

**D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, aggiornamento alla GU 06/08/99**  
**Norme concernenti l'importazione degli animali, attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.**

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87, quinto comma, della Costituzione;  
Vista la direttiva del Consiglio 91/497/CEE del 29 luglio 1991, che modifica e codifica la direttiva del Consiglio 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla produzione e immissione sul mercato di carni fresche;  
Vista la direttiva del Consiglio 91/498/CEE del 29 luglio 1991, relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie, specifiche della Comunità in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche;  
Visti gli articoli 1, 2 e 19 della legge 19 dicembre 1992, n. 489, concernente la delega al Governo per l'attuazione delle citate direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE;  
Visto l'art. 6, comma 2, della legge 22 febbraio 1994, n. 146, recante proroga del termine di delega;  
Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione dell'8 aprile 1994;  
Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie e del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia e del tesoro;

Emana il seguente decreto legislativo:

## **1. Campo di applicazione**

1. Le carni fresche ottenute da animali domestici delle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché da solipedi domestici e destinate all'immissione sul mercato per il consumo umano devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate nel presente decreto.
2. Il presente decreto non si applica al sezionamento ed al magazzinaggio di carni fresche effettuati negli esercizi per la vendita al minuto o in locali connessi a tali punti di vendita o connessi alla vendita su aree pubbliche ove tali operazioni siano compiute unicamente per la vendita diretta al consumatore; detta esclusione non si applica ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi centralizzati delle catene di distribuzione per la vendita al minuto.

## **2. Definizioni**

1. Ai fini del presente decreto si intendono per:
  - a) carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché di solipedi domestici;
  - b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione;
  - c) carni separate meccanicamente: carni separate meccanicamente da ossa carnose, escluse le ossa della testa, delle estremità degli arti al di sotto delle articolazioni carpali e tarsali, nonché le vertebre coccigee dei suini, destinati agli stabilimenti riconosciuti conformemente all'art. 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;
  - d) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle, e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento. Tuttavia, per i suini, l'asportazione dell'estremità degli arti in corrispondenza del carpo, del tarso e della testa può non essere praticata qualora le carni siano destinate ad essere trattate conformemente alle disposizioni del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537;
  - 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: veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio responsabile della vigilanza e dell'ispezione nello stabilimento;
- h) Paese speditore: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite;
- i) Paese destinatario: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro;
- j) mezzi di trasporto: le sezioni di autoveicoli, veicoli ferroviari ed aeromobili destinati al carico, nonché le stive delle navi o i contenitori destinati al trasporto per via terrestre, marittima od aerea;
- k) stabilimento: macello riconosciuto, laboratorio di sezionamento riconosciuto, deposito frigorifero riconosciuto, o un insieme che riunisca più stabilimenti di questo tipo;
- l) confezionamento: operazione diretta a proteggere le carni fresche con un primo involucro o contenitore a diretto contatto con esse;
- m) imballaggio: la sistemazione delle carni fresche confezionate in un secondo contenitore, come pure questo stesso contenitore;
- n) macellazione speciale d'urgenza: macellazione ordinata da un veterinario ufficiale in seguito ad un incidente o allorché l'animale soffre di gravi disturbi fisiologici e funzionali; la macellazione speciale d'urgenza è effettuata in luogo diverso dal macello allorché il veterinario ufficiale ritenga che il trasporto dell'animale sia impossibile o imporrebbe all'animale inutili sofferenze;
- o) centro di reimballaggio: un laboratorio di sezionamento o un deposito frigorifero in cui si effettuano le operazioni di raggruppamento e/o di reimballaggio di carni confezionate destinate all'immissione sul mercato.

### **3. Prescrizioni per la macellazione, il sezionamento e il deposito delle carni**

1. La macellazione degli animali e la divisione delle carcasse in mezzene o in quarti e delle mezzene fino al numero massimo di tre pezzi è consentita:
  - a) negli impianti di macellazione che soddisfano le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e II, e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13;
  - b) negli impianti di macellazione di capacità limitata di cui all'art. 5.
2. Il sezionamento delle carni in pezzature inferiori a quelle di cui al comma 1 è consentito:
  - a) negli impianti di sezionamento che soddisfano le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e III, e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13;
  - b) negli impianti di sezionamento di capacità limitata di cui all'art. 6.
3. Il deposito ed il magazzinaggio delle carni è consentito:
  - a) nei depositi frigoriferi che soddisfano le condizioni di cui all'allegato I, capitoli I e IV, e che sono riconosciuti a norma dell'art. 13;
  - b) nei depositi frigoriferi annessi ad impianti di cui al comma 1, lettera a), e di cui al comma 2, lettera a);
  - c) nei depositi frigoriferi annessi a laboratori di lavorazione delle carni a condizione che le carni siano depositate in locali frigoriferi con percorsi separati rispetto ai prodotti a base di carne oppure siano confezionate o imballate.
4. Possono essere destinate al mercato comunitario solo le carni prodotte e immagazzinate negli impianti di macellazione di cui al comma 1, lettera a), nei laboratori di sezionamento di cui al comma 2, lettera a), e nei depositi frigoriferi di cui al comma 3; le carni prodotte negli impianti di macellazione di cui al comma 1, lettera b), e nei laboratori di sezionamento di cui al comma 2, lettera b), possono essere commercializzate esclusivamente nel territorio nazionale con l'osservanza delle prescrizioni di cui agli articoli 5 e 6.

