

Decreto del Presidente della Repubblica n° 309 del 03/08/1998
Regolamento recante norme di attuazione della direttiva [94/65/CE](#), relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione di carni.

Doc. **498C0309.900** di Origine Nazionale
emanato/a da : **Presidente della Repubblica**
e pubblicato/a su : **Gazzetta Ufficiale Italiana n° 199 del 27/08/1998**

riguardante :

SOSTANZE ALIMENTARI - Alimenti di origine animale - Carni: produzione e immissione sul mercato
SOSTANZE ALIMENTARI - Alimenti di origine animale - Carni: prodotti a base di carne

SOMMARIO

[NOTE](#)

[TESTO](#)

[Art. 1. Campo di applicazione](#)

[Art. 2. Definizioni](#)

[Art. 3. Immissione sul mercato di carni macinate](#)

[Art. 4. Deroghe per le carni macinate](#)

[Art. 5. Immissione sul mercato delle preparazioni di carni](#)

[Art. 6 Deroghe per le preparazioni di carni](#)

[Art. 7. Autocontrollo](#)

[Art. 8. Procedura di riconoscimento](#)

[Art. 9. Controlli veterinari](#)

[Art. 10. Controlli veterinari comunitari](#)

[Art. 11. Controlli negli scambi](#)

[Art. 12. Aggiunta di additivi](#)

[Art. 13. Importazioni](#)

[Art. 14. Abrogazioni](#)

[Art. 15. Norme transitorie e finali](#)

[ALLEGATO I](#)

[ALLEGATO II](#)

[ALLEGATO III](#)

[ALLEGATO IV](#)

[ALLEGATO V](#)

NOTE

Art.2, comma 1, lettera b): si veda l'[art.2](#), comma 2, lettera b) della direttiva 94/65/CE che riporta "sufficiente" invece di "insufficiente".

TESTO

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87, quinto comma, della Costituzione;

Visto l'articolo 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 22 febbraio 1994, [n. 146](#), ed in particolare l'articolo 4, comma 1, e l'allegato C;

Vista la direttiva [94/65/CE](#), del Consiglio del 14 dicembre 1994, che stabilisce i requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni e che abroga la direttiva 88/657/CEE, come modificata, da ultimo, dalla direttiva 92/110/CEE;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, [n. 227](#), recante regolamento di attuazione della direttiva 88/657/CEE;

Visto l'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Acquisito il parere della conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 6 aprile 1998;

Ritenuto di non dover aderire alla richiesta del Consiglio di Stato di riformulazione dell'articolo 5, comma 1, lettera c), considerato che il testo originario fornisce maggiori garanzie di tutela della salute dei consumatori, consentendo l'impiego delle carni congelate nel rispetto dei limiti temporali di conservazione ivi indicati;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 maggio 1998;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro della sanità';

Emana il seguente

regolamento

Art. 1. Campo di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le norme applicabili alla produzione ed immissione sul mercato dell'Unione europea, nonché alle importazioni di carni macinate e di preparazioni di carni.

2. Il presente regolamento non si applica:

- a) alle carni macinate ed alle preparazioni di carni che sono prodotte, per la vendita diretta al consumatore finale, in esercizi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti di vendita;
- b) alle carni, separate meccanicamente, destinate alla fabbricazione di prodotti a base di carne da sottoporre a trattamento termico in stabilimenti riconosciuti ai sensi del decreto legislativo 30 dicembre 1992, [n. 537](#), e successive modifiche.

3. La produzione e l'immissione sul mercato di carni destinate ad essere utilizzate come materia prima per la produzione del trito di salumeria restano disciplinate dal decreto legislativo 18 aprile 1994, [n. 286](#), e successive modifiche.

Art. 2. Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano, ove necessario, le definizioni di cui all'[articolo 2](#) del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. [503](#), ed all'[articolo 2](#) del decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 231, e loro successive modifiche; inoltre si intende per:

- a) carni macinate le carni che sono state sottoposte ad una operazione di macinazione in frammenti o ad un passaggio in un mulino elicoidale;
- b) preparazioni di carni le carni di cui all'articolo 2 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche, quelle di cui all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e successive modifiche, quelle di cui dell'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, [n. 607](#), nonché le carni che soddisfano i requisiti di cui agli articoli 3, 6 ed 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, [n. 559](#), e successive modifiche, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca;
- c) condimenti il sale destinato al consumo umano, la senape, le spezie e loro estratti aromatici, le erbe aromatiche e loro estratti aromatici;
- d) laboratorio di produzione ogni laboratorio, in cui si procede alla preparazione di carni macinate o di preparazioni di carni, che:
 - 1) e' situato in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e

- rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, nel caso di produzione di carni macinate;
- 2) e' situato in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, o del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, o del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, o del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, e rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo III, punto 1, nel caso di produzione di preparazioni di carni;
- 3) non e' situato in uno degli stabilimenti di cui ai punti 1) e 2) e risponde ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, punto 2, o di cui all'allegato I, capitolo III, punto 2. Tale laboratorio di produzione e' definito "unita' di produzione autonoma";
- e) scambi tra gli Stati membri ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del trattato;
- f) autorita' competente il Ministero della sanita', la regione o provincia autonoma e l'azienda unita' sanitaria locale competente per territorio ad effettuare i controlli veterinari;
- g) veterinario ufficiale il veterinario dell'azienda unita' sanitaria locale competente per territorio responsabile della vigilanza e dell'ispezione nello stabilimento.

