



Decreto 27 aprile 1993 n.59 (pubblicato il 30 aprile 1993)

Condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Visti gli artt. 5 e 7 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la delibera del Congresso di Stato n.12 del 13 gennaio 1993;

ValendoCi delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

1. Il presente Decreto stabilisce le condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche destinate al consumo umano, ottenute da animali domestici delle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina e dei solipedi domestici.
2. Il presente Decreto non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche effettuati nei negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti ai punti vendita, ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore.
3. Il presente Decreto non si applica alle carni contenute nei bagagli personali dei viaggiatori e destinate al loro consumo, alle carni contenute in piccoli pacchi spediti a privati, nè alle carni che si trovano a bordo di mezzi di trasporto che effettuano trasporti commerciali tra Stati per essere consumate dal personale e dai passeggeri.

Art.2

1. Ai fini del presente Decreto si intendono per:

a) carni: tutte le parti adatte al consumo umano ottenute dagli animali domestici indicati all'Art.1 comma 1.;

b) carni fresche: le carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento del freddo destinato ad assicurare le conservazione;

c) carni separate meccanicamente: quelle ottenute mediante separazione meccanica da osse carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpali e tarsali, nonchè le vertebre coccigee dei suini;

- d) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento e asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle e inoltre, per bovini, bufalini, ovini, caprini, e solipedi dopo scuoiamento;
- e) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera d) anche se in connessione naturale con la carcassa;
- f) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;
- g) veterinario ufficiale: il veterinario facente parte del Servizio Veterinario Statale;
- h) Paese speditore: lo stato dal quale le carni fresche sono spedite in un altro Stato;
- i) Paese destinatario: lo Stato verso il quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato;
- l) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinate al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre marittima od aerea;
- m) stabilimento: il macello riconosciuto, il laboratorio di sezionamento riconosciuto, il deposito frigorifero riconosciuto;
- n) confezionamento: l'operazione diretta a proteggere le carni fresche con un primo involucro o contenitore a diretto contatto con le carni fresche, come pure questo stesso primo involucro o contenitore;
- o) imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore;
- p) Stato membro: lo Stato facente parte della Comunità Economica Europea quale membro permanente della medesima;
- q) Stato Terzo: uno Stato non facente parte della Comunità Economica Europea.

Art.3

1. Le carni fresche spedite dal territorio nazionale a quello di un altro Stato devono rispondere alle condizioni stabilite nel presente articolo.
2. Quando si tratta di carcasse, mezzene, mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o quarti, occorre che tali pezzature:
 - a) siano state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'Art.8;
 - b) provengano da un animale da macello che il veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione sanitaria ante mortem conformemente allegato I, capitolo V, e che in seguito a tale esame sia stato considerato atto alla macellazione per l'utilizzazione negli scambi di carni fresche;
 - c) siano state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitolo VI;

d) in conformità dell'allegato I, capitolo VII, siano state sottoposte ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata dal veterinario ufficiale e non abbiano presentato alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione e di malformazioni o di alterazioni localizzate, purchè sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che non rendono le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) abbiano il bollo sanitario, in conformità dell'allegato I, capitolo X;

f) siano accompagnate da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, in conformità dell'allegato I, capitolo XII;

g) in condizioni dell'allegato I capitolo XIII, siano conservate dopo l'ispezione post mortem in condizioni igieniche soddisfacenti all'interno di stabilimenti riconosciuti a norma dell'Art.8 e controllati a norma dell'allegato I, capitolo IX;

h) siano trasportate nel Paese destinatario in condizioni igieniche sanitarie soddisfacenti, in conformità delle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV.

3. Quando si tratta di pezzature inferiori a quelle di cui al comma 2 o di carni disossate, occorre che queste:

a) siano state sezionate o disossate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente all'Art.8;

b) siano state sezionate, o disossate e ottenute, conformemente all'allegato I, capitolo VIII, e provengano:

1) da carni fresche di animali macellati nel territorio dello Stato membro, rispondenti alle condizioni di cui al comma 2, escluse le condizioni di cui alle lettere f) ed h), e trasportate conformemente all'allegato I, capitolo XIV;

2) da carni fresche introdotte in provenienza da un Stato membro e rispondenti alle condizioni di cui al comma 2;

3) da carni fresche importate da stati terzi conformemente alle disposizioni specifiche applicabili;

c) siano state depositate, in condizioni rispondenti alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIII presso stabilimenti riconosciuti a norma dell'art.8 e controllati a norma dell'allegato I, capitolo IX;

d) siano state controllate dal veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo IX;

e) rispondono, per quanto riguarda l'imballaggio, alle prescrizioni dell'allegato I, capitolo XI;

f) soddisfino alle condizioni di cui al comma 2, lettere c), e), f) ed h).

4. Quando si tratta di frattaglie, occorre che siano state ottenute in un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto e soddisfino alle condizioni indicate nei commi 2 e 3; le frattaglie non possono essere affettate, fatta eccezione per i fegati dei bovini, purchè ciò avvenga in laboratori di sezionamento approvati.

5. Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente al presente Decreto, in un magazzino frigorifero riconosciuto e non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo che per magazzinaggio, devono:

- a) soddisfare alle condizioni fissate al comma 2, lettere c), e), g) ed h), e ai commi 3 e 4 o essere importate in provenienza da Paesi terzi conformemente alle disposizioni specifiche applicabili;
- b) essere accompagnate da un certificato conforme al modello dell'allegato II durante il trasporto verso il Paese destinatario; tale certificato è elaborato dal veterinario ufficiale in base ai certificati di sanità allegati alle spedizioni di carni fresche al momento dell'ammissione al magazzinaggio e deve, in caso d'importazione, precisare l'origine delle carni fresche.

6. Le carni fresche che sono state immagazzinate in un Paese terzo, presso un magazzino frigorifero sotto controllo doganale e approvato come da apposito Decreto Reggenziale e, che non sono state sottoposte dal momento del deposito in magazzino ad alcuna manipolazione, devono:

- a) soddisfare alle condizioni dei commi 2, 3 e 4;
- b) essere accompagnate da un certificato conforme al modello adottato;
- c) avere le garanzie particolari concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto e quelle concernenti il rilascio del certificato.