### **4. Prescrizioni generali**

1. Le carcasse, le mezzene, le mezzene sezionate al massimo in tre pezzi o i quarti devono:
  - a) essere ottenuti in un macello di cui all'art. 3, comma 1, lettera a);
  - b) provenire da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e che, in seguito a tale ispezione, sia stato riconosciuto atto alla macellazione ai sensi del presente decreto;
  - c) essere trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità dell'allegato I, capitoli V e VII;
  - d) essere stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo VIII, all'ispezione post mortem effettuata da un veterinario ufficiale e non presentare alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni

traumatiche sopraggiunte poco prima della macellazione e di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario, per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendano le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) avere il bollo sanitario in conformità dell'allegato I, capitolo XI;

f) essere accompagnati durante il trasporto:

1) da un documento di accompagnamento commerciale che deve:

- essere rilasciato dallo stabilimento di spedizione;
- oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo XI, punto 50, recare il/la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento riconosciuto e, per le carni congelate, recare chiaramente l'indicazione del mese e dell'anno di congelazione;
- per le carni destinate alla Finlandia ed alla Svezia, recare una delle indicazioni previste all'allegato IV, parte IV, terzo trattino;
- essere conservato dal destinatario per poter essere presentato all'autorità competente, su richiesta di quest'ultima. Se si tratta di dati informatici, questi devono essere stampati a richiesta di detta autorità;

2) da un certificato conforme all'allegato IV, qualora si tratti di carni provenienti da un macello situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in autocarro sigillato, attraverso un Paese terzo;

3) da un attestato sanitario, da presentarsi su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione, qualora le carni siano destinate ad essere esportate verso un Paese terzo dopo trasformazione. Le spese sostenute per tale attestato sono a carico degli operatori;

g) essere conservati dopo l'ispezione post mortem in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità all'allegato I, capitolo XIV, all'interno di stabilimenti controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;

h) essere trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XV.

2. Le pezzature di carni inferiori a quelle di cui al comma 1 o le carni disossate, siano esse confezionate o meno, devono:

- a) essere ottenute in un laboratorio di sezionamento riconosciuto a norma dell'art. 13;
- b) essere ottenute conformemente all'allegato I, capitolo IX, e provenire da carni fresche rispondenti alle condizioni di cui al comma 1, oppure da carni fresche importate da Paesi terzi conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93;
- c) essere immagazzinate, in condizioni rispondenti alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, presso stabilimenti controllati a norma dell'allegato I, capitolo X;
- d) essere controllate da un veterinario ufficiale conformemente all'allegato I, capitolo X;
- e) rispondere per quanto riguarda l'imballaggio ed il confezionamento, alle prescrizioni dell'allegato I, capitolo XII;
- f) soddisfare alle condizioni di cui al comma 1, lettere c), e), f) ed h).

3. Le frattaglie devono provenire da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto e soddisfare le condizioni di cui ai commi 1 e 2.

4. Le carni fresche che sono state immagazzinate, conformemente alle disposizioni del presente decreto, in un deposito frigorifero di cui all'art. 3, comma 3, e non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo che per il magazzinaggio, devono:

- a) soddisfare alle condizioni fissate al comma 1, lettere c), e), g) e h) ed ai commi 2 e 3, o essere importate da Paesi terzi conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93;
- b) essere accompagnate, durante il trasporto verso il luogo di destinazione, dal documento di accompagnamento commerciale o dal certificato di cui al comma 1, lettera f); quest'ultimo è redatto dal veterinario ufficiale in base ai certificati sanitari allegati alle spedizioni di carni fresche al momento dell'ammissione al magazzinaggio e contiene, in caso di carni importate, l'indicazione relativa all'origine. In tal caso, il numero di riconoscimento veterinario deve figurare sul documento di accompagnamento commerciale.

5. Le carni fresche prodotte conformemente alle disposizioni del presente decreto e immagazzinate, sotto controllo doganale, in un deposito frigorifero di un Paese terzo riconosciuto conformemente al regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 231, e che non sono state da allora sottoposte ad alcuna manipolazione, salvo che per il magazzinaggio, devono:

- a) soddisfare alle condizioni di cui ai commi 1, 2 e 3;
- b) offrire le garanzie specifiche concernenti il controllo e la certificazione del rispetto delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto;
- c) essere accompagnate dai certificati di sanità e di polizia veterinaria previsti all'art. 16 del citato

regolamento.