Art. 3. Immissione sul mercato di carni macinate

1. Le carni fresche provenienti dalle specie bovina, suina, ovina e caprina, possono essere immesse sul mercato, sotto forma di carni macinate, solo se:
- a) sono state preparate con muscoli striati, compresi i tessuti adiposi adiacenti, con l'esclusione dei muscoli del cuore, che soddisfano i requisiti di cui:
- 1) all'[articolo 4](#) del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche;
- 2) al decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, [n. 231](#), e controllati conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, [n. 93](#), se importate;
- b) sono state preparate nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo II, in un laboratorio di produzione che:
- 1) rispetti le prescrizioni di cui all'allegato I, capitolo I, punti 1, 2 e 3;
- 2) abbia ottenuto il riconoscimento previsto all'articolo 8;
- c) sono state controllate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V e all'articolo 9;
- d) sono state bollate ed etichettate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VI;
- e) sono state confezionate, imballate e depositate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VII e VIII;
- f) sono state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo IX;
- g) sono accompagnate durante il trasporto da:
- 1) un documento di accompagnamento commerciale, rilasciato nello stabilimento di spedizione, recante il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento. Tale documento deve essere conservato per un anno dal destinatario per essere presentato, su richiesta, all'autorita' competente; se si tratta di dati informatici, questi vanno stampati a richiesta di tale autorita'. Per le carni macinate destinate alla Finlandia ed alla Svezia, il documento di accompagnamento commerciale deve recare una delle indicazioni previste nell'allegato IV, parte IV, terzo trattino, del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche. Tuttavia, se le carni spedite verso un Paese membro sono destinate poi ad essere esportate verso un Paese terzo dopo la macinatura, l'autorita' competente dello Stato membro di destinazione puo' chiedere un certificato sanitario. Le spese sostenute per tale certificazione sono a carico degli operatori;
- 2) un certificato sanitario, in conformita' all'allegato III, qualora si tratti di carni provenienti da un laboratorio di produzione situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni sanitarie o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in autocarro sigillato, attraverso un Paese terzo.
2. Le carni suine fresche, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al comma 1, lettera a), devono essere state sottoposte ad un esame per la ricerca delle trichinelle o ad un trattamento con il freddo conformemente a quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, [n. 192](#), e successive modifiche.
3. Le carni macinate, oltre che conformi alle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, devono
- a) essere ottenute da carni fresche che:
- 1) se congelate o surgelate e disossate sono state immagazzinate, per un periodo massimo di diciotto mesi se trattasi di carni bovine, di dodici mesi se trattasi di carni ovine e caprine e di sei mesi se trattasi di carni suine, in un deposito frigorifero autorizzato conformemente all'articolo 13 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche. Il veterinario ufficiale puo' tuttavia autorizzare il disossamento sul posto delle carni suine e ovine, immediatamente prima della loro macinazione, a condizione che quest'operazione si svolga in condizioni d'igiene e di sanita' soddisfacenti;
- 2) se refrigerate sono state utilizzate entro un periodo massimo di sei giorni dalla macellazione degli animali, oppure entro un periodo massimo di quindici giorni dopo la macellazione nel caso di carni bovine disossate ed imballate sottovuoto. Il rispetto di tale condizione e' verificato secondo il metodo indicato con provvedimento del Ministero della sanita';
- b) essere sottoposte ad un trattamento a freddo al massimo entro un'ora dopo le operazioni di porzionatura e di confezionamento, salvo il caso in cui si ricorra a procedimenti che richiedano l'abbassamento della temperatura

interna delle carni nel corso della loro preparazione;

c) essere confezionate ed imballate e presentarsi, alternativamente:

1) in stato di refrigerazione, a condizione che siano state preparate con carni di cui alla lettera a), numero 2), e portate ad una temperatura al centro della massa inferiore a + 2 C entro il minor tempo possibile. Per accelerare il processo di refrigerazione e' tuttavia autorizzata, facendone menzione nell'etichettatura, l'aggiunta di un quantitativo limitato di carne congelata che soddisfi le condizioni previste alla lettera a), numero 1); in tale caso la prescritta temperatura al centro della massa deve essere raggiunta in un'ora al massimo;

2) in stato di surgelazione, a condizione che siano state preparate con carni di cui alla lettera a) e portate ad una temperatura al centro della massa inferiore a - 18 C entro il minor tempo possibile, conformemente all'[articolo 2](#), comma 1, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110, e successive modifiche;

d) non aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;

e) riportare sulla confezione le denominazioni di cui all'allegato II, punto I, eventualmente associate al nome della specie animale di cui sono state utilizzate le carni, solo qualora siano stati rispettati i requisiti di cui allo stesso allegato II, punto I, previsti per dette denominazioni.

4. Le carni macinate cui e' stato aggiunto un massimo di 1% di sale sono assoggettate alle disposizioni di cui ai commi 1, 2 e 3.

Art. 4. Deroghe per le carni macinate

1. In considerazione di particolari abitudini al consumo e nel rispetto dei requisiti sanitari generali previsti dal presente regolamento, il Ministro della sanita' puo' consentire, con proprio decreto e previa comunicazione alla Commissione europea, la produzione e commercializzazione, limitatamente al territorio nazionale, delle carni macinate ottenute

a) da carni di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b);

b) da laboratori di produzione riconosciuti o registrati e che, inoltre, dispongono dei locali di cui all'allegato I;

c) in deroga:

1) al punto 4 del capitolo VI dell'allegato I;

2) all'articolo 3, comma 1, lettere f) e g), e all'articolo 3, comma 3, salvo per quanto riguarda il primo, il secondo e il terzo trattino dell'allegato II, punto I.

2. Le carni macinate ottenute ai sensi del comma 1 non devono essere munite del bollo sanitario previsto al capitolo VI dell'allegato I; le caratteristiche del bollo sanitario sono stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 1.

Art. 5. Immissione sul mercato delle preparazioni di carni

1. Le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), possono essere immesse sul mercato solo se:

a) sono state prodotte con carni fresche, diverse dalle carni di solipedi, che siano:

1) conformi alle disposizioni relative alle carni destinate agli scambi contenute nei provvedimenti normativi richiamati all'articolo 2, comma 1, lettera b);

2) se importate, conformi alle disposizioni sanitarie relative all'importazione e controllate secondo le modalita' previste dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, e successive modifiche.

