

Decreto 20 maggio 1996 n. 61
NORME RELATIVE AI PROBLEMI SANITARI E DI POLIZIA SANITARIA IN
MATERIA DI UCCISIONE DI SELVAGGINA E DI COMMERCIALIZZAZIONE
DELLE RELATIVE CARNI.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

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

Vista la Legge 17 marzo 1993 n. 41;

Vista la decisione n. 1/94 adottata in data 28 giugno 1994 dal comitato di Cooperazione San Marino-CEE 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 6 maggio 1996 n.36;

ValendoCi delle Nostre Facoltà;

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Articolo 1

1.Il presente Decreto stabilisce i requisiti sanitari e di polizia sanitaria applicabili all'uccisione di selvaggina, nonché la preparazione e la commercializzazione delle relative carni, in attuazione della Direttiva 92/45/CEE del Consiglio del 16/6/92 modificata da ultimo dalla Direttiva 92/116/CEE adottata con decisione n. 1/94 del Comitato di Cooperazione San Marino-CEE.

2.Il presente Decreto non si applica:

- a) alla cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di piccole quantità di capi di selvaggina abbattuta non scuoiata o non spennata e in caso di selvaggina piccola non eviscerata;
- b) alla cessione di piccole quantità di carni selvaggina al consumatore finale;
- c) al selezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

Queste operazioni continuano ad essere sottoposte ai controlli sanitari prescritti per il commercio al minuto.

Articolo 2

Ai fini del presente Decreto si intende per:

- a)"selvaggina", i mammiferi terrestri selvatici da caccia, nonché i volatili selvatici da caccia che non sono compresi nell'art. 2 del Decreto 20 maggio 1996 n.58;

- b)"selvaggina grossa" i mammiferi selvatici dell'ordine degli ungulati;
- c)"selvaggina piccola", i mammiferi selvatici della famiglia dei leporidi e i volatili selvatici in libertà destinati al consumo umano;
- d)"carni di selvaggina" tutte le parti di selvaggina idonee al consumo umano;
- e)"centro di lavorazione della selvaggina" ogni stabilimento riconosciuto ai sensi dell'art. 4 per la lavorazione della selvaggina, in cui le relative carni sono ottenute e sottoposte ad ispezione conformemente alle norme d'igiene del presente Decreto;
- f)"centro di raccolta", ogni sito in cui la selvaggina uccisa è depositata conformemente alle norme d'igiene di cui all'allegato I, capitolo IV, paragrafo 2 in vista del trasporto verso un centro di lavorazione;
- g)"commercializzazione" la detenzione o esposizione a scopo di vendita, la messa in vendita, la vendita la consegna e ogni altra modalità di immissione sul mercato di carni di selvaggina destinate al consumo umano ad esclusione della cessione di cui all'articolo 1 paragrafo 2;
- h)"scambi" gli scambi tra Stati membri CE.

Articolo 3

1. Il Servizio Veterinario vigila affinché le carni di selvaggina soddisfino i seguenti requisiti:

a) devono provenire da selvaggina:

-che sia stata uccisa in un territorio di caccia con i mezzi autorizzati;

-che non provenga da zone soggette a restrizione di polizia sanitaria;

-che appena uccisa, sia stata preparata conformemente all'allegato I, capitolo III e trasportata entro un termine massimo di 12 ore in un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) oppure in un centro di raccolta per esservi portata alle temperature previste nell'allegato I, capitolo III e da dove sarà condotta verso un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) entro un termine di 12 ore oppure quando, per le regioni lontane geograficamente, le condizioni climatiche lo permettono entro un termine che l'autorità competente dovrà fissare per effettuare in condizioni soddisfacenti l'ispezione post mortem di cui all'allegato I, capitolo V.

b) Devono essere ottenute:

I) in un centro di lavorazione della selvaggina che soddisfi le condizioni generali indicate nell'allegato I capitoli I e II e riconosciuto ai fini del presente capitolo, conformemente all'art. 4;

II) oppure se si tratta di selvaggina grossa, in uno stabilimento conforme al Decreto 27 aprile 1993 n. 59 o, se si tratta di selvaggina piccola in uno stabilimento conforme al Decreto 27 aprile 1993 n. 63, qualora:

