire che l'acqua di raffreddamento contenga un residuo di cloro dopo l'utilizzazione.

Il servizio veterinario può consentire 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 consentire l'uso di acqua in circolazione continua. Quest'acqua dev'essere filtrata e trattata al cloro o sottoposta ad altro trattamento approvato.

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

Sempre che non sussistano 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 IX

Condizioni speciali per i piatti cucinati a base di carne

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

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, sempreché i locali utilizzati per tali operazioni vengano puliti e disinfettati ogni volta che sono stati utilizzati per un nuovo tipo di prodotto;

a) il prodotto a base di carne di cui è composto il piatto cucinato deve essere, subito dopo la cottura:

mescolato agli altri ingredienti, appena possibile da un punto di vista pratico; in tal caso il tempo in cui la temperatura del prodotto a base di carne è compresa tra 10°C e 60°C deve essere ridotto al minimo e comunque non superiore a due ore;

ovvero 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 cucinato 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 consentire allo stabilimento di derogare al periodo di due ore, qualora un periodo di tempo più lungo sia giustificato per motivi connessi alla tecnologia di produzione applicata, e purché sia garantita la salubrità del prodotto finale;

c) se necessario, il piatto cucinato deve essere congelato o surgelato immediatamente dopo il raffreddamento;

l'etichettatura dei piatti cucinati deve essere conforme al Decreto 27 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 altre indicazioni già previste, deve essere scritta molto chiaramente la data di fabbricazione;

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."

Articolo 6

L'allegato C del Decreto 27 aprile 1993 n. 60 è sostituito dal seguente:

"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 qualora:

le materie prime non adatte al consumo umano siano immagazzinate in un locale completamente separato o in un apposito spazio separato;

le materie prime siano 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; i prodotti finiti ottenuti da dette materie prime siano immagazzinati in

un locale separato o in contenitori separati e adeguatamente etichettati, e non siano 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:

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

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).

Gli stabilimenti di trasformazione devono disporre almeno di:

un deposito frigorifero, a meno che le materie prime siano raccolte e sottoposte a fusione entro i limiti di tempo indicati nella lettera B, punto 3, lettere b) e c);

un locale o una zona per la ricezione delle materie prime;

un impianto per agevolare l'ispezione a vista delle materie prime;

se del caso, dispositivi per la frantumazione delle materie prime;

un impianto per la fusione delle materie prime mediante calore o pressione o altri metodi appropriati;

recipienti o cisterne in cui il grasso possa essere mantenuto allo stato liquido;

dispositivi per la plastificazione o la cristallizzazione del grasso, per agevolare il confezionamento e l'imballaggio, tranne qualora lo stabilimento effettui unicamente spedizioni di grassi animali fusi, allo stato liquido;

un locale di spedizione, tranne qualora lo stabilimento proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi alla rinfusa;

recipienti a tenuta stagna per l'eliminazione delle materie prime non idonee al consumo umano;

se del caso, impianti adeguati per la preparazione di prodotti aventi come componenti grassi animali fusi e altri prodotti alimentari e/o condimenti;

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 fusi, ciccioli e sottoprodotti

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

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.

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 a quanto previsto dalla lettera a), le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza previa refrigerazione, purché siano sottoposte a fusione entro dodici ore dal giorno in cui sono state ottenute;

c) in deroga a quanto previsto dalla 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.

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 essere 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.

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

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. Nel corso del trattamento non devono essere usati solventi.

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.