Qualora si tratti di carni fresche suine, devono essere state sottoposte ad un esame per la ricerca delle trichinelle o ad un trattamento con il freddo conformemente a quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, [n. 194](#), e successive modifiche;

b) sono state prodotte in uno dei laboratori di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), che abbia

1) i requisiti di cui all'allegato I, capitolo III;

2) ottenuto il riconoscimento ai sensi dell'articolo 8, comma 1;

c) sono state prodotte con carni le quali, se congelate o surgelate e disossate, sono state immagazzinate per un periodo, al massimo di diciotto mesi, se trattasi di carni bovine, di dodici mesi, se trattasi di carni ovine e caprine, di pollame, di coniglio e selvaggina d'allevamento e di sei mesi, per le carni di altre specie animali. Il veterinario ufficiale puo' tuttavia autorizzare il disossamento sul posto immediatamente prima dell'elaborazione di preparazioni di carne suine ed ovine, a condizione che questa operazione si svolga in condizioni d'igiene e di sanita' soddisfacenti;

d) sono state imballate e destinate ad essere immesse sul mercato:

1) in stato di refrigerazione, purché siano state portate entro il piu' breve tempo possibile ad una temperatura al centro della massa inferiore a + 2 C per le preparazioni di carne ottenute a partire da carni macinate, a + 7 C per le preparazioni ottenute a partire da carni fresche, a + 4 C per le preparazioni di carne di pollame ed a + 3 C per le preparazioni contenenti frattaglie;

2) in stato di surgelazione, purché siano state portate al piu' presto ad una temperatura al centro della massa inferiore a - 18 C, conformemente all'articolo 2, comma 1, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 110, e successive modifiche.

2. Le preparazioni di carni devono, inoltre, rispettare le seguenti ulteriori prescrizioni:

a) essere state prodotte conformemente all'allegato I, capitolo IV;

b) essere state controllate conformemente all'articolo 9 ed all'allegato I, capitolo V;

c) essere state bollate ed etichettate conformemente all'allegato I, capitolo VI;

- d) essere state confezionate ed imballate conformemente all'allegato I, capitolo VII ed immagazzinate conformemente all'allegato I, capitolo VIII;
- e) essere state trasportate conformemente all'allegato I, capitolo IX;
- f) essere accompagnate, durante il trasporto, dal certificato sanitario di cui all'allegato V, che deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno ed essere presentato, su richiesta, all'autorità competente. Per le preparazioni di carni prodotte e commercializzate sul territorio nazionale, il certificato sanitario può essere sostituito dal documento di accompagnamento commerciale previsto dall'articolo 4 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche.
3. Le preparazioni di carni ottenute con carni macinate appartenenti alle specie di animali di cui all'articolo 3, comma 1, possono essere immesse sul mercato solo se soddisfano i requisiti dello stesso articolo 3.
4. Alla produzione delle salsicce fresche si applicano i commi 1, 2, 5 e 6.
5. In attesa di disposizioni comunitarie in materia di ionizzazione, le preparazioni di carne non devono essere oggetto di un trattamento ai raggi ionizzanti, fatte comunque salve le disposizioni nazionali in materia di ionizzazione a fini sanitari.
6. Ferme restando, in materia, le disposizioni del decreto legislativo 30 dicembre 1992, [n. 537](#), e successive modifiche, ai laboratori di produzione non aventi struttura e capacità di produzione industriale già autorizzati alla produzione delle salsicce fresche non si applica l'allegato I, capitolo III.

Art. 6 Deroche per le preparazioni di carni

1. In considerazione di particolari abitudini al consumo e nel rispetto dei requisiti sanitari generali previsti dal presente regolamento, il Ministro della sanità può consentire, con proprio decreto e previa comunicazione alla Commissione europea, la produzione e commercializzazione, limitatamente al territorio nazionale, delle preparazioni di carni ottenute:

- a) da carni di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b);
- b) da laboratori di produzione riconosciuti o registrati che, inoltre, dispongono dei locali di cui all'allegato I;
- c) in deroga:
- 1) alle lettere b) e d) del capitolo IV dell'allegato I;
 - 2) all'articolo 5, comma 1, lettere c) e d);
 - 3) al punto 4 del capitolo VI dell'allegato I;
 - 4) all'articolo 5, comma 2, lettere e) ed f), e comma 3.

2. Le preparazioni di carni ottenute ai sensi del comma 1 non devono essere munite del bollo sanitario previsto al capitolo VI dell'allegato I; le caratteristiche del bollo sanitario sono stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 1.

Art. 7. Autocontrollo

1. Nei laboratori di produzione il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve osservare le disposizioni prescritte dal presente regolamento in tutte le fasi della produzione; a tal fine egli deve procedere a costanti autocontrolli nel rispetto dei seguenti principi:

- a) procedere a controlli sulle materie prime che entrano nello stabilimento per garantire il rispetto dei criteri contenuti negli allegati II e IV sul prodotto finale;
- b) controllare i metodi di pulizia e disinfezione;
- c) prelevare campioni da analizzare in un laboratorio interno o esterno riconosciuto;
- d) conservare una traccia scritta o registrata dei dati relativi a tutte le procedure di controllo attuate, al fine della loro presentazione al veterinario ufficiale; in particolare, devono essere conservati, per un periodo di almeno 2 anni, i risultati dei diversi controlli ed esami di laboratorio, salvo che per i prodotti refrigerati per i quali tale termine può essere ridotto a sei mesi a decorrere dalla data limite per il consumo del prodotto;
- e) fornire garanzie al veterinario ufficiale relative alle modalità di gestione della bollatura sanitaria ed in particolare delle etichette provviste di bollo sanitario;
- f) informare il veterinario ufficiale qualora l'esito delle analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione rivelino la sussistenza di un rischio sanitario;
- g) ritirare dal mercato, in caso di rischi immediati per la salute umana, il quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche tali da presentare lo stesso rischio. Il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità del veterinario ufficiale finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dello stesso veterinario, nuovamente trattato in modo da garantirne l'innocuità.
2. Ai fini del controllo, il soggetto di cui al comma 1 deve indicare, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura da rispettare durante il trasporto e l'immagazzinamento nonché il termine minimo di conservazione relativamente ai prodotti surgelati o la data di scadenza per i prodotti refrigerati.
3. Il soggetto di cui al comma 1 deve istituire un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di rispettare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione salvo il caso in cui il personale possieda già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. Il veterinario ufficiale deve partecipare alla predisposizione ed alla attuazione del programma.

