

Decreto 20 maggio 1996 n. 58 (pubblicato il 22 maggio 1998)
NORME SANITARIE RELATIVE ALLA PRODUZIONE E
COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI DI CONIGLIO E DI SELVAGGINA
D'ALLEVAMENTO.

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 27 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:

CAPITOLO I
Disposizioni generali

Art. 1

Il presente Decreto stabilisce i requisiti in materia di problemi sanitari e di polizia sanitaria concernenti la produzione e la commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento, in attuazione della Direttiva 91/495/CEE del Consiglio, del 27/11/90 modificata da ultimo dalla Direttiva 92/116/CEE e adottate con decisione n. 1/94 del Comitato di Cooperazione San Marino-CEE.

Art. 2

Ai fini del presente Decreto si applicano le definizioni di cui all'art. 2 del Decreto 27 aprile 1993 n. 59 e all'art. 2 del Decreto 27 aprile 1993 n. 63.

Inoltre s'intende per:

- 1) "Carni di coniglio": tutte le parti del coniglio domestico adatte al consumo umano.
- 2) "Carni di selvaggina d'allevamento": tutte le parti di mammiferi terrestri e volatili selvatici comprese le specie di cui all'art. 2 paragrafo 1 del Decreto 20 maggio 1996 n.53, riprodotti, allevati e macellati in cattività, adatte al consumo umano.
- 3) "Selvaggina d'allevamento": i mammiferi terrestri o i volatili non considerati domestici e non menzionati all'art. 1, paragrafo 1 del Decreto n. 59 del 27 aprile 1993 né all'art. 2 del 27 aprile 1993 n. 63, ma allevati come animali domestici, tuttavia non sono considerati

selvaggina d'allevamento i mammiferi selvaggi che vivono in territori chiusi in condizioni simile quella della selvaggina allo stato libero.

4) "Paese di produzione": lo Stato nel cui territorio è situata l'azienda di produzione.

CAPITOLO II

Disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione delle carni di coniglio.

Art. 3

1. Il Servizio Veterinario del Servizio Igiene Ambientale vigila affinché le carni di coniglio:

- a) siano ottenute in uno stabilimento conforme ai dettati del Decreto 27 aprile 1993 n. 63;
 - b) siano carni di animali provenienti da un'azienda o zona che non forma oggetto di divieti per motivi di polizia sanitaria;
 - c) provengano da animali che siano stati sottoposti all'ispezione veterinaria ante mortem ad opera di un Veterinario Ufficiale, conformemente all'allegato I capitolo I del presente Decreto, e che in seguito a tale esame siano stati considerati atti alla macellazione;
 - d) siano state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti analoghe a quelle previste nell'allegato I capitolo V della Decreto 27 aprile 1993 n. 63, eccettuate quelle di cui ai punti 28 bis e 28 ter;
 - e) siano sottoposte ad un ispezione sanitaria post mortem effettuata da un Veterinario Ufficiale, conformemente all'allegato I, capitolo II del presente Decreto e non presentino alcuna alterazione, salvo lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione oppure malformazioni o alterazioni localizzate, sempre che sia accertato, eventualmente con opportune analisi di laboratorio, che non rendano la carcassa e frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
 - f) siano munite del bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo III del presente Decreto;
 - g) siano conservate conformemente all'allegato I, capitolo IV del presente Decreto dopo l'ispezione post mortem, in condizioni igieniche soddisfacenti, presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 8 o in depositi riconosciuti conformemente alla normativa comunitaria;
 - h) siano trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti conformemente all'allegato I, capitolo V del presente Decreto.
2. Il Servizio Veterinario provvede affinché le carni di coniglio spedite verso un altro Stato siano accompagnate da un certificato conforme al modello che figura nell'allegato.

CAPITOLO III

Art. 4

1. Il Servizio Veterinario può autorizzare:

- a) la cessione diretta da parte di un piccolo produttore di carni di coniglio ad un privato per il proprio consumo;
- b) la cessione ad un venditore al dettaglio, in vista della vendita diretta al consumatore finale.