6. Fatte salve le disposizioni in materia di polizia veterinaria, i commi 1, 2, 3, 4 e 5 non si applicano alle carni fresche destinate:

- a) ad usi diversi dal consumo umano;
- b) ad esposizioni, a studi speciali, o ad analisi, purché 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, ad eccezione di quelle utilizzate per le analisi stesse, saranno distrutte;
- c) esclusivamente al rifornimento delle organizzazioni internazionali.

7. Le carni fresche che sono disimballate e reimballate in uno stabilimento diverso da quello in cui sono state confezionate devono:

- a) rispondere ai requisiti di cui ai commi 1, 2, 3, 4;
- b) essere disimballate e reimballate in un centro di reimballaggio che soddisfi i requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, riconosciuto ai sensi dell'art. 13.

## **5. Prescrizioni per i macelli di capacità limitata**

1. Gli impianti di macellazione di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; essi possono macellare un massimo di 1.000 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno e comunque non oltre 20 UGB alla settimana .

2. Un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a cinque suini o a dieci ovini o caprini o a venti agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi.

3. Gli impianti di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari di cui all'allegato II, capitolo I, nonché di:

- a) stalle di sosta, qualora gli animali non vengano macellati in giornata;
- b) un locale per la macellazione che consenta di separare, dalla eviscerazione, le operazioni di stordimento, di dissanguamento e possibilmente anche quelle di scuoiamento; le operazioni successive allo stordimento devono essere effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso che comunque non deve entrare mai in contatto con il suolo;
- c) un locale per il deposito e lo svuotamento dei visceri addominali e pelvici, suddiviso in due o più reparti qualora si proceda alle successive fasi di lavorazione senza l'impiego di un attrezzo meccanico in circuito chiuso conforme ai requisiti di cui all'allegato I, punto 14, lettera c);
- d) una cella frigorifera per il deposito delle carni macellate fornita almeno di uno spazio isolato, dotato di un dispositivo chiudibile a chiave, riservato alle carcasse sottoposte ad analisi;
- e) un locale per la spedizione, contiguo alla cella frigorifera, qualora le carni non vengano esitate totalmente in un annesso spaccio di vendita al minuto.

4. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati; nel locale di macellazione è vietato svuotare o pulire gli stomaci e gli intestini ed immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole di suini; nei locali di cui al comma 3 non sono consentite le operazioni di sezionamento.

5. Il titolare dell'impianto deve tenere un registro ove indicare le entrate degli animali, lo scarico delle carni prodotte ed i risultati dell'autocontrollo aziendale, da comunicarsi, a richiesta, al servizio veterinario dell'unità sanitaria locale.

6. L'attività di macellazione deve essere concordata con il servizio veterinario che ne stabilisce l'orario; il titolare deve comunicare al veterinario ufficiale il numero e la provenienza degli animali da macellare, al fine di consentire la visita ante mortem immediatamente prima della macellazione che può avvenire presso l'azienda di origine ove la stessa azienda e il macello siano nel territorio di una medesima unità sanitaria locale; la macellazione deve avvenire in presenza del veterinario ufficiale o di un ausiliario il quale deve accertarsi che siano rispettate le norme di igiene di cui all'allegato I, capitoli V, VII e VIII; 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 aver luogo il giorno stesso della macellazione.

7. Il veterinario ufficiale deve provvedere alla bollatura delle carni destinate al libero consumo ed alla identificazione di quelle inadatte all'alimentazione umana; il bollo deve permettere l'identificazione del macello d'origine nonché dell'unità sanitaria locale; le caratteristiche del bollo sono stabilite dal Ministero della sanità.

8. Le carni prodotte negli impianti di cui al comma 1 devono essere riservate alla vendita diretta ai consumatori o ai dettaglianti, al sezionamento in impianti di cui all'art. 6 o alla trasformazione,

esclusivamente nel territorio nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale recante le indicazioni contenute sul bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma e del punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e dei punti 71, 72 e 73.

9. Le autorizzazioni rilasciate, ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, agli impianti in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto, devono essere rinnovate entro novanta giorni da tale data, a richiesta dell'interessato da presentare all'autorità competente secondo le vigenti disposizioni entro trenta giorni dalla data stessa; in sede di rinnovo viene assegnato all'impianto il numero di identificazione e viene indicata la potenzialità oraria definita in rapporto ai requisiti igienici e funzionali presenti.

10. Gli impianti di cui al comma 1 non in attività al 29 maggio 1994 ed in possesso dei requisiti di cui al comma 3 possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità sanitaria competente secondo le vigenti disposizioni previo assenso della regione o provincia autonoma.

11. Gli impianti di cui ai commi 9 e 10 devono essere inseriti in un apposito elenco regionale ed esser muniti di un numero di identificazione secondo criteri fissati con provvedimenti del Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione della Comunità europea.