4. Gli esami microbiologici, da effettuarsi nel laboratorio di analisi esistente presso lo stesso laboratorio di produzione ovvero in un altro laboratorio di analisi riconosciuto, devono rispettare la seguente frequenza:
- a) giornaliera, per le carni macinate di cui all'articolo 3 e le preparazioni di carni a base di carni macinate di cui all'articolo 5;
 - b) almeno settimanale, per le altre carni macinate e per le preparazioni di carni, ivi comprese le salsicce fresche.
5. Per i fini di cui al comma 4:
- a) il campione prelevato dev'essere costituito da cinque unita' ed essere rappresentativo della produzione giornaliera; per le preparazioni di carni i prelievi devono essere effettuati in profondita' nella muscolatura dopo cauterizzazione della superficie;
 - b) i controlli microbiologici devono essere effettuati secondo metodi scientifici riconosciuti quali quelli definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali;
 - c) i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati secondo i criteri previsti all'allegato II per le carni macinate e per le preparazioni di carni ottenute da carni macinate di animali da macello, con esclusione delle salsicce fresche, e secondo i criteri previsti dall'allegato IV per le altre preparazioni di carni;
 - d) i metodi E.N. sono l'unico riferimento in caso di contestazione negli scambi intracomunitari.
6. Il soggetto di cui al comma 1 sottopone preventivamente le modalita' di autocontrollo al veterinario ufficiale il quale procede a regolari verifiche per accertarne il rispetto.

Art. 8. Procedura di riconoscimento

1. Il Ministero della sanita' riconosce l'idoneita' dei laboratori di produzione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione europea.
2. Al fine del riconoscimento di cui al comma 1 si applica la procedura prevista all'[articolo 13](#), commi da 2 a 9 e comma 11 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche.
3. Il Ministero della sanita' attribuisce:
- a) a ciascun laboratorio di produzione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), numeri 1) e 2), il numero di riconoscimento attribuito ai corrispondenti stabilimenti previsti dal decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, o dal decreto legislativo [n.d.r. si legga D.P.R.] 8 giugno 1982, [n. 503](#), o dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, [n. 537](#) o dal regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, [n. 559](#), e loro successive modifiche o dal regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, [n. 607](#), con indicazione che si tratta di un riconoscimento per la produzione di carni macinate o di preparazioni di carni;
 - b) a ciascuna unita' di produzione autonoma di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), numero 3), un numero di riconoscimento specifico.
4. Il Ministero della sanita' puo' attribuire:
- a) un unico numero di riconoscimento ad uno stabilimento che fabbrica preparazioni di carni a partire da materie prime o con materie prime disciplinate da piu' normative tra quelle indicate al comma 3, lettera a);
 - b) un unico numero di riconoscimento ad uno stabilimento ubicato nello stesso sito di un altro gia' riconosciuto conformemente alle disposizioni di cui al comma 3, lettera a).
5. I laboratori di produzione riconosciuti sono inseriti, con la specifica indicazione della produzione di carni macinate e della produzione di preparazioni di carni, in una apposita colonna dell'elenco degli stabilimenti di cui all'articolo 13 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, di cui all'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o di cui all'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607; l'unita' di produzione autonoma e' inserita in un distinto ed apposito elenco adottato nel rispetto degli stessi criteri.
6. Il riconoscimento di cui al comma 1 puo' avvenire solo se e' comprovato che il laboratorio soddisfa i requisiti previsti dal presente regolamento in relazione al tipo di attivita' esercitata. Tuttavia, nel caso in cui un laboratorio che abbia avanzato richiesta di riconoscimento sia integrato in uno stabilimento gia' riconosciuto ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, e' consentito che i locali, le attrezzature e gli impianti predisposti per il personale, nonche' tutti i locali che non presentanorischio di contaminazione delle materie prime o dei prodotti non confezionati possano essere in comune con il predetto stabilimento.
7. Le spese connesse con la procedura di riconoscimento di cui al presente articolo sono a carico dei titolari dei laboratori di produzione secondo tariffe e modalita' stabilite dal Ministro della sanita' ai sensi dell'articolo 5, comma 12, della legge 29 dicembre 1990, n. 407.

Art. 9. Controlli veterinari

1. I laboratori di produzione devono restare sotto il controllo del veterinario ufficiale che procede alla loro ispezione e controllo secondo le seguenti frequenze:
- a) per i laboratori annessi a laboratori di sezionamento, almeno una volta al giorno;
 - b) per i laboratori che fabbricano i prodotti di cui all'articolo 3, almeno una volta al giorno, durante la produzione

delle carni macinate;

c) per gli altri laboratori di produzione, in funzione delle dimensioni dello stabilimento, del tipo di prodotto preparato, del sistema di valutazione dei rischi, nonché delle garanzie di cui all'articolo 7, comma 1.

2. Il veterinario ufficiale può accedere liberamente e in qualsiasi momento:

a) a tutte le parti dello stabilimento per accertare l'osservanza delle disposizioni di cui al presente regolamento;

b) in caso di dubbi sull'origine delle carni, ai documenti contabili che permettano di risalire al macello di origine e allo stabilimento di origine della materia prima;

c) ai risultati dell'autocontrollo di cui all'articolo 7, ivi compreso il risultato dei controlli sulle materie prime, per verificare il rispetto dei criteri fissati negli allegati II e IV. I dati informatici devono essere stampati su richiesta del veterinario ufficiale.

3. Il veterinario ufficiale deve:

a) procedere ad analisi regolari dei risultati dei controlli previsti dall'articolo 7; sulla base dei risultati ottenuti può far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti;

b) predisporre una relazione sui risultati relativi alla lettera a), le cui conclusioni o raccomandazioni devono essere portate a conoscenza del soggetto di all'articolo 7, comma 1, che deve rimediare alle carenze riscontrate al fine di migliorare l'igiene.