2. L'autorità competente prende le misure necessarie per garantire il controllo sanitario anche su queste merci.

CAPITOLO IV

Disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione delle carni di selvaggina d'allevamento

Art. 5

Le carni di selvaggina d'allevamento proveniente da mammiferi terrestri selvaggi biungulati, devono rispondere ai requisiti pertinenti di cui all'art. 3 e 5, del Decreto 27 aprile 1993 n. 59, a condizione che la mandria sia sottoposta ad un controllo veterinario periodico e non formi oggetto di restrizioni sanitarie.

Il certificato sanitario che deve accompagnare tali carni deve essere conforme al modello che figura all'allegato IV del presente Decreto.

Le carni che provengano da cinghiali d'allevamento o da altre specie sensibili all'infestazione da *Trichina* devono essere sottoposte ad esame come previsto nel Decreto 27 aprile 1993 n. 62.

Art. 6

Le carni di selvaggina d'allevamento da penna devono soddisfare ai requisiti di cui all'art. 4 del Decreto 27 aprile 1993 n. 63, se queste carni sono destinate ad un altro Stato devono essere accompagnate da un certificato sanitario conforme all'allegato IV del presente Decreto.

Tuttavia se la tecnica di svisceramento utilizzata non consente per quanto concerne le quaglie ed i piccioni, di effettuare l'ispezione sanitaria completa delle viscere di ciascun animale, è consentito, in deroga all'allegato I, capitolo V, punto 23 del Decreto 27 aprile 1993 n. 63, effettuare tale ispezione su un campione relativo ad almeno il 5% degli animali per ogni partita di 500 animali e su una proporzione corrispondente oltre i 500 animali, purché si tratti di partite omogenee per natura, peso ed origine.

Qualora i risultati non siano nettamente positivi, il parere espresso sulla commestibilità degli animali macellati in base ad una tale ispezione per campione delle viscere vale per tutta la partita.

CAPITOLO V

Art. 7

Il Servizio Igiene Ambientale provvede affinché, nelle aziende operanti sul territorio della Repubblica di San Marino, venga effettuata periodicamente un'indagine sullo stato sanitario dei conigli, della selvaggina d'allevamento e delle lepri d'allevamento.

Art. 8

I detentori degli animali di cui all'articolo precedente, devono comunicare al Servizio Veterinario di Stato, qualsiasi caso, anche solo sospetto, di malattia. Qualora venga confermata una delle malattie di cui all'Allegato I del Decreto 20 maggio 1996 n.60 viene data comunicazione alla Commissione, così come previsto dal suddetto Decreto.

Art. 9

Le carni di coniglio o di selvaggina di piuma d'allevamento non possono essere destinati al consumo umano se:

a) si è constatato che presentano uno dei difetti elencati al punto 9, lettera a, dell'allegato I;

b) provengono da animali cui siano state somministrate sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive alla salute dell'uomo;

c) siano state trattate con radiazione ionizzante o con raggi ultravioletti.

Art. 10

Il Dicastero alla Sanità e Sicurezza Sociale, previo parere favorevole del Servizio Igiene Ambientale redige un elenco degli stabilimenti di macellazione riconosciuti idonei, attribuendo a ciascuno di essi un numero di riconoscimento veterinario.

Il riconoscimento degli stabilimenti avviene sulla base dei Decreti n. 59 e 63 del 27 aprile 1993.

Art. 11

Chiunque contravvenga alle disposizioni 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

Ispezione sanitaria ante mortem di conigli

1. Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem prima della loro macellazione. Tale ispezione deve essere, di norma, effettuata nell'azienda, prima della spedizione:

a) Se l'ispezione ante mortem è stata effettuata nell'azienda d'origine, l'ispezione ante mortem nel macello può limitarsi al rilevamento delle lesioni occorse durante il trasporto se nelle 24 ore precedenti i conigli sono stati sottoposti a ispezione nell'azienda d'origine e sono stati giudicati sani. Inoltre la loro identità deve essere dimostrata al momento dell'arrivo al macello.