7. Fatte salve le disposizioni di Polizia Sanitaria, i commi da 1 a 6 non si applicano:

- a) alle carni fresche destinate ad usi diversi dal consumo umano;
- b) alle carni fresche destinate ad esposizioni o studi speciali, ovvero ad essere analizzate, purchè un controllo ufficiale renda possibile assicurare che tali carni non saranno utilizzate per il consumo umano e che, dopo la chiusura delle esposizioni o la conclusione degli studi speciali o delle analisi, esse siano distrutte, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse;
- c) alle carni fresche destinate esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

8. Le carni di cui al comma 7 non possono essere destinate ad usi diversi da quelli per i quali esse sono state introdotte nel territorio nazionale.

Art.4

1. Oltre a quanto previsto dall'Art. 3 le carni fresche spedite dal territorio nazionale in un altro Stato devono rispondere alle seguenti condizioni:

- a) le carni fresche di origine suina, che non abbiano subito trattamento per mezzo del freddo a norma del Decreto 20 aprile 1993 n.60, devono essere state sottoposte ad esame delle trichine conformemente all'allegato I, cap. VII, punto 41, sub C;
- b) le carni fresche e gli animali da cui esse sono ottenute devono essere state sottoposte, per sondaggio, ad un esame per la ricerca dei residui in conformità della normativa vigente in materia.

Art.5

1. Sono escluse dagli scambi:

a) le carni fresche dei verri, dei suini criptorchidi ed ermafroditi, dei suini maschi non castrati di peso, espresso in carcassa, superiore a 80 Kg.;

b) le carni separate meccanicamente;

c) le carni fresche:

1) provenienti da animali cui siano state somministrate sostanze ad azione ormonale il cui impiego non è consentito;

2) contenenti residui di sostanze ad azione ormonale di cui è consentito l'impiego terapeutico, o contenenti residui di antibiotici, di antiparassitari, o altre sostanze pericolose o che potrebbero rendere il consumo di carni fresche pericoloso o nocivo per la salute umana, quando tali residui superino i limiti di tolleranza ammessa, oppure, laddove non siano state stabilite tolleranze, superino i quantitativi la cui innocuità è provata in base alle conoscenze scientifiche;

3) provenienti da animali:

i) sulle cui carni è stata constatata una delle seguenti malattie:

- Actinobacillosi e actinomicosi generalizzate;

- Carbonchio ematico e carbonchio sintomatico;

- Tubercolosi generalizzata;

- Linfadenite generalizzata;

- Morva;

- Rabbia;

- Tetano;

- Salmonellosi acuta;

- Brucellosi acuta;

- Malrossino (Erisipela);

- Botulismo;

- Setticiemia, piemia, tossiemia, viremia;

ii) le cui carni presentavano lesioni acute di broncopneumonia, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite confermate da un'ispezione particolareggiata, completata eventualmente da un esame batteriologico.

Tuttavia, qualora i risultati di tali esami specifici siano favorevoli le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee al consumo;

iii) che erano morti, nati morti o morti nell'utero;

iv) che presentavano una cachessia oppure un'anemia in fase avanzata;

v) che presentavano tumori, ascessi o gravi ferite in diverse parti della carcassa o in vari visceri;

vi) le cui parti di carcasse presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazioni localizzate;

vii) le cui frattaglie e i visceri presentino lesioni patologiche di

origine infettiva o parassitaria;

viii) le cui carni siano febbrose;

ix) le cui carni presentano gravi anomalie per quanto riguarda il colore, l'odore, la consistenza e il sapore;

x) sono altresì escluse dagli scambi:

1. le carni risultanti dalla rifilatura dal punto di dissanguamento;

2. le carcasse le cui frattaglie non siano state sottoposte ad ispezione post mortem;

d) le carni fresche di animali ai quali siano stati somministrati prodotti che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute umana; tali prodotti sono riportati in un elenco adottato dal Dicastero della Sanità con apposito Decreto Reggenziale;

e) le carni fresche trattate con radiazioni ionizzanti od ultraviolette, o bollate con coloranti diversi da quelli prodotti per la bollatura sanitaria conformemente al presente decreto;

f) le carni fresche di animali risultati affetti da una qualunque forma di tubercolosi, nonchè carni fresche di animali sui quali, dopo la macellazione, sia stata constatata una qualunque forma di tubercolosi, ovvero la presenza di una o più cisti vive o morte di *Cysticercus bovis* oppure *Cysticercus cellulosae*, o ancora, nel caso dei suini la presenza di trichine;

g) le carni fresche di animali macellati troppo giovani;

h) le parti di carcasse o le frattaglie che presentano lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, ovvero le malformazioni o le alterazioni previste all'Art. 3, comma 2, lettera d);

i) le teste dei bovini nonchè le parti della muscolatura o di altri tessuti della testa, esclusi la lingua e il cervello;

1) le carni di animali cui sono stati somministrati prodotti inteneritori;

m) il sangue;

n) qualora il veterinario ufficiale constati che una carcassa intera o una parte di carcassa o una frattaglia siano affette da una malattia o da una affezione diversa da quelle menzionate nelle lettere precedenti, ha la piena facoltà di dichiarare l'intera carcassa, le frattaglie, oppure la parte della stessa, non idonee al consumo umano.

Art.6

1. Il Dicastero della Sanità può concedere ad uno o più Paesi speditori autorizzazioni generali o limitate a casi particolari e chiedere analoghe autorizzazioni motivate ad uno o più Paesi destinatari, in base alle quali possono essere introdotte nel territorio:

a) carni fresche suine che, in deroga all'Art. 4 comma 1, non siano state sottoposte ad un esame delle trichine a norma dell'allegato I, capitoli VII, punto 41, sub C:

b) carni fresche suine di cui all'Art. 5, comma 1, lettera a), destinate ad altri usi:

c) carni fresche di cui all'Art. 5, comma 1, lettere h), i), l) e m).

