

DM11/07/1997

Decreto Ministeriale 11 luglio 1997 (in Gazz. Uff., 22 settembre, n. 221). - Attuazione della direttiva 95/68/CE, che modifica la direttiva 77/99/CEE, già modificata con direttiva 92/5/CEE, relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale; attuazione della decisione della Commissione 94/837/CE che fissa le condizioni specifiche di riconoscimento dei centri di riconfezionamento di cui alla direttiva 77/99/CEE e le norme di bollatura dei prodotti che ne provengono; attuazione della disposizione di cui all'art. 3, paragrafo A, punto 7, primo trattino, dell'allegato alla direttiva 92/5/CEE.

DM11/07/1997 Il Ministro della sanità: Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 e successive modifiche, recante attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale;
Visto l'art. 20 della legge 16 aprile 1987, n. 183; Ritenuta la necessità, in attuazione della direttiva 95/68/CE, di modificare gli allegati del predetto decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;
Ritenuto altresì, in conformità alla direttiva 95/5/CEE di dare attuazione all'art. 4, comma 1, lettera f) del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;
Ritenuta infine l'opportunità di dettare disposizioni per chiarire gli obblighi derivanti dalla decisione 94/837/CE; Decreta:

DM11/07/1997 Art. 1. Aggiornamento degli allegati al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537. 1. Gli allegati A, B, C e D al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, sono sostituiti dai corrispondenti allegati al presente decreto.

MOD DLT30.12.1992 n. 537 All Unico

DM11/07/1997 Art. 2. Centri di riconfezionamento. 1. 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 di origine. Gli imballaggi provenienti da tali centri non devono rispettare le condizioni previste dal punto 2 del capitolo VI. 2. 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'art. 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 e delle norme precedenti. 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). 3. 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. 4. I centri di riconfezionamento devono istituire un sistema di registrazione speciale, tale da consentire al servizio veterinario dell'unità sanitaria locale di risalire allo stabilimento di produzione di origine a partire da un prodotto riconfezionato.

CFR DLT30.12.1992 n. 537 Art 8

DM11/07/1997 Art. 3. Bollatura sanitaria nazionale. 1. I prodotti a base di carne ottenuti a partire da carni riservate alla commercializzazione in ambito nazionale devono essere muniti di un bollo sanitario di forma rettangolare riportante la dicitura Mercato Italiano nella parte superiore ed il numero di riconoscimento dello stabilimento, seguito dalla sola lettera maiuscola nella parte inferiore. Tale bollo non deve riportare la sigla CEE. Durante il trasporto i suddetti prodotti a base di carne devono essere accompagnati da documento commerciale sul quale dovrà figurare il numero di riconoscimento dello stabilimento seguito dalla sigla Mercato Italiano anziché dalla sigla CEE.

DM11/07/1997 Art. 4. Entrata in vigore. 1. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla data della sua pubblicazione.

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 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;

2. nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione delle materie prime e alla fabbricazione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva:

- 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 per eliminare il più possibile la condensazione su superfici quali muri e soffitti;
- 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:

- a) 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;
- b) 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 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;

4. 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;

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 resistente 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 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;

8. 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 dal Ministero della sanità;

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 del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236.

Tuttavia, è possibile 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, 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;

12. 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 della unità sanitaria locale, per custodirne attrezzature e materiali, è sufficiente un mobile di capienza adeguata che possa essere chiuso a chiave;

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, a meno che, previo assenso del servizio veterinario della unità sanitaria locale, possano essere utilizzate attrezzature situate fuori dallo stabilimento;

16. qualora la tecnologia di fabbricazione dei non consenta l'uso di acqua per le procedure di pulizia, il servizio veterinario della unità sanitaria locale 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

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. La pulizia e la disinfezione devono essere effettuate con una frequenza e secondo procedimenti conformi ai principi di cui all'articolo 7.

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'acqua potabile ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 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'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 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 depositati nel luogo o nell'armadio di cui al capitolo I, punto 14, del presente allegato.

6. 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.

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

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.

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 assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti secondo quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

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:

1) a regime frigorifero, delle materie prime,

2) 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;

- 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, 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;
- 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;
- 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 richiedano 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 che possono entrare a far parte dei prodotti a base di carne, vanno soggetti alle norme generali di igiene contemplate dal 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 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.
- 3. 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.
- 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 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 9, 1 comma, lettera b).