Qualora l'ispezione ante mortem nell'azienda d'origine e nel macello non vengano eseguite dallo stesso Veterinario Ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario contenente le indicazioni previste nell'allegato III.

b) Se l'ispezione ante mortem non è stata effettuata nell'azienda d'origine, i conigli destinati alla macellazione devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem entro 24 ore dall'arrivo al macello. Tale ispezione deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se sono trascorse più di 24 ore dall'ispezione ante mortem.

Il responsabile del macello o il suo rappresentante è tenuto a facilitare le operazioni sanitarie ante mortem, in particolare ogni manipolazione giudicata necessaria.

Ogni animale o partita di animali da macellare deve recare un marchio d'identificazione che consenta all'autorità competente di determinare l'origine.

2. L'ispezione ante mortem deve essere effettuata dal Veterinario Ufficiale, a regola d'arte, in condizioni di illuminazione adeguate.

3. L'ispezione deve permettere di accertare:

a) se gli animali sono affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali oppure se presentano sintomi o un quadro clinico che possano far temere l'insorgenza di tale malattia;

b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano.

4. Gli animali non possono essere macellati per il consumo umano qualora si accerti che rientrano nei casi contemplati al punto 3.

5. Gli animali di cui al punto 4 devono essere macellati separatamente o dopo la macellazione di tutti gli altri conigli; le loro carni devono essere rimosse in maniera igienica.

CAPITOLO II

Ispezione sanitaria post mortem di conigli

6. I conigli macellati devono essere sottoposti ad ispezione subito dopo la macellazione.

7. L'ispezione post mortem deve essere eseguita in condizioni d'illuminazione adeguate.

8. L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato;

b) la palpazione e, se del caso, l'incisione dei polmoni, del fegato, della milza, dei reni e delle parti del corpo che hanno subito un mutamento;

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

d) se del caso, analisi di laboratorio.

9. a) Il coniglio è dichiarato completamente inadatto al consumo se dall'ispezione post mortem risultano:

-malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

-tumori maligni o multipli; ascessi multipli;

-un infestazione estesa da parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari;

-la presenza di residui di sostanze, comprese le sostanze con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi;

-ferite estese o una forte imbibizione di sangue o di siero;

-alterazione di colore, odore o sapore.

b) Le parti di animali macellati che presentano contaminazioni o lesioni localizzate non pregiudizievoli alla salubrità del resto delle carni sono dichiarare inadatte al consumo umano.

c) I risultati delle ispezioni sanitarie ante mortem e post mortem sono registrati dal Veterinario Ufficiale e qualora si constatino malattie di cui al punto 3 o si rilevi la presenza di residui ne viene data comunicazione alle autorità dal Servizio Ufficiale cui incombe la sorveglianza dell'allevamento dal quale provengono gli animali nonché al responsabile di detto allevamento.

CAPITOLO III

Bollatura sanitaria

10. 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 confezionamento se vi è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al punto 11.. Le etichette, il materiale per il confezionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.

11. 1. Il bollo sanitario consiste in un bollo recante:

a) - nella parte superiore, l'iniziale o le iniziali del Paese speditore, apposte in lettere maiuscole:

B, D, DK, F, EL, ESP, IRL, I, L, NL, P, UK, RSM;

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

-nella parte inferiore, una delle seguenti sigle:

CE, Eec, EEG, EOK, EWG o EOF, CE-RSM;

I caratteri sia delle lettere che delle cifre devono avere un'altezza di 0,2 cm, oppure

b) uno spazio ovale in cui figurino le indicazioni di cui alla lettera a) le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1,1cm.

2. 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 punto 1.