12. Entro il limite di 1.000 UGB all'anno di cui al comma 1 il veterinario ufficiale può consentire di derogare al limite settimanale previsto nello stesso comma per tener conto della necessità di macellare gli agnelli ed i capretti nel periodo che precede le festività religiose a condizione di essere sempre presente all'atto della macellazione, che i requisiti in materia di igiene siano rispettati e che le carni non siano oggetto di congelamento prima dell'immissione sul mercato.

13. Previo conforme parere della Commissione delle Comunità europee il Ministero della sanità può autorizzare i macelli situati in zone che presentano particolari difficoltà di ordine geografico e di approvvigionamento a macellare 2.000 UGB all'anno.

## **6. Prescrizioni per i laboratori di sezionamento di capacità limitata**

1. I laboratori di sezionamento di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; in essi possono essere prodotte carni disossate in quantità non superiore alle cinque tonnellate a settimana ovvero l'equivalente di carni con osso.

2. I laboratori di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari e strutturali di cui all'allegato II, capitolo I. Le disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V, capitolo VII, punto 38, capitolo IX - eccettuati i requisiti di temperatura del locale previsti al punto 46, lettera c) seconda frase - e capitolo X, punto 48 si applicano alle operazioni di deposito e sezionamento.

3. Il titolare del laboratorio deve tenere un registro ove indicare il carico e lo scarico delle carni ed i risultati dell'autocontrollo aziendale da comunicarsi, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale.

4. Il veterinario ufficiale deve verificare che le carni siano identificate mediante etichettatura o con un bollo le cui caratteristiche sono stabilite dal Ministero della sanità.

5. Le carni prodotte nei laboratori di cui al comma 1 devono essere riservate esclusivamente al mercato nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale recante le indicazioni contenute nel bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate e trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma, punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e punti 71, 72 e 73.

6. Le autorizzazioni rilasciate, ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, ai laboratori in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto, devono essere rinnovate entro novanta giorni da tale data, a richiesta dell'interessato da presentare alla autorità competente secondo le vigenti disposizioni entro trenta giorni dalla data stessa; in sede di rinnovo viene assegnato al laboratorio il numero di identificazione.

7. I laboratori di cui al comma 1 non in attività al 29 maggio 1994 ed in possesso dei requisiti di cui al comma 2 possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità competente



secondo le vigenti disposizioni previo assenso della regione o provincia autonoma.

8. I laboratori di cui ai commi 6 e 7 devono essere inseriti in un apposito elenco regionale ed essere muniti di un numero di identificazione secondo criteri fissati dal Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione della Comunità europea.

## **7. Carni provenienti da macellazione speciale d'urgenza**

1. Le carni provenienti da animali macellati d'urgenza possono essere ammesse al consumo umano solo nel territorio dell'unità sanitaria locale ove è avvenuta la macellazione a condizione che:

- a) l'azienda di provenienza non sia sottoposta a provvedimenti di polizia veterinaria che stabiliscano il divieto di macellazione degli animali;
- b) l'animale sia sottoposto ad ispezione ante mortem conformemente all'allegato I, capitolo VI, e sia stato riconosciuto atto alla macellazione;
- c) l'animale sia stato abbattuto previo stordimento e dissanguato; ove necessario il veterinario ufficiale può derogare allo stordimento e consentire l'abbattimento con proiettile e l'eviscerazione sul posto;
- d) l'animale abbattuto e dissanguato sia trasportato in un macello in condizioni igieniche soddisfacenti e il più rapidamente possibile; qualora l'animale macellato non possa essere trasportato entro un'ora in tale macello esso deve essere trasportato in un contenitore o con altro mezzo di trasporto in cui la temperatura sia compresa tra 0° e 4°C; l'eviscerazione, qualora non sia stata praticata al momento della macellazione, deve essere effettuata al più tardi tre ore dopo quest'ultima; qualora l'eviscerazione sia praticata sul posto i visceri devono accompagnare la carcassa fino al macello, fermo restando che i polmoni, il cuore, il fegato, i reni, la milza e i linfonodi mediastinici siano lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche;
- e) durante il trasporto al macello siano accompagnate da un attestato del veterinario ufficiale che ha consentito la macellazione, conforme al modello stabilito dal Ministero della sanità, da cui risultino gli esiti della visita ante mortem, la corretta esecuzione del dissanguamento, l'ora della macellazione, gli eventuali trattamenti terapeutici ed altre notizie utili;
- f) in attesa della destinazione finale delle carni, la carcassa non entri in contatto con carni e frattaglie destinate al consumo umano;
- g) siano contrassegnate, in caso di ispezione favorevole, con il bollo sanitario le cui caratteristiche sono stabilite dal Ministero della sanità.

## **8. Ammissione alla macellazione**

1. Fatti salvi i divieti di macellazione posti dalle norme di polizia veterinaria che dispongono l'abbattimento coatto, sono ammessi alla macellazione gli animali che hanno superato favorevolmente l'ispezione ante mortem effettuata conformemente all'allegato I, capitolo VI.
2. Qualora dalla visita ante mortem dovessero emergere segni clinici, accertati o sospetti, di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali diverse da quelle elencate all'art. 9, comma 1, per le quali non è ammessa la macellazione, gli animali devono essere macellati separatamente o al termine delle normali operazioni di macellazione.
3. Ai fini dell'identificazione dell'allevamento di origine, l'animale destinato alla macellazione deve essere contraddistinto da un marchio.