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

- 1. Per poter essere utilizzati per la fabbricazione di prodotti a base di carne, le carni:

- a) devono provenire da uno stabilimento riconosciuto conformemente alle norme di cui all'articolo 2, comma 1 lettera c), e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente a dette norme;
- b) 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 2, lettera c).
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:
- a) provenire da uno stabilimento riconosciuto conformemente al decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227 e devono essere state trasportate in condizioni sanitarie soddisfacenti, conformemente al suddetto decreto;
- b) essere conservate conformemente al decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227 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 definite all'articolo 2, comma 1, lettera c), nella preparazione di prodotti a base di carne è subordinata all'osservanza dei requisiti della legislazione comunitaria pertinente.

CAPITOLO IV

Controllo della produzione

1. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo da parte del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale, il quale deve garantire il rispetto dei requisiti del presente decreto e, in particolare,
- a) verificare:
- 1) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e l'igiene del personale;
 - 2) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, in conformità dell'articolo 7, segnatamente mediante l'esame dei risultati ed il prelievo di campioni per il controllo ufficiale;
 - 3) le condizioni microbiologiche ed igieniche degli altri prodotti di origine animale, eventualmente utilizzati nello stabilimento;
 - 4) l'efficacia del trattamento dei prodotti a base di carne, che deve essere comunque tale da ridurre l'Aw a valori inferiori 0.97;
 - 5) i recipienti ermeticamente chiusi, mediante campionatura a scelta casuale;
 - 6) 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;
 - 7) le condizioni d'immagazzinamento e di trasporto.
- b) procedere ai prelievi necessari per gli esami di laboratorio per il controllo ufficiale;
- 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.
- Fatte salve le disposizioni del decreto legislativo 25 gennaio 1992 n. 108, 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 pulitura 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, purché 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, preparazioni 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 legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 sul confezionamento o sull'etichetta dei prodotti a base di carne devono figurare, in modo visibile e leggibile, le seguenti indicazioni:

- a) qualora non risulti chiaramente dalla denominazione commerciale del prodotto, o dall'elenco degli ingredienti conformemente al decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute;
- b) 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;
- c) per gli imballaggi dei prodotti non destinati al consumatore, di cui all'articolo 17, comma 1 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, 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 legislativo 27 gennaio 1992, n. 109;
- d) la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale, qualora esistente, che l'autorizza;

CAPITOLO VI

Bollatura sanitaria

1. I prodotti a base di carne devono recare un bollo sanitario. Il bollo dev'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 confezione 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.

2. 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.

3. 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:

- a) quando il bollo sanitario di cui al punto 4 è apposto sulla parte esterna di ogni unità di vendita al dettaglio;
- b) quando, per quanto riguarda i prodotti a base di carne contenuti in unità di spedizione e destinati ad essere successivamente trasformati o confezionati in uno stabilimento riconosciuto vengono rispettate le seguenti condizioni:

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

2) lo stabilimento ricevente conserva e custodisce, per un periodo di cui all'articolo 7, comma 2, lettera d) 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 e lettera

a) del presente punto;

c) qualora sui prodotti a base di carne non confezionati, né imballati venduti all'ingrosso direttamente al dettagliante vengono rispettate le seguenti condizioni:

1) il bollo sanitario di cui al punto 1 è applicato sul contenitore;

2) il fabbricante tiene per il periodo previsto dall'articolo 7, comma 2, lettera d) una registrazione dei quantitativi, dei tipi di prodotti a base di carne spediti a norma del presente comma nonché del nome del destinatario.

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

1) nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del paese spedite in lettere maiuscole, vale a dire:

- B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - S - UK, 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;

2) nella parte superiore, il nome del paese spedite 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).
5. 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'esservi applicato un solo bollo sanitario.

CAPITOLO VII

Magazzinaggio e trasporto

1. 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 anche immagazzinati al di fuori dei locali previsti a tale punto, purché:

- a) 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 presente decreto o del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 o di altre disposizioni legislative di recepimento di direttive comunitarie pertinenti o in depositi frigoriferi autorizzati per il mercato nazionale ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 a condizione che siano protetti da confezionamento e/o imballaggio;
- b) 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, autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283.

2. I prodotti a base di carne per cui sono indicate determinate temperature di immagazzinamento conformemente all'articolo 7, comma 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 di 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 7, comma 2.

5. Il documento di accompagnamento commerciale di cui all'articolo 5, comma 4 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 spedite oppure, nel caso di stabilimenti di cui al punto 1, per i quali non è richiesta l'idoneità CEE, gli estremi dell'autorizzazione rilasciata ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 nonché dei dati relativi alla unità sanitaria locale incaricata del controllo sullo stabilimento.