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

BOVINI

Sego commestibile

Sego da raffinare

Prima spremitura

(1) Altri

FFA (m/m % acidità oleica) massimo perossido massimo

0,75

4 meq/Kg 1,25

4 meq/Kg 3,0

6 meq/Kg

Umidità e impurità odore, gusto, colore

max 0,5

normale

SUINI

Grassi di suino
commestibili

Strutto ed altri
grassi di suino
da raffinare
(4)

Strutto (2)

Altri (3)

FFA (m/m % acidità oleica) massimo perossido massimo
0,75

4 meq/Kg 1,25

6 meq/Kg 2,0

6 meq/Kg

Umidità e impurità odore, gusto, colore

max 0,5

normale

Altri grassi animali

Commestibili Da raffinare

FFA (m/m % acidità oleica) massimo perossido massimo

1,25

4 meq/Kg

3,0

10 meq/kg

Umidità e impurità odore, gusto, colore

max 0,5

normale

I grassi animali fusi ottenuti da fusione a bassa temperatura di grassi freschi del cuore, della membrana, dei reni e del mesentero di bovini, come pure di grassi provenienti da stabilimenti di sezionamento.

I grassi fusi ottenuti dalla fusione di tessuti adiposi dei suini.

I grassi fusi ottenuti dalla fusione di tessuti adiposi e ossa dei suini.

Da destinare al consumo umano dopo essere stati sottoposti a trattamento ai raffinazione che consenta di rispettare i parametri previsti per i grassi di suino commestibile.

I prodotti di cui ai punti (2) e (3) possono essere sottoposti a trattamento di raffinazione.

I ciccioli destinati al consumo umano devono essere immagazzinati:

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;

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 ore, o qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia garanzia equivalente;

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

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 di produzione, immissione sul mercato e importazione di stomaci, vesciche e budella lavati, salati o essiccati e/o riscaldati.

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

le materie prime devono provenire da animali che, dopo le ispezioni ante mortem e post mortem, sono stati giudicati idonei al consumo umano; i prodotti che non possono essere mantenuti a temperatura ambiente debbono essere immagazzinati fino al momento della spedizione nei locali adibiti a tal fine; in particolare, i prodotti che non sono né salati e né essiccati debbono essere mantenuti a una temperatura inferiore a 3°C; le materie prime debbono essere trasportate dal macello d'origine allo stabilimento in condizioni igieniche soddisfacenti ed 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; deve essere previsto un locale per il magazzinaggio del materiale di confezionamento e di imballaggio; il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati in maniera igienica in un locale o in un luogo adibito a tal fine; 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."

Articolo 7

L'allegato D del Decreto 27 aprile 1993 n. 60 è sostituito dal seguente:

"ALLEGATO D

CERTIFICATO SANITARIO RELATIVO A PRODOTTI A BASE DI CARNE (1)

N. (2)

Paese speditore:

.....
Ministero:

.....
Servizio:

.....
Riferimento (2):

.....
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 (3):

.....
Peso netto:

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

.....
.....
.....
Destinazione dei prodotti a base di carne
I prodotti sono spediti
da:

.....
(luogo di spedizione)
a:

.....
(paese di destinazione)
col seguente mezzo di trasporto (4):
.....

Nome e indirizzo dello speditore:
.....

.....
Nome e indirizzo del destinatario:
.....

.....
Attestato di sanità

Il sottoscritto certifica che i prodotti a base di carne summenzionati:
sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne
nelle condizioni specifiche previste dal presente decreto (5);
sono stati preparati con carni di specie animali diverse da quelle di
cui all'art. 2, lettera b) del presente decreto (5);
sono destinati alla Repubblica ellenica (5).

Se necessario:

In caso di trasferimento in uno stabilimento o in un deposito frigorifero

riconosciuto, l'identificazione:
del luogo del trasferimento (indirizzo e numero di riconoscimento):

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

del mezzo di trasporto (6):

.....
.....

Fatto a, il

.....

timbro

.....
.....
(firma del veterinario ufficiale)
(cognome in lettere maiuscole)

Ai sensi dell'art. 2 della direttiva 77/99/cee.
Facoltativo.
Da completare in caso di informazioni ai sensi dell'art. 7 della
direttiva 77/99/cee.
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.
Cancellare la dicitura inutile.
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."

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

I CAPITANI REGGENTI
Maria Domenica Michelotti – Gian Marco Marcucci

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Francesca Michelotti