2. La spedizione delle carni fresche di cui al comma 1 può essere effettuata solo conformemente all'Art. 3 commi 1, 2, 3, 4, 5 e 6.

3. Nelle spedizioni verso gli Stati, il tipo di autorizzazione eventualmente utilizzato deve essere indicato nei certificati sanitari i cui modelli figurano nell'allegato II.

Art.7

1. Il Dicastero della Sanità ha il compito di raccogliere e utilizzare i risultati dei controlli ante e post mortem, effettuati dai veterinari ufficiali, nei casi di diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

2. Quando venga diagnosticata una malattia di cui al comma 1, il veterinario ufficiale che ha effettuato il controllo sulle carni comunica l'esito relativo ad ogni specifico caso al Dicastero della Sanità ed al Dirigente del Servizio Igiene Ambientale.

Art.8

1. Il Dicastero della Sanità, previo accertamento dei requisiti prescritti dal presente Decreto, riconosce l'idoneità degli stabilimenti e redige un elenco degli stessi attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi.

2. Copia dell'elenco di cui al comma 1 viene inviata agli Stati membri ed alla Commissione delle Comunità Europee.

3. Il Dicastero della Sanità revoca il riconoscimento, dandone comunicazione agli Stati membri e alla Commissione delle Comunità Europee, qualora non siano più soddisfatte le condizioni che ne costituiscono il presupposto; a tal fine si tiene conto delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'Art. 9.

4. Il veterinario ufficiale effettua sotto la propria responsabilità le ispezioni e la sorveglianza degli stabilimenti riconosciuti.

5. Il veterinario ufficiale deve avere in ogni momento libero accesso a tutti i reparti dello stabilimento per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente decreto.

Art.8 bis

1. Il Dicastero della Sanità per i macelli che trattano un massimo di 20 U.G.B. (U.G.B.= Unità di misura equivalente a : Bovini e Solipedi = 1,0 U.G.B.; Suini = 0,33 U.G.B.; Ovini e caprini = 0,15 U.G.B.) alla settimana con un massimo di 1.000 U.G.B. all'anno, qualora non soddisfino i requisiti dell'allegato I, riconosce l'idoneità degli stabilimenti i quali sono soggetti ai seguenti requisiti:

1) devono formare oggetto di una registrazione veterinaria speciale ed essere muniti di un numero di riconoscimento specifico.

Per poter essere riconosciuto dall'autorità sanitaria competente:

a) lo stabilimento deve soddisfare le condizioni per il riconoscimento di cui all'allegato III;

b) il conduttore del macello, il proprietario, o il suo rappresentante deve tenere un registro che consenta di controllare:

- le entrate di animali e le uscite di prodotti della macellazione,
- i controlli effettuati,
- i risultati dei controlli.

Questi dati devono essere comunicati all'autorità competente su richiesta di quest'ultima.

c) il macello deve comunicare al servizio veterinario l'ora della macellazione, il numero e l'ordine degli animali, per consentirgli di procedere all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo V, presso l'azienda agricola o immediatamente prima della macellazione;

d) il veterinario ufficiale deve essere presente al momento della macellazione per accertarsi che siano rispettate le norme d'igiene di cui all'allegato I capitolo IV, VI e VII. Qualora il veterinario ufficiale non possa essere presente all'atto della macellazione, le carni possono lasciare lo stabilimento solo dopo che egli avrà proceduto all'ispezione post mortem, la quale deve avere luogo il giorno stesso della macellazione;

e) il servizio veterinario deve controllare il circuito di distribuzione delle carni provenienti dallo stabilimento, la bollatura appropriata dei prodotti dichiarati inadatti al consumo nonché la loro destinazione e utilizzazione successiva.

f) il servizio veterinario deve provvedere affinché le carni fresche provenienti dagli stabilimenti di cui alla lettera e) siano bollate con i marchi approvati a tal fine.

2) Qualora si tratti di un laboratorio di sezionamento che non è situato in uno stabilimento autorizzato e che produce non più di 3 tonnellate alla settimana, l'autorità sanitaria competente può inoltre concedere deroghe conformemente all'allegato III.

Le disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VI, VIII e IX, punto 47, non si applicano alle operazioni di magazzinaggio e sezionamento effettuate negli stabilimenti di cui al primo comma.

3) Le carni che sono state ritenute conformi ai requisiti di igiene e di ispezione sanitaria previsti dal presente decreto devono essere munite di un marchio approvato a tal fine.

4) Le carni che provengono dagli stabilimenti di cui al presente articolo:

i) devono essere riservate, fresche o trasformate, alla vendita diretta ai dettaglianti o al consumatore sul mercato locale, cioè in ambito territoriale sammarinese, senza preimballaggio o confezionamento preliminare;

ii) devono essere trasportate dallo stabilimento al destinatario in condizioni igieniche adatte al trasporto.

Art.9

1. Esperti veterinari della Commissione della Comunità europee possono procedere a controlli sugli impianti nazionali; in particolare possono controllare se gli stabilimenti riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni del presente decreto.

Art.10

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

Art.11

Sono abrogate tutte le norme in contrasto con il presente Decreto.