## **9. Esclusione dal consumo umano**

1. Sono dichiarate non idonee al consumo umano le carni provenienti da animali non sottoposti a visita ante mortem e ispezione post mortem nonché le carni provenienti da animali affetti da una delle seguenti malattie:
  - a) actinobacillosi o actinomicosi generalizzate;
  - b) carbonchio ematico e carbonchio sintomatico;
  - c) tubercolosi generalizzata;
  - d) linfadenite generalizzata;
  - e) morva;
  - f) rabbia;

- g) tetano;
- h) salmonellosi acuta;
- i) brucellosi acuta;
- l) malrossino;
- m) botulismo;
- n) setticemia, piemia, tossiemia e viremia.

2. Sono da escludere dal consumo umano:

- a) le carni provenienti da animali che presentino lesioni acute di broncopolmonite, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite solo se confermate da un'ispezione particolareggiata e completata eventualmente da esami batteriologici e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica; in caso di esito favorevole degli esami di laboratorio le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee;
- b) le carni provenienti da animali affetti da sarcosporidiosi macroscopicamente evidente generalizzata, da cisticercosi generalizzata e da trichinellosi;
- c) le carni provenienti da animali morti, nati morti o morti nell'utero;
- d) le carni provenienti da animali macellati troppo giovani le cui carni siano edematose;
- e) le carni provenienti da animali che presentino cachessia o un quadro anemico di notevole intensità;
- f) le carni provenienti da animali che presentino tumori, ascessi disseminati o gravi lesioni traumatiche in diverse parti della carcassa o in vari visceri;
- g) le carni provenienti da animali che abbiano reagito in modo positivo o dubbio alla prova della tubercolina, nelle quali un esame effettuato conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera G, abbia consentito di evidenziare lesioni tubercolari, a localizzazioni multiple nei linfonodi di vari organi o di varie parti della carcassa, tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solamente l'organo colpito o la parte di carcassa colpita sono dichiarati non idonei al consumo umano;
- h) le carni provenienti da animali che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test della brucellosi confermato da lesioni che evidenzino un'affezione acuta e le mammelle, gli organi genitali ed il sangue provenienti da animali risultati positivi o dubbi agli esami di laboratorio per la brucellosi;
- j) le parti di carcassa che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazione localizzata, nonché le carni risultanti da rifilatura del punto di jugulazione;
- k) le frattaglie ed i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica o di natura tossica;
- i) le carni febbrili o le carni il cui colore, odore, sapore e consistenza risultino modificate in modo rilevante, nonché le carni che presentino intenso odore sessuale;
- l) gli organi e linfonodi appartenenti a frattaglie o carcasse affette da linfadenite caseosa o da qualsiasi lesione suppurativa sempre che le lesioni non siano generalizzate e non siano riscontrate su animali cachettici nel qual caso dev'essere esclusa dal consumo umano l'intera carcassa; qualora siano presenti lesioni di vecchia data solidamente incapsulate ed inattive, il veterinario ufficiale può consentire l'asportazione delle parti sede di lesione;
- m) il sangue proveniente da animali le cui carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o comunque contaminato;
- n) le carni provenienti da animali con altre patologie, riconosciute dal veterinario ufficiale parzialmente o totalmente non idonee al consumo umano.

3. Sono inoltre da escludere dal consumo umano:

- a) le carni provenienti da animali ai quali siano stati somministrati stilbenici, tireostatici e comunque sostanze ad azione ormonale o antiormonale il cui impiego non è consentito;
- b) le carni trattate con prodotti inteneritori, nonché sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;
- c) le carni contenenti residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze pericolose o nocive per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa nazionale o comunitaria;
- d) il fegato ed i reni di animali di età superiore ai due anni allevati in regioni in cui è stata constatata la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente.

4. Le carni dichiarate non idonee al consumo umano devono essere chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee a tale consumo e sono soggette alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 dicembre 1992, n. 508.

5. Le carni che in sede di commercializzazione risultino sprovviste di bollo sanitario sono sequestrate, trattate come carni sospette ed assegnate alla distruzione, con spese a carico del detentore, a meno che l'autorità sanitaria competente ritenga di consentirne l'utilizzazione per scopi diversi dal consumo

umano.