-questi capi siano scuoiati in locali distinti da quelli riservati alle carni di cui ai suddetti Decreti;

-questi stabilimenti siano oggetto di un riconoscimento speciale per le necessità di questo Decreto;

-devono provenire da animali uccisi che il Veterinario Ufficiale abbia sottoposto ad esame visivo;

-per rilevare eventuali anomalie: a tal fine il Veterinario Ufficiale può avvalersi, per la sua diagnosi, di ogni informazione fornita dal cacciatore, se del caso in base ad una attestazione prescritta dall'autorità competente nell'ambito delle norme relative alla caccia, sul comportamento dell'animale prima dell'uccisione;

-per verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia.

d) Devono provenire da capi interi di selvaggina:

-che siano stati manipolati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli III e IV;

-che siano stati sottoposti, in conformità dell'allegato, capitolo V, ad ispezione post mortem effettuata da un Veterinario Ufficiale;

-che non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesione traumatiche sopraggiunte durante l'uccisione o di malformazione o alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendano le carni inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

-di cui, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza sia stato sottoposto da un Veterinario Ufficiale ad un'ispezione sanitaria, se si tratta di capi interi di selvaggina piccola che immediatamente dopo l'uccisione non è stata eviscerata conformemente all'allegato I, capitolo V, paragrafo 1.

Se constata la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o difetti quali previsti all'allegato I capitolo V, paragrafo 4, il Veterinario Ufficiale deve rafforzare il controllo sull'insieme del lotto. In funzione del risultato di tale controllo egli deve escludere per il consumo umano l'insieme del lotto, oppure procedere all'esame di ogni singola carcassa.

2. Il Veterinario Ufficiale provvede affinché le carni di selvaggina siano vietate al consumo umano se:

I) constata che presentano difetti quali elencati nell'allegato I, capitolo V lettera e) o se sono state manipolate conformemente al paragrafo 4 del suddetto capitolo;

II) i controlli di cui al paragrafo 1, lettera d), terzo trattino del presente articolo hanno permesso di diagnosticare la presenza di malattie trasmissibili all'uomo;

III) provengono da animali che hanno ingerito sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute dell'uomo.

3. Le carni di cinghiale o di altre specie sensibili all'infestazione Trichine devono essere sottoposte ad esame come previsto dal Decreto 27 aprile 1993 n. 62.

4. Le carni di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano devono:

I) essere munite del bollo sanitario in conformità all'allegato I Capitolo VIII;

II) essere conservate conformemente all'allegato I, capitolo X dopo l'ispezione post mortem effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti, presso centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti ai sensi dell'articolo. del presente Decreto o presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dei decreti n. 59 e 63 del 27 aprile 1993;

III) essere accompagnate durante il trasporto:

-da un documento d'accompagnamento commerciale vistato dal Veterinario Ufficiale, fermo restando che tale documento dovrà:

-contenere per le carni congelate, oltre alle indicazioni previste al paragrafo 2 del capitolo VII dell'allegato I, la chiara menzione del mese e dell'anno di congelamento e un numero di codice che permetta di individuare il Veterinario Ufficiale;

-essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente, su sua richiesta;

-da un certificato sanitario e di polizia sanitaria ai sensi del modello di cui all'allegato II, quando si tratti di carni provenienti da un centro di lavorazione della selvaggina situato in una regione o zona soggetta a restrizioni, o di carni destinate a uno Stato membro CE con transito, in un autocarro sigillato attraverso un Paese terzo;

IV) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità del capitolo XI dell'allegato I.

Articolo 4

1. Il Dicastero alla Sanità e Sicurezza Sociale redige un elenco dei centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi, copia di questo elenco viene inviata agli altri Stati membri CE e alla Commissione della Comunità Europea.

Uno Stato membro non riconosce un centro di lavorazione della selvaggina se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti del presente Decreto.

Qualora si constatino carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo V punto 5, secondo comma si siano rilevate insufficienti a porvi rimedio, l'autorità nazionale competente sospende temporaneamente il riconoscimento.