Art. 12

Le disposizioni contenute nel presente Decreto entrano in vigore il 1 giugno 1993.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 20 aprile 1993/1692 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Patricia Busignani - Salvatore Tonelli

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1) nei locali in cui le carni fresche sono prodotte, manipolate o depositate:

a) un pavimento in materiali impermeabili, 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 gli stabilimenti devono avere:

- nel caso dei locali di cui al capitolo I, punto 13, lettere d) ed f), al capitolo II, punto 14, lettera a), ed al capitolo III, punto 15, lettera a), un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua o per i locali di cui al punto 15, lettera a), dotato di un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

- nel caso dei locali di cui al capitolo III, punto 16, lettera a), 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, ma almeno tre metri nei locali di macellazione, e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di cui al capitolo III, punto 16, lettera a). Tuttavia, l'utilizzazione di pareti di legno nei locali di cui al capitolo III, punto 16, costruiti anteriormente al 1 gennaio 1983 non costituisce un motivo di ritiro del riconoscimento;

c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte da entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio;

d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, 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;

2) 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 mediante acqua calda: i rubinetti non debbono essere del tipo azionabile a mano. Tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugami da usare una sola volta;

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

3) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc;

4) a) attrezzi ed utensili, 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. L'utilizzazione del legno è vietata salvo nei locali dove si trovano solo carni fresche imballate in maniera igienica;

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

- per la manipolazione delle carni fresche,

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

c) attrezzature per manipolare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico;

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 e frattaglie possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se essi non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro; allorchè l'eliminazione di tali carni avviene mediante tubi di scarico, questi dovrebbero essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni fresche;

5) impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dal Decreto 20 aprile 1993 n.66. Queste attrezzature devono essere provviste di un sistema di drenaggio che permetta l'evacuazione dell'acqua condensata in modo che non comporti rischi di contaminazione delle carni;

6) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del Decreto 20 aprile 1993 n.66, sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso d'acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purchè le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7) un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del Decreto 20 aprile 1993 n.66;

8) un sistema di evacuazione delle acque di rifiuto rispondente ai requisiti igienici;

9) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure, nel caso dei depositi di cui al capitolo III, punto 16, attrezzature adeguate;

10) attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari;

11) un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonchè di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta: i lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi;

12) un locale e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Essi non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati.

CAPITOLO I

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

13) Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli debbono avere almeno:

a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; pareti e pavimenti in materiali solidi, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili; detti reparti devono essere attrezzati con dispositivi per abbeverare gli animali e nutrirli, se necessario, nonché di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi verso pozzetti a sifone muniti di griglie;

b) locali per la macellazione, di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle relative operazioni; quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali di altra specie, dev'essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi; in tal caso, però le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno 5 mt. o da un tramezzo alto almeno 3 mt.;

c) locali separati, sufficientemente ampi e utilizzati esclusivamente: - per lo svuotamento, la pulitura e la lavorazione degli stomaci e degli intestini.

Tuttavia, questi locali separati non sono necessari se le suddette operazioni sugli stomaci sono effettuate mediante un attrezzo meccanico in circuito chiuso munito di un sistema di ventilazione appropriato e rispondente ai requisiti seguenti:

1) l'attrezzo deve essere installato e sistemato in modo che le operazioni di separazione degli intestini dagli stomaci e di svuotamento e di pulitura degli stomaci si svolgano igienicamente. Esso deve essere collocato in un sito apposito, nettamente separato dalle carni fresche esposte mediante un tramezzo che parte dal suolo fino ad un'altezza di almeno tre metri e che circonda la superficie in cui sono effettuate queste operazioni;

2) la forma e il funzionamento del macchinario devono essere tali da prevenire effettivamente qualsiasi contaminazione delle carni fresche;

3) un dispositivo di estrazione d'aria deve essere situato e funzionare in condizioni tali da eliminare gli odori ed i rischi di contaminazione da aerosol;

4) il macchinario deve essere munito di un dispositivo per l'evacuazione in circuito chiuso delle acque residue e del contenuto degli stomaci verso un sistema di drenaggio;

5) il circuito in cui passano gli stomaci in direzione dell'apparecchio e in provenienza dal medesimo deve essere nel contempo nettamente separato e distanziato dal circuito delle altre carni fresche. Immediatamente dopo lo svuotamento e la pulitura gli stomaci devono essere portati via igienicamente;

6) gli stomaci non devono essere manipolati dal personale che manipola le altre carni fresche. Il personale che manipola gli stomaci non deve avere accesso alle altre carni fresche;

- per la lavorazione delle budella e delle trippe, se tali lavori vengono effettuati nel macello;

- per la preparazione e la pulitura delle frattaglie diverse da quelle menzionate ai precedenti trattini, comprendenti uno spazio a parte per le teste, che devono essere adeguatamente separate dalle altre frattaglie, qualora tali operazioni vengano effettuate presso il macello ma non sulla linea di macellazione;

- per il deposito delle pelli, delle corna e degli zoccoli, nonché delle setole dei suini, quando tali materiali non sono evacuati dal macello il giorno stesso della macellazione;

d) uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito nel macello;

e) locali chiudibili a chiave o, se il clima lo permette, recinti per il ricovero degli animali malati o sospetti, situati in uno spazio adeguato e muniti di un dispositivo distinto di scolo, locali chiudibili a chiave riservati alla macellazione di tali animali, al deposito delle carni trattenute in osservazione ed al deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano. La presenza di locali riservati alla macellazione di tali animali non è obbligatoria in uno stabilimento non autorizzato dall'autorità competente ed effettuata al termine delle operazioni normali e se sono prese misure per evitare la contaminazione delle carni dichiarate idonee al consumo umano. In tali casi, i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale per la macellazione di animali che non siano né malati né sospetti.

f) locali frigoriferi di capacità adeguata con apparecchiature resistenti alla corrosione, destinate ad evitare il contatto delle carni fresche con il pavimento o con le pareti durante il trasporto o il magazzinaggio;

g) un sistema che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

h) una netta separazione tra il reparto sudicio e quello pulito, tale da proteggere quest'ultimo dalla contaminazione;

i) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

l) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni;

m) qualora sia ammassato del concime nell'area del macello, un locale appositamente allestito a tal fine;

n) un locale adeguatamente attrezzato per l'esecuzione dell'esame delle trichine, qualora esso venga effettuato presso lo stabilimento.

CAPITOLO II

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

14) Oltre alle esigenze generali, i laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi di capacità adeguata per la conservazione delle carni, nonché quando nello stabilimento sono depositate carni imballate, un locale frigorifero riservato ad esse;

- b) un locale per le operazioni di sezionamento, disossamento e confezionamento delle carni, provvisto di un termometro o di un teletermometro registratori;
- e) un locale adibito alle operazioni di imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui al capitolo XI, punto 62;
- d) un locale adibito a deposito dei materiali di confezionamento e d'imballaggio, ovvero uno spazio separato per l'imballaggio delle frattaglie, qualora esso venga eseguito nel macello;

CAPITOLO III

REQUISITI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

15) Oltre ai requisiti generali, i depositi nei quali le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 65, primo trattino, debbono avere almeno:

- a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate in modo da mantenere le temperature di cui al suddetto punto 65, primo trattino;
- b) un termometro o teletermometro registratori in ciascun locale.