6. Per quanto riguarda le carni destinate alla Finlandia ed alla Svezia si applicano le seguenti disposizioni:

- a) le spedizioni di carni sono sottoposte ad un test microbiologico a campione effettuato nello stabilimento di origine secondo le modalità stabilite in sede comunitaria;
- b) il test di cui alla lettera a) non si effettua per le carni destinate ad uno stabilimento per essere pastorizzate, sterilizzate o per essere sottoposte ad un trattamento equivalente; fino al 1° gennaio 1998 si applicano le norme previste dal programma operativo applicato dalla Finlandia e dalla Svezia per quanto riguarda le carni originarie dagli stessi Paesi;
- c) il test di cui alla lettera a) non è effettuato per le carni originarie di uno stabilimento cui si applica un programma riconosciuto equivalente dalla Commissione delle Comunità europee.

## **10. Consumo condizionato**

1. Il veterinario ufficiale provvede affinché:

- a) siano sottoposte ad un trattamento mediante il freddo, conformemente all'allegato E al decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 192, e successive modificazioni, le carni fresche di origine suina o equina che non siano state sottoposte alla ricerca delle trichinelle conformemente allo stesso allegato;
  - b) siano munite del bollo speciale indicato all'allegato I, capitolo XI, punto 57-bis, e vengano sottoposte al trattamento termico previsto dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, le carni di:
    - 1) suini maschi impiegati a fini riproduttivi;
    - 2) suini criptorchidi ed ermafroditi;
    - 3) suini maschi non castrati di peso, riferito alla carcassa, superiore ad 80 kg, con esclusione di quelli che presentino un intenso odore sessuale; il bollo peraltro non è obbligatorio qualora lo stabilimento sia in grado di garantire, in base ad un metodo riconosciuto, che è possibile individuare le carcasse che presentino un intenso odore sessuale;
  - c) siano destinate esclusivamente ad un trattamento termico conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, le carni separate meccanicamente;
  - d) siano sottoposte ad un trattamento mediante il freddo, secondo un metodo scientificamente riconosciuto, le carni fresche e le frattaglie provenienti da animali che presentano un'infestazione non generalizzata da *Cysticercus bovis* o *Cysticercus cellulosae*, previa asportazione delle parti non idonee al consumo umano.
2. Il Ministro della sanità, con proprio decreto, può stabilire deroghe alle disposizioni di cui al comma 1, lettera a), qualora:
- a) l'assenza di trichinelle sia dimostrata da studi epidemiologici;
  - b) gli animali vivi e quelli abbattuti siano sottoposti ad un monitoraggio e ad un controllo basato su metodo efficace; in tal caso le carni possono essere commercializzate nel territorio nazionale e negli Stati membri che si avvalgono della stessa facoltà.
3. La Commissione e gli altri Stati membri vengono informati delle deroghe di cui al comma 2 a cura del Ministero della sanità.

## **11. Residui**

1. Fermi restando gli obblighi derivanti dall'applicazione del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118 in tutti i casi in cui, a seguito dei risultati dell'ispezione sanitaria, si sospetti la presenza di residui nocivi alla salute umana, si procede alla ricerca degli stessi.

## **12. Controlli veterinari**

1. Negli impianti di macellazione di cui all'art. 13 ed in quelli di cui all'art. 14, il veterinario ufficiale deve essere presente permanentemente durante tutte le operazioni di macellazione; tali operazioni si svolgono in orari stabiliti dall'autorità competente ai sensi del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29.
2. Negli impianti di sezionamento di cui all'art. 13 ed in quelli di cui all'art. 14, il veterinario ufficiale



garantisce la sorveglianza ed il controllo sulla lavorazione delle carni ed è comunque presente, almeno una volta al giorno, durante la lavorazione delle stesse per il controllo dell'igiene generale, nonché del registro di entrata ed uscita delle carni.

3. Nei depositi frigoriferi e nei centri di reimballaggio autorizzati il controllo veterinario deve essere periodico e avere carattere di saltuarietà e di imprevedibilità anche in rapporto al volume ed alle caratteristiche dell'attività.

4. Il veterinario ufficiale può avvalersi di ausiliari limitatamente alle operazioni di pura manualità e di carattere esclusivamente pratico eseguite durante la visita ante mortem nonché nel corso delle fasi dell'ispezione post mortem, del controllo sanitario delle carni sezionate ed immagazzinate e dell'ispezione e controllo del mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie generali; a tal fine gli ausiliari sono aggregati in un adeguato gruppo di ispezione indipendente dallo stabilimento e sottoposto al controllo del veterinario ufficiale, che ne è responsabile.

5. Gli ausiliari di cui al comma 4 devono essere muniti di specifico attestato che viene rilasciato dalla competente autorità regionale a coloro che abbiano superato l'esame al termine del corso previsto dall'allegato III.

6. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento e può eseguire tutti i controlli che ritiene opportuni per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente decreto, nonché dell'origine e della sanità delle carni e degli animali abbattuti anche mediante l'esame dei documenti commerciali che consentano di risalire all'azienda di provenienza.

### **13. Procedura di riconoscimento per gli stabilimenti**

1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 3, comma 1, lettera a), comma 2, lettera a), e comma 3, lettera a), 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 delle Comunità europee.