4. Ai fini dei controlli, il veterinario ufficiale può essere coadiuvato da ausiliari che soddisfano i requisiti professionali previsti nell'[allegato III](#) al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e nell'[allegato II](#) al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e loro successive modifiche.

5. Qualora durante un controllo effettuato conformemente al capitolo V dell'allegato I il veterinario ufficiale accerti, dagli esiti degli esami di laboratorio svolti nell'ambito dell'autocontrollo, la ripetuta inosservanza dei criteri stabiliti agli allegati II e IV, esso rafforza le misure di controllo sulla produzione dello stabilimento in questione e può sequestrare le etichette e gli altri contrassegni che contengono il bollo di sanita' di cui al capitolo VI dell'allegato I; se allo scadere del termine di quindici giorni non risultano ancora rispettati tali criteri, il veterinario ufficiale adotta tutte le misure appropriate per rimediare alle carenze constatate e, se necessario, prescrive la destinazione al trattamento termico dei prodotti dello stabilimento in questione. Se dette misure non sono sufficienti, il riconoscimento dello stabilimento viene sospeso.

6. Il veterinario ufficiale, qualora constati che le norme igieniche previste dal presente regolamento vengono disattese in maniera evidente o che viene intralciato il controllo sanitario:

a) interviene sulle modalità d'uso delle attrezzature e dei locali e adotta tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche facendo rallentare il ritmo della produzione o facendo sospendere temporaneamente il processo produttivo;

b) segnala tempestivamente al Ministero della sanita', ai fini della sospensione del riconoscimento, eventualmente limitato al tipo di produzione in questione, l'insufficienza dei provvedimenti di cui alla lettera a) o dei provvedimenti di cui all'articolo 7, comma 1, lettera g).

7. Nell'ipotesi di cui al comma 6, se il soggetto di cui all'articolo 7, comma 1, non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine stabilito dal veterinario ufficiale, il Ministero della sanita' provvede alla revoca del riconoscimento.

8. Il Ministero della sanita' è tenuto a conformarsi alle conclusioni di un eventuale controllo effettuato conformemente all'articolo 10 informando della sospensione o della revoca del riconoscimento gli altri Stati membri e la Commissione europea.

9. In caso di ripetute carenze il controllo è rafforzato e, se del caso, le etichette, i sigilli o altri supporti su cui è apposto il bollo sanitario sono sequestrati.

10. Le spese connesse con l'applicazione del presente articolo sono a carico del titolare del laboratorio di produzione.

11. I commi 5, 6 e 7 si applicano fatte salve le norme di cui alla legge 24 novembre 1981, [n. 689](#), e alla legge 7 agosto 1990, n. 241.

Art. 10. Controlli veterinari comunitari

1. Il Ministero della sanita', la regione o provincia autonoma e l'azienda unita' sanitaria locale assicurano, ciascuna per la parte di propria competenza, l'assistenza necessaria e ogni collaborazione agli esperti veterinari incaricati dalla Commissione europea di effettuare controlli sul posto al fine di verificare l'osservanza delle disposizioni previste dal presente regolamento.

Art. 11. Controlli negli scambi

1. Per quanto attiene all'organizzazione dei controlli negli scambi ed ai conseguenti provvedimenti, nonché alle misure di salvaguardia da applicarsi da parte dell'autorità competente, si applicano le norme fissate dal decreto legislativo 30 gennaio 1993, [n. 28](#), e successive modifiche.

Art. 12. Aggiunta di additivi

1. L'eventuale aggiunta di additivi alle carni macinate o alle preparazioni di carne contemplate dal presente regolamento deve essere effettuata nel rispetto del decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, [n. 209](#), e successive modifiche.

Art. 13. Importazioni

1. Le carni macinate e la preparazione di carni in attesa che, in sede comunitaria vengano definiti gli elenchi dei Paesi terzi e dei laboratori di produzione nonche' le eventuali condizioni sanitarie specifiche possono essere importate solo se:

- a) sono state surgelate nel laboratorio di produzione di origine;
- b) provengono da un Paese terzo o parte di esso dal quale non sono vietate le importazioni per motivi di polizia sanitaria ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, [n. 558](#), del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, [n. 503](#), del decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. [231](#), e del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, [n. 607](#), e loro successive modifiche;
- c) sono accompagnate da un certificato sanitario completato da un'attestazione firmata dal veterinario ufficiale del Paese terzo che certifichi che le carni macinate e le preparazioni di carni rispettano almeno i requisiti previsti, rispettivamente, all'articolo 3 ed all'articolo 5;
- d) provengono da laboratori riconosciuti dal Ministero della sanita';
- e) sono state sottoposte con esito favorevole ai controlli previsti dal decreto legislativo 3 marzo 1993, [n. 93](#).

2. Si applica il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, e successive modifiche, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli da effettuare, il seguito da riservare a tali controlli nonche' le misure di salvaguardia da attuare.

Art. 14. Abrogazioni

1. Il decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, [n. 227](#), e' abrogato.

Art. 15. Norme transitorie e finali

1. Il riconoscimento di idoneita' ed il relativo numero di riconoscimento, rilasciato agli stabilimenti ai sensi del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227, mantengono la loro validita'; tali stabilimenti tuttavia devono soddisfare i requisiti stabiliti dal presente regolamento.
2. Le domande di riconoscimento presentate anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 1992, n. 227, mantengono la loro validita' ai fini della procedura di riconoscimento prevista all'articolo 8.
3. Gli stabilimenti di cui all'articolo 9, comma 1, lettere a) e b), del decreto legislativo 30 dicembre 1992, [n. 537](#), e successive modifiche, che anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono stati riconosciuti ai sensi dell'articolo 8 dello citato decreto legislativo n. 537 del 1992 per la produzione di salsiccia fresca, possono continuare tale produzione nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 5 purché entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento chiedano la convalida del riconoscimento ai fini del presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