16) Oltre ai requisiti generali, i depositi in cui le carni fresche sono immagazzinate in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XIII, punto 65, secondo trattino, debbono avere almeno:

- a) locali frigoriferi di capacità adeguata, facili da lavare, nei quali le carni fresche possano essere immagazzinate in modo da mantenere le temperature di cui al suddetto punto 65, secondo trattino;
- b) un termometro o un teletermometro registratori in ciascun locale.

CAPITOLO IV

IGIENE DEL PERSONALE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

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

- a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapi e quando necessario coprinuca, puliti. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle: è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;
- b) negli stabilimenti non sono ammessi animali, salvo, nel caso dei macelli, gli animali destinati ad esservi macellati, e per quanto concerne l'area di tali macelli, gli animali necessari per il loro funzionamento, I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;
- e) le attrezzature e gli utensili utilizzati 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 riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati.

18) I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche. Questa condizione non si applica alle attrezzature di trasporto usate nei locali di cui al punto 16, lettera a), allorché le carni sono imballate. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

18-bis) a) il responsabile dell'azienda, il proprietario o il suo rappresentante devono far effettuare un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, compresi dei controlli microbiologici, conformemente al quarto comma.

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

Egli deve essere in grado, di informare il veterinario ufficiale sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il laboratorio di controllo.

b) Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti alla lettera a). Egli può, in funzione di questa 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 responsabile dell'azienda, che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

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

20) 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 relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non rappresentino un periodo di contaminazione delle carni fresche. Inoltre, l'acqua non potabile può essere impiegata in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

21) E' vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni fresche.

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

23) La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle, come previsto dal Decreto 20 aprile 1993 n.69, sull'Igiene e Sanità del personale addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto, il quale detta le norme generali in materia.

CAPITOLO V

VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

25) Gli animali devono essere sottoposti alla visita ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello o prima dell'inizio della macellazione giornaliera.

La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello durante la notte.

Il responsabile del macello o il suo agente deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria.

Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

26) Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita ante mortem a regola d'arte e in condizioni d'illuminazione adeguate.

27) La visita deve permettere di accertare:

a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia.

b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni inadatte al consumo umano; si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che all'animale siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che esso possa aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;

c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.

28) Non possono essere macellati gli animali:

a) che si trovino nelle condizioni elencate al punto 27, lettera a) e b);

b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati salvo decisione contraria del veterinario ufficiale;

c) nei quali sia constatata una forma qualsiasi di tubercolosi.

CAPITOLO VI

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DEL SEZIONAMENTO

29) Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente macellati e le operazioni di dissanguamento, scuoiatura o depilazione, toelettatura ed eviscerazione devono essere effettuate in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni.

30) Il dissanguamento deve essere completo, il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Esso non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

31) Salvo per i suini e senza pregiudizio del punto 40, D. a), seconda frase, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Per tale operazione possono essere utilizzati coadiuvanti, a condizione che gli animali siano successivamente risciacquati a fondo con acqua potabile.

32) L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi di 45 minuti dopo lo stordimento o, in caso di macellazione imposta da un rito religioso, mezz'ora dopo il dissanguamento. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Gli organi asportati devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente e ogni altra parte di animale necessaria per l'ispezione o eventualmente necessaria per l'esecuzione dei controlli previsti dalla normativa vigente in materia di ricerca dei residui.

Le parti suddette devono restare nelle vicinanze della carcassa fino alla fine dell'ispezione.

Per tutte le specie, i reni devono essere privati della loro copertura di grasso; nel caso degli animali delle specie bovina e suina e dei solipedi, va asportata anche la capsula perirenale.

Tuttavia i peni possono essere evacuati immediatamente purché non presentino alcun segno patologico o lesione.

33) E' vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere a loro insufflazione. Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato deve essere escluso dagli scambi.

34) Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre sei mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con tagli longitudinali della colonna vertebrale. Se necessario, per esigenze ispettive il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della testa e della carcassa di qualsiasi animale.

35) E' vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, al sezionamento della carcassa e all'asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

36) Le carni trattenute in osservazione o sequestrate, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili devono essere depositi appena possibile in reparti appositi.

37) Se il sangue o le frattaglie di più animali sono raccolti nello stesso recipiente prima che sia terminata l'ispezione post mortem tutto il contenuto del recipiente deve essere escluso dagli scambi quando la carcassa di uno di tali animali sia riconosciuta inadatta al consumo umano.

CAPITOLO VII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

38) Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per assicurare che esse siano idonee al consumo umano.

39) L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato e dei relativi organi;

b) la palpazione degli organi di cui al punto 30, lettera E, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga necessario, dell'utero;

c) le incisioni di taluni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni tratte dal veterinario ufficiale, dell'utero; se, dall'ispezione visiva o dalla palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento dove possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;

d) la ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

e) se del caso, analisi di laboratorio, comportanti in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'art. 4, paragrafo 1, lettera b),.

40) Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le operazioni seguenti:

A. Nei bovini di età superiore a sei settimane:

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. retropharyngiales, mandibulares e parotidei). Esame dei masseteri esterni in cui si devono praticare due incisioni parallele alla mandibola, e dei masseteri interni (muscoli pterigoidei interni) che devono essere incisi lungo un unico piano.

Esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

b) ispezione della trachea; esame visivo e palpazione dei polmoni e dell'esofago; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto intraventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo e palpazione del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); incisione del fegato sulla faccia gastrica e un'incisione alla base del lobo caudato per esaminare i dotti biliari. Ispezione e palpazione dei linfonodi pancreatici;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

l) esame visivo degli organi genitali;

m) esame visivo e, se del caso, palpazione e incisione delle mammelle e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii). Nella vacca, le mammelle devono essere aperte con una lunga e profonda incisione fino ai seni galattofori (sinus galactophores), e i linfonodi delle mammelle devono essere incisi, salvo quando esse sono escluse dal consumo umano.

B. Nei bovini di età inferiore a sei settimane:

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi retrofaringei (lnn. retropharyngiales). Ispezione della cavità boccale e retroboccale e palpazione della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; incisione ed esame dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (enn. portales); palpazione e, se del caso, incisione del fegato e dei suoi linfonodi;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, ciliares e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e, se necessario, palpazione della milza;

h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

l) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte; esame del liquido sinoviale.

C. Nei suini:

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (lnn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere incisi nel loro terzo inferiore trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

- c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire, i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;
- d) esame visivo del diaframma;
- e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
- f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e dei mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- g) esame visivo e palpazione della milza;
- h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);
- i) esame visivo della pleura e del peritoneo;
- l) esame visivo degli organi genitali;
- m) esame visivi della mammella e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); nella scrofa, incisione dei linfonodi supramammari;
- n) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

D. Negli ovini e nei caprini:

- a) esame visivo della testa dopo lo scuoiamento e, in caso di dubbio, esame della gola, della bocca, della lingua dei linfonodi retrofaringei e parotidei. Senza pregiudizio delle condizioni di polizia sanitaria, detti esami non sono necessari se l'autorità competente è in grado di garantire che la testa, compresi la lingua e il cervello, è esclusa dal consumo umano;
- b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales); in caso di dubbio, tali organi e linfonodi devono essere incisi ed esaminati;
- c) esame visivo del pericardio e del cuore; in caso di dubbio, il cuore deve essere inciso ed esaminato;
- d) esame visivo del diaframma;
- e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi; incisione del fegato sulla faccia gastrica per esaminare i dotti biliari;
- f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales);
- g) esame visivo e palpazione delle milza
- h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (enn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

l) esame visivo degli organi genitali;

m) esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi;

n) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

E. Nei solipedi domestici:

a) esame visivo della testa dopo asportazione della lingua e esame visivo della gola; palpazione e incisione, se del caso, dei linfonodi sottomascellari, retrofaringei e parotidei (lnn. submaxillares, retropharingiales, mandibulares e parotidei); esame visivo e palpazione della lingua, previamente isolata in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago; palpazione dei polmoni; palpazione e, se del caso, incisione, dei linfonodi bronchiali e mediastinici (lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tuttavia, dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato e dei linfonodi periportal (lnn. portales); palpazione del fegato e dei linfonodi; se del caso, incisione del fegato e dei linfonodi periportal;

f) esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g) esame visivo e palpazione della milza; h) esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i) esame visivo della pleura e del peritoneo;

l) esame visivo degli organi genitali;

m) esame visivi della mammella e dei relativi linfonodi (lnn. supramammarii); se del caso, incisione dei linfonodi supramammarii;

n) esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

o) ricerca della melanosì e dei melanomi su tutti i cavalli grigi o bianchi in corrispondenza dei muscoli e dei linfonodi (lymphonodi subrhomboidei) delle spalle sotto la cartilagine scapolare

mediante distacco del legamento di una spalla. I reni devono essere aperti ed esaminati mediante incisione attraverso l'intero organo.

F. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire ulteriori tagli e ispezioni delle parti in causa degli animali che ritiene necessari per fare una diagnosi definitiva.

G. I linfonodi sopra menzionati di cui è prescritta l'incisione devono essere sottoposti sistematicamente ad incisioni multiple e ad un esame visivo.

41) Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare

A) La ricerca della cisticercosi dei suini, in corrispondenza delle superfici muscolari direttamente visibili in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati dal tessuto adiposo.

B) La ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni e loro ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

Questo esame può essere però sostituito da esami alternativi in conformità della procedura di cui all'art.16 della direttiva n.83/90/CEE e successive modifiche.

C) Le carni suine fresche contenenti muscoli striati debbono essere sottoposte ad una ricerca delle trichine sotto la sorveglianza e la responsabilità del veterinario ufficiale. L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentati, come previsto dal Decreto 20 aprile 1993 n.62.

D) I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile all'uomo, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte ai controlli della mandria da cui provengono gli animali e al responsabile della stessa mandria.

CAPITOLO VIII

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

42) Il sezionamento in pezzi più piccoli di quelli di cui all'art.3 comma 2, il disossamento e il sezionamento di fegati riconosciuti di bovino è autorizzato soltanto nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

43) Il responsabile del laboratorio o il rappresentante è tenuto ad agevolare l'operazione di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie; tra l'altro, devono essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

44) Le carni che non rispondono alle condizioni, di cui all'art.3, possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il

veterinario ufficiale deve avere libero accesso in qualsiasi momento a tutti i locali di deposito e di lavoro per garantire la rigorosa osservanza delle precedenti disposizioni.

45 a) le carni fresche devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di cui al capitolo II, punto 14, lettera b). Subito dopo il sezionamento le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero appropriato di cui al capitolo II, punto 14, lettera a);

b) durante il lavoro di sezionamento, disossamento, condizionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a + 7 C.

Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a + 12 C.

c) in deroga alle lettere a) e b) le carni possono essere sezionate a caldo; in tal caso devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento; il locale di macellazione e quello di sezionamento devono essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che carni da sezionare devono essere trasferite senza rotture del carico da un locale all'altro e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato;

d) il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge di osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via nei recipienti di cui al punto 4 lettera d).

CAPITOLO IX

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

46) I laboratori di sezionamento riconosciuti e i depositi frigoriferi delle carni riconosciuti sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale. Quest'ultimo deve essere avvisato per tempo prima che inizi il sezionamento della carne.

47) Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

- controllo delle entrate e delle uscite delle carni fresche;
- ispezione sanitaria delle carni fresche presenti negli stabilimenti di cui al punto 46;
- ispezione delle carni fresche prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dagli stabilimenti di cui al punto 46;
- compilazione e rilascio dei documenti previsti all'art.3, comma 2, lettera f), del presente Decreto e del capitolo X, punto 54;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo IV, nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;
- esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio che per esempio possono rilevare la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami devono essere consegnati in un registro;

- qualsiasi altro controllo che il veterinario ritenga utile per l'osservanza delle disposizioni del presente Decreto.

CAPITOLO X

BOLLATURA SANITARIA

48) La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale.

A tal fine egli detiene e custodisce:

- a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;
- b) le etichette e il materiale per il confezionamento purchè vi sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo.

Tali etichette e tale materiale per il confezionamento devono essere consegnati al personale al momento dell'applicazione e in numero corrispondente alle necessità.

49) La bollatura sanitaria deve essere praticata a mezzo di un bollo di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e di 4,5 cm di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, la scritta "Repubblica di San Marino" a lettere maiuscole;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento. I caratteri a stampa devono avere un'almeno 0,1cm per le lettere e di almeno 1 cm per le cifre.

Il bollo può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario ufficiale che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

50) Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conformemente al punto 49):

- quelle di peso superiore a 65 kg. devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla; - le altre devono avere almeno quattro bolli e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

51) I fegati bovini, suini e solipedi vanno bollati con marchio a fuoco conformemente al punto 49. Le frattaglie di tutte le specie devono essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco conformante al punto 49 se sono confezionate o imballate e bollate in conformità dei punti 54 e 55.

52) Le parti ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate, devono essere provviste di bollo a inchiostro o a fuoco conformemente al punto 49, se non sono confezionate o imballate.

53) L'imballaggio deve essere sempre bollato conformemente al punto 54.

54) I tagli di carne imballati e le frattaglie imballate di cui al punto 51, secondo comma, e al punto 52, compresi i fegati sezionati di bovini, devono essere muniti di una bollatura sanitaria conforme al

punto 49 e recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello applicato su un'etichetta fissata o stampata sull'imballaggio in modo da lacerarsi al momento dell'apertura. L'etichetta deve inoltre recare un numero di serie: tale requisito può essere facoltativo.

Tuttavia, quando le carni o le frattaglie sono confezionate conformemente al capitolo XI, punto 61, l'etichetta di cui sopra può essere fissata al confezionamento. Tuttavia, se le frattaglie sono imballate presso un macello, la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

55) Oltre alle esigenze del punto 54, per le carni fresche confezionate in porzioni commerciali destinate ad essere vendute direttamente al consumatore, una riproduzione stampata della bollatura sanitaria di cui al punto 49, lettera A, deve figurare sulla confezione o su un'etichetta applicata alla confezione stessa. La bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento in luogo di quello del macello. Le dimensioni di cui al punto 49 non si applicano alla bollatura di cui al presente punto. Tuttavia, se le frattaglie sono confezionate presso il macello la bollatura sanitaria deve recare il numero di riconoscimento veterinario di tale macello.

56) Le carni di solipedi ed i loro imballaggi devono essere contrassegnati da un marchio speciale da stabilirsi secondo le procedure previste dalla CEE.

57) I coloranti da impiegare per la bollatura delle carni fresche sono decisi in conformità della procedura. Fintantochè tale decisione non sia stata presa, può essere utilizzato solo il metilvioioletto.

CAPITOLO XI

CONFEZIONAMENTO CARNI E IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE

58) a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche.

In particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni fresche;
- tali da non trasmettere alla carni fresche sostanze nocive per la salute umana;
- sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni fresche 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.

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

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi e le frattaglie devono comunque essere munite di un involucro di protezione, ameno che non vengano trasportate appese. Questi involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre

alle condizioni di cui al punto 58 lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni. I fegati sezionati dei bovini devono essere confezionati

individualmente. Un imballaggio può contenere soltanto un organo completo, affettato e presentato nella sua forma originale.

60) Le carni confezionate devono essere imballate.

61) Tuttavia, quando l'involucro corrispondente 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, purchè siano rispettate le condizioni del punto 58.

62) Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento 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, il confezionamento e l'imballaggio devono essere racchiusi in un involucro protettivo sigillato; esso deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento ed essere immagazzinato in condizioni igieniche in un locale separato dello stabilimento;

c) i locali di deposito per materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni fresche. Gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

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

e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme igieniche ed essere impiegati immediatamente. Essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni fresche;

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

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

CAPITOLO XII

CERTIFICATO SANITARIO

64) L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il Paese destinatario deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura all'allegato II e deve essere redatto perlomeno nella lingua e nelle lingue ufficiali del Paese destinatario. Esso deve consistere di un solo foglio.

CAPITOLO XIII

DEPOSITO

65) Le carni fresche devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem e mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o pari a + 7 C per le carcasse e loro parti a + 3 C per le frattaglie; le carni fresche destinate ad essere congelate devono provenire da un macello o da laboratorio di sezionamento riconosciuti. Le carni fresche possono essere congelate, per mezzo di attrezzature idonee, soltanto nei locali del laboratorio in cui sono state ottenute o sezionate o in magazzini frigoriferi riconosciuti.

I pezzi di cui all'art.3, comma 2, punto g, del presente Decreto, i pezzi di cui al punto 52 e le frattaglie destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza ritardi, eccetto quando la manutenzione sia necessaria per motivi sanitari. In questo caso essi debbono essere immediatamente congelati dopo la maturazione.

Le carcasse, le mezzene e i quarti destinati ad essere congelati devono essere sottoposti a congelamento senza indebiti ritardi dopo un periodo di stabilizzazione.

Le carni in pezzi, destinate ad essere congelate devono essere sottoposte a congelamento senza indebiti ritardi dopo essere state sezionate.

Le carni congelate devono raggiungere una temperatura interna inferiore o uguale a - 12 C ed essere poi immagazzinate a temperature non superiori.

Sulle carni fresche sottoposte a congelamento devono essere indicati il mese e l'anno in cui sono state congelate.