2. Al fine del riconoscimento di idoneità il titolare responsabile dello stabilimento presenta alla regione o provincia autonoma competente per territorio istanza di riconoscimento rivolta al Ministero della sanità corredata della documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali prescritti, unitamente al parere favorevole del servizio veterinario della unità sanitaria locale; copia dell'istanza presentata viene inviata per conoscenza al Ministero della sanità.

3. Entro novanta giorni dalla data di ricezione dell'istanza, la regione, unitamente al proprio parere, trasmette al Ministero della sanità l'istanza, completa degli allegati e del verbale dell'ispezione eventualmente svolta al fine di accertare la sussistenza dei requisiti di cui al comma 2.

4. Sulla base degli atti istruttori o degli accertamenti ritenuti necessari, il Ministero della sanità, entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui al comma 3, riconosce l'idoneità rilasciando il numero CE, oppure dà comunicazione alla regione ed all'impresa interessata delle carenze da rimuovere con appositi interventi.

5. L'impresa interessata, entro sessanta giorni dalla ricezione della comunicazione di cui al comma 4, rende noto alla regione, per la segnalazione al Ministero della sanità, la data prevista per il completamento dei lavori di adeguamento.

6. Completati i lavori di cui al comma 5, il Ministero della sanità, effettuati gli accertamenti eventualmente necessari, provvede al riconoscimento CE o al diniego del medesimo.

7. Il Ministero della sanità procede periodicamente, anche mediante ispezioni a sondaggio degli stabilimenti riconosciuti idonei, alla verifica dell'uniformità delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione seguiti dagli organi territoriali.

8. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, il Ministero della sanità indica la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 2.

9. Il Ministero della sanità, tenuto conto delle risultanze delle ispezioni e dei controlli di cui al comma 7, adotta le opportune misure nei confronti degli stabilimenti che risultano non in possesso dei requisiti prescritti.

10. Il riconoscimento di idoneità ed il relativo numero di riconoscimento CE rilasciati agli impianti di macellazione, ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi ai sensi della legge 29 novembre 1971, n. 1073, o del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312, mantengono la loro efficacia.

11. Il Ministero della sanità può concedere il riconoscimento provvisorio di idoneità su richiesta dell'interessato accompagnata da copia dell'istanza di riconoscimento presentata ai sensi del comma 2 e da copia del parere favorevole del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale ad essa allegato.

#### **14. Stabilimenti in deroga temporanea e limitata**

1. Le autorizzazioni ad operare in deroga ai requisiti strutturali indicati nell'allegato I, punti da 1 a 14, rilasciate dal Ministero della sanità mantengono la loro validità fino al 31 dicembre 1995; negli stabilimenti deve comunque essere assicurato il rispetto di tutte le altre norme del presente decreto.
2. Le carni prodotte negli stabilimenti di cui al comma 1 possono essere commercializzate esclusivamente all'interno del territorio nazionale, purché accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale recante le indicazioni di provenienza da stabilimenti in deroga; tali carni debbono riportare il bollo del comune o della unità sanitaria locale munito della sigla VS (Visita Sanitaria).
3. Il titolare dell'autorizzazione, di cui al comma 1, ove intenda proseguire l'attività oltre il 31 dicembre 1995, deve presentare istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 13 entro il 30 aprile 1995.

#### **15. Autocontrollo e formazione del personale**

1. Negli stabilimenti di cui all'art. 13 e in quelli di cui all'art. 14, il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve far effettuare un regolare controllo igienico delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento effettuando anche controlli microbiologici sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari, in ogni fase della produzione, e sulle carni; detti controlli devono essere annotati in un registro che è messo a disposizione del veterinario ufficiale; dal registro deve risultare la natura, la periodicità ed i risultati dei controlli, nonché l'indicazione del laboratorio di analisi.
2. I controlli di cui al comma 1 possono essere eseguiti presso il laboratorio di analisi interno allo stabilimento o presso altro laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della sanità.
3. Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli di cui al comma 1 e dispone periodici esami microbiologici in tutte le fasi della produzione e sui prodotti; egli comunica al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante i risultati degli esami e gli eventuali accorgimenti da adottare.
4. Negli stabilimenti di cui al comma 1, il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione e alla attuazione del programma.

#### **16. Osservatorio epidemiologico**

1. I risultati delle ispezioni ante e post mortem relativi a diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo devono essere comunicati tempestivamente al servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per i controlli nell'allevamento di origine e mensilmente alla regione o provincia autonoma che provvede all'elaborazione ed aggregazione dei dati per il successivo inoltro al Ministero della sanità.

#### **17. Controlli veterinari comunitari**

1. Gli esperti veterinari della Commissione delle Comunità europee possono procedere, in collaborazione con le autorità competenti e con l'assistenza necessaria, a controlli presso gli stabilimenti ove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme delle disposizioni comunitarie in materia.