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

-sulle carcasse non confezionate per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui al punto 1, lettera a;

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

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

b) La bollatura sanitaria di cui al punto 1 lettera b) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

4. Qualora la bollatura sanitaria sia eseguita su un involucro o un imballaggio, conformemente al punto 3:

-essa deve essere apposta in modo tale che venga distrutta al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio, oppure

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

CAPITOLO IV

Deposito

12. Dopo l'ispezione post mortem, le carni di coniglio devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non può mai superare + 4°C per le carni refrigerate e - 12°C per quelle congelate.

CAPITOLO V

Trasporto

13. Le carni di coniglio 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 punto 12 non vengano superate.

ALLEGATO II

Modello CERTIFICATO SANITARIO relativo a carni fresche di coniglio (1), destinate ad uno Stato membro della CE

Paese speditore.....N.

(2).....

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

Servizio
competente:.....
.....

Riferimento

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

I. Identificazione delle carni

Carni 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 del (dei) macello
(4):.....

.....
.....

Indirizzo (i) e numero (i) di riconoscimento veterinario del (dei) laboratorio (ri) di
sezionamento riconosciuto(i)

(4):.....

.....
.....

III Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da.....luogo di spedizione

a.....paese e luogo di destinazione

con il seguente mezzo di trasporto

(3):.....

.

Nome e indirizzo dello

speditore.....

.....

Nome e indirizzo del

destinatario:.....

..

(1)Carni fresche di coniglio che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione: sono tuttavia considerate fresche le carni trattate col freddo.

(2)Facoltativo

(3)Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli

(4)Cancellare la menzione inutile.

IV Attestato sanitario

Il sottoscritto, Veterinario Ufficiale, certifica:

a) - che le carni di coniglio di cui sopra (4);

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

recano un marchio comprovante:

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

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

b)Che dette carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva 91/495/CE del Consiglio, del 27 novembre 1990, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di produzione e di commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento;

c) Che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella suddetta direttiva.

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

.....

(Firma del Veterinario Ufficiale)

ALLEGATO III

Modello ATTESTATO SANITARIO per conigli o selvaggina d'allevamento (1) trasportati dall'azienda al macello

Servizio competente:.....n.

(2):.....

I. Identificazione degli animali

Specie animale:.....

Numero di animali:

.....

Bollatura

d'identificazione:.....

II. Provenienza degli

animali:.....

Indirizzo dell'azienda

d'origine:.....

.

III. Destinazione degli animali

Questi animali sono trasportati al macello
seguente:.....

mediante i mezzi di trasporto seguenti:

.....

IV Attestazione

Il sottoscritto, Veterinario Ufficiale, attesta che gli animali sopra indicati sono stati sottoposti
ad ispezione ante mortem nell'azienda sopra menzionata

il.....alle ore.....e sono stati giudicati
sani.

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

(Firma del Veterinario Ufficiale)

ALLEGATO IV

MODELLO CERTIFICATO SANITARIO relativo a carni fresche di selvaggina d'allevamento (1) destinate ad uno Stato membro della CE

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

Ministero:.....
...

Servizio
competente:.....
...

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

I. Identificazione delle carni

Carni 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 del (dei) macello
(4):.....
.....

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

III Destinazione delle carni

Le carni sono spedite

da.....luogo di spedizione

a.....paese e luogo di destinazione

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

Nome e indirizzo dello
speditore.....
...

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

(1) Carni fresche di selvaggina d'allevamento di penna o di mammiferi selvaggi d'allevamento che non abbiano subito alcun trattamento atto ad assicurarne la conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni col trattate freddo

(2) facoltativo

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

(4) Cancellare la menzione inutile

IV Attestato sanitario

Il sottoscritto, Veterinario Ufficiale, certifica:

a)

-che le carni delle specie di cui sopra (4);

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

recano un marchio comprovante:

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

-che dette carni sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento

riconosciuto (4);

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

-al Decreto 27 aprile 1993 n. 63, relativo a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile;

-al Decreto 27 aprile 1993 n. 59 relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche (4);

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

Fatto

a.....il.....

.....

(firma del Veterinario Ufficiale)