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:
- 1) scartati se danneggiati o difettosi;
 - 2) 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;
 - 3) se del caso, messi a sgocciolare per un periodo di tempo sufficiente dopo la pulizia e prima del riempimento;
 - 4) 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);
 - 5) dopo il trattamento termico, sottoposti a raffreddamento in acqua che soddisfi i requisiti di cui al punto B, quinto trattino;
 - 6) prima o dopo il trattamento termico, manipolati in modo tale da evitare qualsiasi danno o contaminazione.

B. 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:

1) i prodotti a base di carne destinati ad essere immagazzinati a temperatura ambiente siano sottoposti ad un trattamento termico in grado 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 ecc.

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;

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

3) 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;

4) il fabbricante effettui ulteriori controlli a campione per assicurarsi che:

a) 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 equivalente dal Ministero della sanità;

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

b) i prodotti pastorizzati in recipienti ermeticamente chiusi, soddisfino criteri riconosciuti dal servizio veterinario dell'unità sanitaria locale;

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

Tuttavia si può concedere una deroga a detto requisito se l'acqua è conforme ai requisiti di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236.

C. Il servizio veterinario dell'unità sanitaria locale 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. Scopo di questo trattamento è di ottenere che l'acqua riciclata soddisfi le norme di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236 in modo che essa 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 IX

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, sempreché i locali utilizzati per tali operazioni vengano 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:

1) 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 10C e 60C deve essere ridotto al minimo e comunque non superiore a due ore;

2) ovvero refrigerato ad una temperatura inferiore o uguale a 10C prima di essere mescolato con gli altri ingredienti.

Qualora si faccia ricorso ad altri metodi di preparazione, questi ultimi devono essere riconosciuti dal Ministero della sanità che ne informa la Commissione europea;

b) il prodotto a base di carne e il piatto cucinato devono essere refrigerati ad una temperatura al centro inferiore o uguale a 10C per un periodo di tempo che non superi le due ore dopo la cottura è 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;

3) l'etichettatura dei piatti cucinati deve essere conforme al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. 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;

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, 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);

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 agevolarne il confezionamento e l'imballaggio, tranne qualora lo stabilimento effettui unicamente 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 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 o 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 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.

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. Nel corso del trattamento non devono essere usati solventi.

7. 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 fisicochimica, 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	Sego commestibile		Sego da raffinare
	Prima spremitura (1)	Altri	
FFA(m/m % acidità oleica) massimo	0,75	1,25	3,0
perossido massimo	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg
Umidità e impurità	max 0,5		
odore, gusto, colore	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	0,75	1,25	2,0
perossido massimo	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg
Umidità e impurità	max 0,5		
odore, gusto, colore	normale		
Altri grassi animali	Commestibili		Da raffinare

FFA(m/m % acidità oleica) massimo	1,25	3,0
perossido massimo	4 meq/kg	10 meq/kg
Umidità e impurità	max 0,5	
odore, gusto, colore	normale	

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

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

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

(4) Da destinare al consumo umano dopo essere stati sottoposti a trattamento di raffinazione che consenta di rispettare i parametri previsti per i grassi di suino commestibili.

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

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

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

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

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

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

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

CAPITOLO III

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 ripartizione tra parte sporca e parte pulita;

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

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

4) il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati in maniera igienica in un locale o in un 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.

7) La lavorazione di nervetti, testine, zampe, può essere eseguita negli stabilimenti di cui al presente capitolo, alle condizioni ivi previste.

ALLEGATO D

Certificato sanitario relativo a prodotti a base di carne (1)

N. (2)

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Riferimento (2):

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 (3):

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 (4):

Nome e indirizzo dello spediteore:

Nome e indirizzo del destinatario:

.....

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto certifica che i prodotti a base di carne summenzionati:

a) sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne nelle condizioni specifiche previste dal presente decreto (5);

b) sono stati preparati con carni di specie animali diverse da quelle di cui all'art. 2, lettera b) del presente decreto (5);

c) sono destinati alla Repubblica ellenica (5).

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 (6):

.....

.....

Fatto a, il

timbro

.....

.....

(firma del veterinario ufficiale)

(cognome in lettere maiuscole)

(1) Ai sensi dell'art. 2 della direttiva 77/99/CEE.

(2) Facoltativo.

(3) Da completare in caso di informazioni ai sensi dell'art. 7 della direttiva 77/99/CEE.

(4) 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.

(5) Cancellare la dicitura inutile.

(6) 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.