Se il conduttore o il gestore del centro di lavorazione non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'autorità competente, quest'ultima revoca il riconoscimento.

2. Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina deve far effettuare, conformemente al paragrafo, un regolare controllo igienico generale della condizioni di produzione esistenti nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici.

I controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, sui prodotti.

Il conduttore o il gestore del centro di lavorazione della selvaggina devono informare il Servizio Veterinario sulla natura, periodicità e risultati dei controllo effettuati a tal fine e devono altresì indicare il laboratorio scelto per l'autocontrollo.

Il Veterinario Ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controllo previsti al paragrafo 2. Egli può, in funzione di questi analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore o al gestore dello stabilimento, che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 5

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

Dato dalla Nostra Residenza, addì 20 maggio 1996/1695 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Pier Paolo Gasperoni - Pietro Bugli

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO I

CAPITOLO I

Condizioni generali per il riconoscimento dei centri di lavorazione

I centri di lavorazione devono avere almeno:

1. I seguenti locali:

- un locale refrigerato sufficientemente vasto per la ricezione dei capi interi di selvaggina;
- un locale per l'ispezione e, se del caso, per l'eviscerazione, la scuoiatura e la spennatura;
- un locale sufficientemente vasto per il sezionamento e confezionamento, qualora lo stabilimento proceda a tali operazioni; questo locale deve essere munito d'un adeguato dispositivo di raffreddamento e d'un apparecchio di misura della temperatura;
- un locale per l'imballaggio e la spedizione, quando queste operazioni siano effettuate nel centro e che si adempiono le condizioni previste al capitolo VIII, punto 5 del presente Decreto e se tali condizioni non sono soddisfatte, un locale separato per la spedizione;
- locali frigoriferi sufficientemente vasti per il deposito delle carni di selvaggina.

2. Nei locali in cui le carni sono prodotte, manipolate o depositate e nelle aree e nei corridoi in cui esse transitano:

a) Un pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori.

Tuttavia:

-nei locali frigoriferi è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

-nei locali di deposito nonché nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili.

b) Pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali frigoriferi e di deposito; angoli e spigoli devono essere arrotondati e comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di deposito.

Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di deposito dei centri di lavorazione della selvaggina che esercitano la loro attività alla data di notifica del presente Decreto non costituisce un motivo di non riconoscimento;

c) Porte in materiale inalterabile, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio;

d) Materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

e) Un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;

f) Una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

g) Un soffitto pulito e facile da mantenere pulito, laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni.

3. a) Un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi con acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano; per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

4. Adeguati dispositivi di protezione e controllo degli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

5. a) Dispositivi e attrezzi, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; le superfici che vengono o possono venire a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce, l'utilizzazione del legno è vietata, salvo nei locali dove si trovano solo carni imballate in maniera igienica;

b) Utensili e attrezzature resistenti alla corrosione e rispondenti alle norme igieniche:

-per la movimentazione delle carni;

-per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti.

c) Attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare;

d) Recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni non destinate al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro. Allorché le carni vengono evacuate mediante condotti, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni;

e) Attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali per il confezionamento e l'imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;

6. Impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dal presente Decreto tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua di condensa in modo da evitare rischi di contaminazione delle carni;

7. Un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n. 67, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni, le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

8. Un rifornimento adeguato di acqua potabile calda,

9. Un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

10. Un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure attrezzature adeguate nei locali di deposito;

11. Attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari di cui al presente Decreto;

12. Un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine e sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da contaminazione le parti pulite dell'edificio.

Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi destinati unicamente a ricevere e immagazzinare carni imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e i dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani, i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di lavabi;

13. Un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi unicamente destinati alla ricezione e al deposito, in vista della spedizione, di carni imballate igienicamente. Tuttavia tali posti e attrezzature non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;

14. Un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti

1. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

a) Il personale che manipola carni o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che siano state in contatto con capi di selvaggina malata o con carne infetta devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. E' vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui transitano carni di selvaggina;

b) Negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;

c) Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni di un'altra categoria.

Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

3. E' vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura e procedere alla loro insufflazione.

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

5. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni. Inoltre può essere autorizzato, in caso eccezionali, l'impiego di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le tubature dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

6. E' vietato spargere segatura o materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni.

7. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti simili devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

8. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione delle carni sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla dal punto di vista medico osta allo svolgimento di dette mansioni.

CAPITOLO III

Igiene in materia di preparazione della selvaggina, sezionamento e manipolazione delle carni di selvaggina

1. I capi interi di selvaggina devono essere sottoposti, immediatamente dopo l'uccisione, alle seguenti operazioni:

-la selvaggina grossa deve essere sventrata ed eviscerata;

-le viscere toraciche, se sono staccate dalla carcassa, nonché il fegato e la milza devono accompagnare il capo intero di selvaggina fino al centro di lavorazione ed essere identificate in modo che il Veterinario Ufficiale possa farne l'ispezione post mortem in relazione al resto della carcassa; le altre viscere addominali devono essere tolte ed ispezionate in loco. La testa può essere tolta per i trofei.

2. La selvaggina deve essere raffreddata immediatamente dopo l'uccisione in modo che la temperatura interna sia inferiore o pari a 7°C se si tratta di selvaggina grossa e a 4°C in caso di selvaggina piccola. Se la temperatura esterna non è sufficientemente bassa, la selvaggina abbattuta deve essere trasportata quanto prima, e al più tardi entro dodici ore dal momento dell'abbattimento, o nel centro di lavorazione o in centro di raccolta, fermo restando che:

-i capi interi di selvaggina grossa devono essere trasportati in un centro di lavorazione della selvaggina il più rapidamente possibile dopo le operazioni di cui al paragrafo 1 in condizioni igieniche soddisfacenti, evitando in particolare di ammucchiarli e di impilarli;

-durante il trasporto al centro di lavorazione, i capi interi di selvaggina le cui viscere sono state sottoposte ad ispezione veterinaria devono essere accompagnati da un attestato del veterinario indicante il risultato favorevole dell'ispezione e l'ora presunta dell'abbattimento.

3. L'eviscerazione deve essere effettuata senza in debito ritardo, all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e il mediastino possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

4. Fino alla fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere all'asportazione, al sezionamento o all'ulteriore trattamento della carcassa.

5. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere depositate appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altri carni.

6. La preparazione, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e il trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutte le prescrizioni in materia di igiene. Quando le carni sono imballate, devono essere osservate le condizioni previste al capitolo VIII. Le carni imballate devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni non protette.

CAPITOLO IV

Norme relative alle carni di selvaggina destinate al sezionamento

1. Il sezionamento in pezzi piu' piccoli delle carcasse, o delle mezzane ove si tratti di selvaggina grossa, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei centri di lavorazione riconosciuti ai sensi dell'art. 7 del presente Decreto o del Decreto n. 59 e 63 del 27 aprile 1993 e dotati di locali di scuoiamento e sezionamento.
2. Il conduttore o il gerente dello stabilimento è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al Veterinario Ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine dei capi di selvaggina abbattuta.
3. a) Le carni di selvaggina devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di lavorazione. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in locale frigorifero appropriato.
- b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata.
- c) Durante il lavoro di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna pari o inferiore a +7°C in caso di selvaggina grossa o, in caso di selvaggina piccola, a + 4°C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere pari o inferiore a + 12°C.
- d) Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via nelle attrezzature, nei recipienti o locali di cui al capitolo I, paragrafo 5, lettera d).

CAPITOLO V

Ispezione sanitaria post mortem

1. Tutti i capi di selvaggina devono essere sottoposti, entro 18 ore dall'ammissione nel centro di lavorazione conformemente ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), terzo trattino, all'ispezione per permettere di verificare se la carne di selvaggina è idonea al consumo umano in particolare il celoma deve essere aperto per permettere un'ispezione visiva.
2. Su richiesta del Veterinario Ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.
3. Nell'ispezione post mortem il Veterinario Ufficiale deve procedere:
 - a) ad un esame visivo del capo di selvaggina e dei relativi organi.Qualora, i risultati dell'esame visivo non permettano una valutazione, deve essere effettuato un esame piu' accurato in laboratorio . Tale ulteriore esame può limitarsi ad un numero di sondaggi sufficiente per valutare l'insieme dei capi abbattuti in una determinata battuta di caccia;
- b) alla ricerca delle anomalie di consistenza, colore e odore;
- c) alla palpazione degli organi, se la ritiene necessaria;

d) ad un'analisi dei residui per sondaggio, segnatamente in casi di fondato sospetto.