ALLEGATO I

CAPITOLO I - Condizioni speciali di riconoscimento per gli stabilimenti di produzione delle carni macinate

1. Laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d).

Oltre che rispettare le condizioni generali stabilite nell'allegato I, capitolo I e capitolo III, punti da 1 a 13 e 15 del decreto legislativo 18 aprile 1994, [n. 286](#), i laboratori di produzione devono comprendere almeno:

- a) un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di macinazione e di confezionamento, dotato di un termometro o di un teletermometro con dispositivo di registrazione.
Tuttavia il Ministero della sanita' puo' autorizzare la macinazione delle carni nel laboratorio di sezionamento, sempreche' la macinazione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata;
- b) un locale per l'imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XII, punto 63 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;
- c) un locale o dei contenitori per il magazzinaggio del sale;
- d) impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal presente regolamento.

2. Oltre che rispettare le condizioni generali previste dall'allegato A, capitolo I del decreto legislativo 30 dicembre 1992, [n. 537](#), le unità di produzione autonome devono comprendere almeno:

- a) locali quali quelli previsti nell'allegato B, capitolo I, punto 1 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 e
- b) locali quali quelli previsti al punto 1, lettera a) del presente capitolo.

3. Per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli stabilimenti si applicano le regole previste all'allegato I, capitolo V del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.

In caso di preparazione manuale il personale adibito alla produzione di carni macinate deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale.

Il veterinario ufficiale può altresì imporre di indossare guanti lisci, impermeabili, "usa e getta" o guanti di tipo analogo che possano essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO II - Condizioni per la produzione di carni macinate

1. Le carni devono essere esaminate prima della macinazione o del frazionamento, conformemente all'articolo 7. Tutte le parti insudiciate o sospette sono tolte ed eliminate prima di procedere alla macinazione delle carni.

2. Le carni macinate non possono essere ottenute con resti di sezionamento o di mondatura o di carni separate meccanicamente.

In particolare esse non possono essere preparate con carni di cui all'articolo 7 e 10 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, né con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: muscoli della testa, esclusi i masseteri, e parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, rimasugli di carne raschiati dalle ossa. I muscoli del diaframma - previa asportazione delle sierose - e quelli dei masseteri possono essere utilizzati soltanto allorché sia accertata l'assenza della cisticercosi. Le carni fresche non devono contenere frammenti ossei.

Allorché le operazioni effettuate tra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo I, e il momento in cui il prodotto finito è sottoposto al processo di refrigerazione o surgelazione sono eseguite entro un termine massimo di un'ora, la temperatura al centro della massa deve essere di + 7°C al massimo e la temperatura dei locali di produzione deve essere di + 12°C al massimo. Il veterinario ufficiale può autorizzare un periodo di tempo superiore per determinati casi in cui l'aggiunta di sale sia giustificata da motivi tecnici, sempreché le norme sanitarie non siano pregiudicate da questa deroga.

Se dette operazioni durano più di un'ora o più del periodo di tempo autorizzato dal veterinario ufficiale, le carni fresche possono essere utilizzate soltanto dopo che la temperatura al centro della massa sia stata riportata a + 4°C, al massimo.

3. Le carni macinate devono essere sottoposte a una sola surgelazione.

4. Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate debbono essere confezionate in modo igienico ed essere portate, previo imballaggio, alle temperature previste all'articolo 3, comma 3, lettera c).

CAPITOLO III - Condizioni speciali di riconoscimento per gli stabilimenti di produzione di preparazioni di carni

1. I laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d) devono almeno disporre di locali rispondenti ai requisiti di cui:

- a) all'allegato I, capitoli I e III del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, o di cui
- b) all'allegato I, capitoli I e II del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, [n. 503](#) o di cui
- c) all'allegato I, capitoli I e IV, punto 1 del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, [n. 607](#),

e comprendere:

- un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di produzione delle preparazioni di carni, di

aggiunta di altri prodotti alimentari e di confezionamento, dotato di un termometro con dispositivo di registrazione.

Tuttavia il Ministero della sanita' puo' riconoscere un laboratorio in cui la produzione delle preparazioni di carni avvenga nel laboratorio di sezionamento, purché la produzione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata; l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di volatili da cortile puo' essere autorizzata in un locale specifico nettamente separato dal locale di macellazione;

- un locale per l'imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui all'allegato I, capitolo XII, punto 63 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286; cio' vale anche per i laboratori riconosciuti ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 e del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607;

- un locale per il magazzinaggio di condimenti ed altri prodotti alimentari integri e pronti per l'utilizzazione;

- locali frigoriferi per il magazzinaggio:

- delle carni fresche di cui all'articolo 5, comma 1, lettera a),

- delle preparazioni di carni;

- impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal presente regolamento.

2. Le unita' di produzione autonome ed i laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), punto 2, devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato A, capitolo I e all'allegato B, capitolo I del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537.

3. Si applicano per analogia le norme previste all'allegato I, capitolo V del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale negli stabilimenti.

In caso di preparazione manuale, il personale adibito alla produzione delle preparazioni di carni deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. Il veterinario ufficiale puo' altresì imporre al suddetto personale di indossare guanti lisci, impermeabili, "usa e getta" o guanti di tipo analogo che possano essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO IV - Prescrizioni particolari per la produzione delle preparazioni di carni

Indipendentemente dal rispetto delle condizioni generali del capitolo III ed a seconda del tipo di produzione interessata

a) la produzione di preparazioni di carni deve avvenire a temperatura controllata;

b) le preparazioni di carni devono essere confezionate in unita' di spedizione in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione;

c) le preparazioni di carni possono essere oggetto di una sola surgelazione e possono essere oggetto di scambi solo entro un termine non superiore a 18 mesi;

d) le preparazioni di carni devono, immediatamente dopo il processo di produzione, essere confezionate conformemente al capitolo VII e portate, previo imballaggio, alle temperature previste all'articolo 5, comma 1, lettera d).