66) Nessuna sostanza che possa contaminare le carni o pregiudicarne le condizioni igieniche deve essere immagazzinata nei locali di cui al capitolo III, punti 15 e 16, a meno che le carni siano imballate e immagazzinate separatamente.

67) la temperatura di deposito dei locali di cui al capitolo II, punti 15 e 16, deve essere registrata.

CAPITOLO XIV

TRASPORTO

68) Le carni fresche devono essere trasportate in veicoli o mezzi di trasporto dotati di un sistema di chiusura ermetica oppure se si tratta di carni fresche importate da paesi terzi o di carni fresche in transito nel territorio di un paese terzo con mezzi di trasporto sigillati, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto le temperature indicate nel capitolo XIII.

La sigillatura non è obbligatoria quando le carni sono trasportate da un macello a un laboratorio di sezionamento in ambito territoriale.

69) I veicoli o mezzi destinati al trasporto di dette carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiale resistente alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni nè renderle nocive alla salute dell'uomo; dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione:

b) debbono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

c) per il trasporto di carcasse, mezzene o quarti e di carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiale resistente alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento; tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico. Nel caso del trasporto per via aerea tuttavia, i dispositivi di sospensione delle carni non sono richiesti, purchè siano disponibili accessori, in materiale non soggetto a corrosione, destinati al carico, al mantenimento ed allo scarico delle carni.

70) I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

71) Le carni fresche non possono essere trasportate in uno stesso veicolo insieme a sostanze che possono contaminarle o pregiudicarne le condizioni igieniche, a meno che non siano adottate le opportune precauzioni. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate o ripulite, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

72) Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato ripulito e disinfettato.

73) Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata congelata e imballata in condizioni che corrispondono alle norme dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi, salvo in caso di trasporto per via aerea ai sensi del punto 69, lettera c).

Le altre parti le frattaglie, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese e collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni del presente Decreto. I visceri devono essere sempre trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

74) Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II

MODELLO CERTIFICATO SANITARIO

relativo alle carni fresche

N. (I).....

Paese speditore:.....

Dicastero:.....

Servizio:.....

Riferimento:.....

(Facoltativo)

I. Identificazione delle carni

Carni di

(Specie animale)

Natura dei pezzi:.....

Natura dell'imballaggio:.....

Numero dei pezzi o degli imballaggi:.....

Mese (i) e anno (i) di congelamento:

Peso netto:.....

II. Provenienza delle carni

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

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

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

III. Destinazione delle carni

.....

Le carni sono spedite da

(Luogo di spedizione)

a

(Paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (2)

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni sopraindicate sono state ricavate nelle condizioni di produzione e controllo previste e che sono pertanto riconosciute atte incondizionatamente al consumo umano.

Fatto a..... il

.....

(Firma del veterinario ufficiale)

ALLEGATO III

CAPITOLO I

CONDIZIONI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITA' LIMITATA

I macelli di capacità limitata devono avere almeno:

1. nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:

a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, 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 cattivi odori;

b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione.

c) porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire.

Qualora le carni vengano immagazzinate nello stabilimento in questione, quest'ultimo deve disporre di un deposito che soddisfi i requisiti sopramenzionati;

d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione di vapore;

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

2. a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;

b) sul posto o in un locale adiacente, un dispositivo per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 C;

3. adeguati dispositivi di protezione contro animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

4. a) attrezzi ed utensili, 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. L'utilizzazione del legno è vietata;

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

- per la movimentazione delle carni fresche,

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

c) 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 carni non destinate al consumo umano che devono essere rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro;

5. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dal presente Decreto. Tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue, che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;

6. un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile, ai sensi del Decreto 20 aprile 1993 n.66, sulle acque potabili, ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato un impianto che fornisca acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purchè le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni fresche. Le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

7. un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del Decreto 20 aprile 1993 n.66, delle acque potabili.

8. un sistema che consenta l'evacuazione delle acque in modo igienico.

9. almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

CAPITOLO II

CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI DI CAPACITÀ LIMITATA

10. Oltre a rispondere ai requisiti generali, i macelli di capacità limitata debbono avere almeno:

- a) stalle di sosta di capacità sufficiente, per animali che passano la notte nel recinto del macello;

- b) un locale per la macellazione e, tenuto conto delle operazioni effettuate durante la macellazione, i locali ad esse necessari di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento del lavoro sul piano igienico;

c) spazi per lo stordimento e il dissanguamento, nettamente separati all'interno del locale di macellazione;

d) nel locale di macellazione, pareti che possono essere lavate fino ad un'altezza minima di tre metri o fino al soffitto. All'atto della macellazione, il vapore deve essere sufficientemente eliminato;

e) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso. Durante tali operazioni, in nessun caso l'animale deve entrare in contatto con il suolo;

f) un locale di raffreddamento di capacità adeguata all'entità e tipo delle operazioni di macellazione, in cui si trovi almeno un piccolo spazio isolato chiudibile a chiave, riservato all'osservazione delle carcasse sottoposte ad analisi.

Le autorità competenti potranno, in determinati casi, accordare deroghe a questo requisito, qualora le carni siano ritirate immediatamente dai macelli per l'approvvigionamento di laboratori di sezionamento o di macellerie situate nelle immediate vicinanze del macello, sempre che la durata del trasporto non superi un'ora.

11. Nel locale di macellazione, è vietato svuotare o pulire stomaci e gli intestini e immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole di suini.

12. Qualora il letame non possa essere evacuato quotidianamente dal recinto del macello, esso deve essere raccolto in una zona nettamente separata.

13. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati.

14. Gli animali malati o sospettati di esserlo non devono essere macellati nello stabilimento, salvo deroga concessa dall'autorità competente. In caso di deroga la macellazione dovrà essere effettuata sotto controllo dell'autorità sanitaria e dovranno essere presi i provvedimenti necessari per evitare la contaminazione i locali devono essere sottoposti a particolare pulizia e disinfezione sotto controllo ufficiale prima di poter essere usati nuovamente.