Qualora, a causa di un fondato sospetto, venga effettuato un ulteriore esame, la valutazione di tutti i capi abbattuti in una determinata battuta di caccia o di parte di essi che, date le circostanze, si può presumere presentino le stesse anomalie, deve essere rinviata fino alla conclusione dell'ulteriore esame di cui sopra;

e) all'individuazione di caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. Si tratta in particolare dei seguenti casi:

I) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;

II) umori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;

III) artrite, orchite, alterazione del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;

IV) presenza di corpi estranei, nel celoma, in particolare nello stomaco e nell'intestino o nell'urina, con alterazione del colore della pleura o del peritoneo;

V) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;

VI) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;

VII) fratture aperte, qualora non siano direttamente connesse con la caccia;

VIII) cachessia e/o idremia generalizzata o localizzata;

IX) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;

X) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come per esempio putrefazione.

4. Il Veterinario Ufficiale deve mettere sotto sequestro tutte le carni di selvaggina:

-che presentino lesioni, ad eccezione di lesioni recenti dovute all'abbattimento, oppure malformazioni o alterazioni localizzate, qualora dette lesioni, malformazioni o alterazioni rendano le carni di selvaggina inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

-che provengano da animali la cui uccisione non è avvenuta conformemente alle normative nazionali che disciplinano la caccia;

-sulle quali siano state fatte, nel corso dell'ispezione post mortem, le constatazioni di cui al paragrafo 3, lettera e);

-che provengano da capi interi di selvaggina piccola che è stata sequestrata ai sensi dell'art. 3, paragrafo 1 lettera d), quarto trattino;

-nelle quali si sia rilevata la presenza di trichine.

5. In caso di dubbio, il Veterinario Ufficiale può procedere, sulle parti degli animali esaminate, ad altri sezionamenti e ad altre ispezioni, necessari per una diagnosi definitiva.

Il Veterinario Ufficiale, quando constati una violazione manifesta delle norme d'igiene stabilite dal presente capitolo o un ostacolo ad un'adeguata ispezione sanitaria, è abilitato ad intervenire quanto all'uso delle attrezzature o dei locali e ad adottare tutte le misure necessarie, fino a sospendere momentaneamente il processo produttivo.

6. I risultati delle ispezioni sanitarie ante mortem o post mortem sono registrati dal Veterinario Ufficiale e, in caso di diagnosi di malattia trasmissibile all'uomo di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera d) terzo trattino o all'articolo 9, sono comunicati alle autorità veterinarie competenti per la sorveglianza del territorio di caccia della selvaggina nonché al responsabile di detto territorio.

CAPITOLO VI

Controllo sanitario delle carni di selvaggina in pezzi e delle carni immagazzinate

Il controllo del Veterinario Ufficiale comprende i seguenti compiti:

- controllo delle entrate e delle uscite delle carni;
- ispezione sanitaria delle carni presenti nei centri di lavorazione;
- ispezione sanitaria delle carni prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dai centri di lavorazione;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, di cui al capitolo I, nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;
- qualsiasi altro controllo che il Veterinario Ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni del presente Decreto.

CAPITOLO VII

Bollatura sanitaria

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del Veterinario Ufficiale; a tal fine egli detiene:

- a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento effettivo della bollatura e per il tempo necessario a tale operazione;
- b) le etichette e il materiale per il condizionamento se vie è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al paragrafo 2. Le etichette, il materiale per il condizionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.

2. a) Il bollo sanitario deve consistere:

1) in un bollo di forma pentagonale recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

-nella parte superiore, il nome per esteso o l'iniziale del Paese speditore, apposte in lettere maiuscole: per la Comunità le lettere B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK - RSM;

-al centro, il numero di riconoscimento veterinario del centro di lavorazione o, se del caso, del laboratorio di sezionamento della selvaggina;

-nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CE - EOF - EWG - EOK - EEC - EEG - CE - RSM o la sigla che permette di identificare il Paese terzo originario.