CAPITOLO V - Controlli

1. I laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni sono soggetti al controllo del veterinario ufficiale il quale deve accertarsi del rispetto dei requisiti del presente regolamento ed in particolare:

a) controllare:

i) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e delle apparecchiature nonché l'igiene del personale;

ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, conformemente all'articolo 7 del presente regolamento, in particolare mediante l'esame dei risultati dell'autocontrollo;

iii) la qualità microbiologica ed igienica delle carni macinate e delle preparazioni di carni;

iv) l'apposita bollatura di sanita' delle carni macinate e delle preparazioni di carni;

v) le condizioni di magazzinaggio e di trasporto;

b) eseguire, nell'ambito dei controlli ufficiali, qualsiasi prelievo necessario agli esami di laboratorio intesi a confermare i risultati dell'autocontrollo;

c) procedere a qualunque altro controllo che ritenga necessario effettuare per garantire il rispetto dei requisiti del

presente regolamento, fermo restando che i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati sulla base dei criteri previsti nell'allegato II per le carni macinate e nell'allegato IV per le preparazioni di carni.

2. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso, in qualsiasi momento, ai depositi frigoriferi e a tutti i locali di lavoro per verificare il rispetto rigoroso delle suddette disposizioni.

CAPITOLO VI - Bollatura e etichettatura

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere contrassegnate sulla confezione o sull'imballaggio con il bollo sanitario

2. Il bollo sanitario comunitario può essere apposto soltanto sulle carni macinate ottenute conformemente all'articolo 3 e sulle preparazioni di carni ottenute conformemente all'articolo 5 in un laboratorio di produzione riconosciuto conformemente all'articolo 8;

detto bollo di sanita' deve essere conforme

a) per le carni macinate, all'allegato I, capitolo XI, punto 50 del decreto legislativo 18 aprile 1994, [n. 286](#)

b) per le preparazioni di carni ottenute

i) con carni fresche di animali da macello o di selvaggina d'allevamento, all'allegato I, capitolo XI, punto 50 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286

ii) con carni di pollame e di piccola selvaggina d'allevamento, di piuma o di pelo, all'allegato I, capitolo XII, punto 66 della direttiva [71/118/CEE](#),

iii) con carni di selvaggina cacciata, all'allegato I, capitolo VII, punto 2 del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, [n. 607](#).

3. Per la produzione di carni macinate o di preparazioni di carni in una unita' di produzione autonoma, il bollo di sanita' deve contenere il numero di riconoscimento attribuito dall'autorita' competente conformemente all'articolo 8, paragrafo 1.

4. Fatto salvo il decreto legislativo 27 gennaio 1992, [n. 109](#), il produttore deve far figurare, ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio, qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto o dall'elenco degli ingredienti ai sensi del decreto suddetto, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute, e, in caso di mescolanza, la percentuale di ciascuna specie, e per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di produzione.

Per le carni macinate e le preparazioni di carni ottenute con carni macinate, ad eccezione delle salsicce fresche, recanti il bollo sanitario presente al presente capitolo, devono inoltre figurare sull'etichetta le indicazioni seguenti:

- "tasso di grassi inferiore a...";

- "rapporto collagene/proteine di carne inferiore a..."

CAPITOLO VII - Confezionamento e imballaggio

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

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni macinate o delle preparazioni di carni,

- tali da non trasmettere alle carni macinate o alle preparazioni di carni sostanze nocive per la salute umana,

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

2. Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni macinate o preparazioni di carni, salvo se sono prodotti con materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

3. Le carni macinate o le preparazioni di carni confezionate devono essere imballate.

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

CAPITOLO VIII - Deposito

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere raffreddate immediatamente dopo il confezionamento e/o l'imballaggio.

Le carni macinate devono essere immagazzinate alle temperature di cui all'articolo 3, comma 3, lettera c) e le preparazioni di carni alle temperature di cui all'articolo 5, comma 1, lettera d).

2. La surgelazione delle carni macinate e delle preparazioni di carni puo' essere effettuata unicamente nei locali dei laboratori di produzione o delle unita' di produzione autonome o in un deposito frigorifero riconosciuto.

3. Nei depositi frigoriferi, le carni macinate e le preparazioni di carni non possono essere immagazzinate con altri prodotti alimentari, salvo casi in cui l'imballaggio di tali prodotti sia tale da consentire l'esclusione di un'influenza negativa degli stessi.

CAPITOLO IX - Trasporto

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere spedite in modo che durante il trasporto siano protette dai fattori che possono contaminarle o avere su di esse un effetto nocivo, tenuto conto della durata, delle condizioni e dei mezzi di trasporto. In particolare, i mezzi utilizzati per il trasporto delle carni macinate e delle preparazioni di carni devono essere attrezzati in modo da garantire che durante il trasporto non siano superate le temperature indicate nella presente direttiva e essere muniti di un termometro con dispositivo di registrazione atto a registrare il rispetto di questa prescrizione.

2. In caso di transito attraverso un paese terzo e qualora il laboratorio di produzione sia situato in una zona soggetta a restrizioni per motivi di polizia sanitaria, il mezzo di trasporto dovra' rimanere sigillato.

ALLEGATO II - CRITERI DI COMPOSIZIONE E CRITERI MICROBIOLOGICI

I. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera

	Percentuale di grassi	Rapporto collagene/proteine di carne
- Carni macinate magre	≤ 7%	≤ 12
- Carni macinate di puro manzo	≤ 20%	≤ 15
- Carni macinate contenenti maiale	≤ 30%	≤ 18
- Carni macinate di altre specie	≤ 25%	≤ 15

II. Criteri microbiologici

I laboratori di produzione o le unita' di produzione autonoma debbono provvedere affinche', nei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 4, e secondo i metodi di interpretazione che seguono, le carni macinate soddisfino i seguenti criteri:

	M(a)	m(b)
Germi aerobi mesofili		
n(c) = 5; c(d) = 2	5 x 10 ⁶ /g	5 x 10 ⁵ /g
Colibacilli «Escherichia coli»		

n = 5; c = 2	5 x 10 ² /g	50/g
Salmonelle n = 5; c = 0	assenza in 10 g	
Stafilococchi aurei n = 5; c = 2	10 ³ /g	10 ² /g

(a) M = soglia limite di accettabilita' oltre la quale i risultati non sono piu' ritenuti soddisfacenti; il valore di M e' di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

(b) m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

(c) n = numero di unita' componenti il campione.

(d) c = numero di qualita' del campione che danno valori situati tra m e M.

I risultati delle analisi microbiologiche vanno interpretati secondo:

A. Un piano a tre categorie di contaminazione per i germi aerobi mesofili, colibacilli «Escherichia coli» e stafilococcus aureu, vale a dire:

- una categoria inferiore o uguale al requisito m,
- una categoria compresa tra il requisito m e la soglia M,
- una categoria superiore alla soglia M.

1. La qualita' della partita e' ritenuta:

a) soddisfacente quando tutti i valori riscontrati sono inferiori o pari a 3 m in ambiente solido o a 10 m in ambiente liquido;

b) accettabile quando i valori riscontrati sono compresi tra:

- i) 3 m e 10 m (= M) in ambiente solido,
- ii) 10 m e 30 m (= M) in ambiente liquido,

e quando c/n e' inferiore o pari a due quinti con il piano n = 5 e c = 2 o qualsiasi altro piano di efficacia equivalente o superiore da riconoscere da parte della Comunita' europea.

2. La qualita' della partita e' ritenuta insoddisfacente

- in tutti i casi in cui si riscontrano valori superiori a M;
- qualora c/n sia superiore a due quinti.

Tuttavia quando si verifica il superamento di quest'ultima soglia per i microrganismi aerobi a + 30°C, posto che tutti gli altri requisiti siano rispettati, detto superamento deve essere oggetto di una interpretazione complementare, in particolare per i prodotti crudi.

Comunque, il prodotto deve essere ritenuto tossico o corrotto quando la contaminazione raggiunge il valore microbico limite S fissato, in genere, a m x 10³.

Per lo stafilococco aureo, tale valore S non deve mai superare 5 x 10⁴.

Le tolleranze che dipendono dalle tecniche di analisi non si possono applicare ai valori di M e di S.

B. Un piano a due categorie per le salmonelle, senza alcuna tolleranza, che corrispondono alle espressioni:

- «Assenza in»: il risultato e' ritenuto soddisfacente;
- «Presenza in» il risultato e' ritenuto insoddisfacente.

ALLEGATO III - CERTIFICATO DI SANITA' RELATIVO A CARNI MACINATE (1)

N.

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Riferimento (2)

I. Identificazione delle carni macinate

Prodotti preparati con carni di:
(specie animale)

Natura dei prodotti (3):
Natura dell'imballaggio:
Numero dei pezzi o delle unita' di imballaggio:
Temperatura di immagazzinamento e di trasporto:
Durata di conservazione:
Peso netto:

II. Provenienza delle carni macinate

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento dello (degli) stabilimento(i) di produzione riconosciuto(i):
.....
.....

Se necessario:

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):
.....
.....
.....

III. Destinazione delle carni macinate

Le carni macinate sono spedite

da:
(luogo di spedizione)

a:
(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (4):

(1) Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 94/65/CE.

(2) Facoltativo.

(3) Da completare con le menzioni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera e) della direttiva 94/65/CE.

(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. Tali indicazioni vanno aggiornate in caso di trasbordo.

Nome e indirizzo dello speditore: ...

Nome e indirizzo del destinatario: ..

IV. Attestato di sanita'

Il sottoscritto certifica che le carni macinate

a) sono state preparate con carni nelle condizioni specifiche previste dalla direttiva 94/65/CE;

b) sono destinate alla Repubblica ellenica (1).

Fatto a, il
(luogo) (data)

.....
(timbro e firma del veterinario ufficiale)

(nome in lettere maiuscole)

(1) Se opportuno

ALLEGATO IV - CRITERI MICROBIOLOGICI

I laboratori di fabbricazione o le unita' di produzione autonoma debbono provvedere affinche', nei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 4, e secondo i metodi di interpretazione indicati nell'allegato II, le preparazioni di carni soddisfino i seguenti criteri:

Preparazioni di carni	M(1)	m(2)
Escherichia coli (Colibacilli) n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$
Stafilococchi aurei n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$
Salmonelle n = 5; c = 0	Assenza in 1 g	

(1) M = soglia limite di accettabilita' oltre la quale i risultati non sono piu' ritenuti soddisfacenti; il valore di M e' di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

(2) m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

ALLEGATO V - CERTIFICATO DI SANITA' RELATIVO A PREPARAZIONI DI CARNI (1)

N.

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Riferimento (2):

I. Identificazione delle preparazioni di carni

Prodotti preparati con carni di:
(specie animale)

Natura dei prodotti (3):

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o delle unita' di imballaggio:

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto:

Durata di conservazione:

Peso netto:

II. Provenienza delle preparazioni di carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento dello(degli) stabilimento(i) di produzione riconosciuti(i):

.....

.....
Se necessario:

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):
.....
.....

III. Destinazione delle preparazioni di carni

I prodotti sono spediti

da:
(luogo di spedizione)

a:
(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto(4):

(1) Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 94/65/CE.

(2) Facoltativo.

(3) Eventuale menzione d'irradiamento ionizzante per motivi di carattere medico.

(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. Tali indicazioni vanno aggiornate in caso di trasbordo.

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato di sanita'

Il sottoscritto certifica che le preparazioni di carni

a) sono state preparate con carni fresche nelle condizioni specifiche previste dalla direttiva 94/65/CE;

b) sono destinate alla Repubblica ellenica(1).

Fatto a, il
(luogo) (data)

.....

(timbro e firma del veterinario ufficiale)
(nome in lettere maiuscole)

(1) Cancellare la dicitura inutile.