II) Un timbro di forma pentagonale bastevole a contenere le indicazioni di cui alla lettera a).

b) Il materiale per la bollatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene e su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1.

c) I) La bollatura sanitaria di cui alla lettera a) deve essere eseguita:

-sulla carcasse nude per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui alla lettera a);

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

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

II) La bollatura sanitaria di cui alla lettera a), punto ii) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

CAPITOLO VIII

Condizionamento e imballaggio delle carni di selvaggina

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

-tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

-tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

-sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

2. Quando le carni in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Gli involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

3. Le carni condizionate devono essere imballate.

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

5. Le operazioni di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio possono avere luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;

b) immediatamente dopo la fabbricazione, l'involucro e l'imballaggio devono essere racchiusi in un contenitore protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dallo stabilimento;

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 i locali contenenti sostanze che possono contaminare le carni, gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizione igieniche, prima dell'introduzione nel locale;

e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme d'igiene ed essere impiegati immediatamente; essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni;

f) immediatamente dopo il condizionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.

6. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad un stessa specie animale.

CAPITOLO IX

Certificato sanitario

L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un Veterinario Ufficiale al momento del carico.

CAPITOLO X

Deposito

Dopo l'ispezione post mortem, le carni di selvaggina devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non deve mai superare 4°C per la selvaggina piccola e 7°C per la selvaggina grossa se sono refrigerate e -12 °C se sono congelate.

CAPITOLO XI

Trasporto

1. Le carni di selvaggina devono essere spedite in modo che siano protette durante il trasporto da qualsiasi elemento che possa contaminarle o alterarle, tenuto conto della durata e delle condizioni di trasporto nonché dei mezzi a tale scopo utilizzati. In particolare, i veicoli adibiti

al trasporto di queste carni devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature di cui al capitolo X non vengano superate.

2. Le carni non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinfettato.

3. Le carcasse, le mezzane, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni conformi alle norme d'igiene, devono essere sempre trasportate appese, salvo in caso di trasporto per via aerea.

Le altre parti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le norme d'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni del presente Decreto. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

4. Il Veterinario Ufficiale deve assicurarsi che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II

MODELLO CERTIFICATO SANITARIO E DI POLIZIA SANITARIA

relativo a carni di selvaggina (1) destinate ad uno Stato membro, previo transito in un paese terzo

Paese speditore

.....N. (2) :.....

Ministero:.....
.....

Servizio

competente:.....

Rif.

(2):.....
.....

I Identificazione delle carni

Carni di selvaggina

di.....

(specie animale)

Natura dei pezzi:

.....

Natura dell'imballaggio:

.....

Numero degli imballaggi:

.....

Peso

Netto:.....

...

II Provenienza della carni

Indirizzo (i) e numero (i) di riconoscimento veterinario dello (degli) stabilimento

(i):.....

.....

.....

.....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del (dei) laboratorio (i) di sezionamento
riconosciuto (i) (4):.....

.....

...

.....

II. Destinazione delle carni di selvaggina

Le carni sono spedite

da:.....

.....

(luogo di spedizione)

a:.....

.....

(paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (3):.....

.....

Nome e indirizzo dello speditore:.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario:.....

.....

.....

(1) Carni di selvaggina che non abbiano subito alcun trattamento, salvo quello col freddo, atto ad assicurarne la conservazione.

(2) Facoltativo

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

(4) Cancellare la dicitura inutile

IV Attestato sanitario

Il sottoscritto, Veterinario Ufficiale, CERTIFICA:

a) che le carni di selvaggina delle specie di cui sopra sono state ottenute in un centro di lavorazione situato in una regione o una zona sottoposta a restrizione per motivi di polizia sanitaria e riconosciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 92/45/CE (1);

b) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi alle norme d'igiene definiti nella suddetta direttiva;

c) che i capi interi di selvaggina o le carni di selvaggina (2) sono destinate ad uno Stato membro dopo essere transitati per un Paese terzo.

Fatto a....., il.....

.....

.....

(firma del veterinario ufficiale)