#### **18. Dergoghe**

1. Il Ministro della sanità, con proprio decreto, previo parere conforme della Commissione delle Comunità europee, può consentire deroghe per:
  - a) le attrezzature ed i locali dove si lavorano stomaci ed intestini;
  - b) l'effettuazione sistematica della ricerca della morva nei solipedi;
  - c) il sezionamento a caldo limitatamente alle condizioni di temperatura dei locali e delle carni;
  - d) i requisiti strutturali e funzionali dei laboratori di sezionamento e dei depositi frigoriferi situati nei mercati all'ingrosso.

## 19. Norme transitorie e finali

1. Le domande di riconoscimento CE ai sensi del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312, già inoltrate alla data di entrata in vigore del presente decreto, mantengono la loro validità ai fini della procedura di riconoscimento prevista all'art. 13.
2. Fatto salvo quanto stabilito agli articoli 5 e 6, le autorizzazioni rilasciate ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e della legge 30 aprile 1962, n. 283, cessano di avere efficacia il 31 dicembre 1995, a meno che venga presentata entro tale termine domanda di riconoscimento CE ai sensi dell'articolo 13. Limitatamente ai macelli pubblici le autorizzazioni di cui al presente comma cessano di avere efficacia il 30 giugno 1997.
3. Il Ministro della sanità con proprio decreto attua le eventuali disposizioni comunitarie che modificano i limiti stabiliti all'art. 5, comma 1, e all'art. 6, comma 1.
4. Fino al 31 dicembre 1994 le quantità massime indicate all'art. 5, comma 1, sono elevate a 1000 UGB all'anno e a 20 UGB alla settimana.
5. Fino al 31 dicembre 1994 la quantità massima indicata nell'art. 6, comma 1, è elevata a 5 tonnellate per settimana.
6. Nel regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 231, le citazioni dell'allegato I si intendono riferite all'allegato I al presente decreto e le parole «capitolo V», «capitolo VI», «capitolo VII», «capitolo VIII», «capitolo IX», «capitolo X, punto 57», «capitolo XI», «capitolo XIII», e «capitolo XIV» sono sostituite, rispettivamente, con le seguenti: «capitolo VI», «capitolo VII», «capitolo VIII», «capitolo IX», «capitolo X», «capitolo XI, punto 58», «capitolo XII», «capitolo XIV» e «capitolo XV».
7. Con l'entrata in vigore del presente decreto cessano di avere efficacia le disposizioni con esso incompatibili e in particolare:
  - a) gli articoli da 4 a 6, da 8 a 12, da 14 a 16, da 18 a 28, 33, 34, 37 e da 39 a 49, del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298;
  - b) l'art. 7 della legge 29 novembre 1971, n. 1073;
  - c) gli articoli da 1 a 11 del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312.
8. L'obbligo di riconoscimento di idoneità ai sensi dell'articolo 13 e l'obbligo di conformarsi alle esigenze strutturali previste all'allegato I, capitolo I, non si applicano ai depositi frigoriferi di capacità limitata nei quali le carni fresche ed altri prodotti alimentari siano immagazzinati esclusivamente imballati; il Ministro della sanità, con proprio decreto, definisce, in conformità ad eventuali disposizioni comunitarie, i depositi frigoriferi di capacità limitata.
9. Il Ministero della sanità può concedere, previo parere motivato della regione o provincia autonoma, ad uno stabilimento che benefici della deroga di cui all'art. 14 e che possa dimostrare che ha iniziato a conformarsi ai requisiti fissati dal presente decreto, ma che non potrà rispettare, per motivi che non gli sono imputabili, il termine previsto, un periodo supplementare non superiore a 12 mesi.
10. Qualora uno stabilimento autorizzato ai sensi degli articoli 5 o 6 si trovi in corso di sistemazione secondo un piano di ristrutturazione approvato dal servizio veterinario della unità sanitaria locale allo scopo di accedere al riconoscimento di cui all'art. 13, la regione o provincia autonoma determina le quantità commercializzate da tale stabilimento in funzione dello stato di avanzamento dei lavori.

## 20.

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque procede alla macellazione degli animali, al sezionamento o al deposito delle carni in stabilimenti non riconosciuti o non autorizzati è punito con la pena dell'arresto fino a due anni o con l'ammenda fino a lire centoventi milioni.
2. Salvo che il fatto costituisca reato, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni il conduttore, il proprietario o il rappresentante legale dello stabilimento riconosciuto o autorizzato che:
  - a) procede alla macellazione di animali non sottoposti a preventiva ispezione veterinaria ante mortem;
  - b) procede alla macellazione senza la presenza del veterinario ufficiale;
  - c) immette al consumo umano, commercia o distribuisce per tale consumo carni prive di bollo sanitario;
  - d) non ottempera gli obblighi dell'autocontrollo e formazione del personale.
3. La stessa sanzione di cui al comma 2 si applica a chi non osserva le disposizioni previste dall'art. 7

e dall'art. 9, comma 5.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinque milioni a lire trenta milioni il conduttore, il proprietario o il rappresentante legale dello stabilimento riconosciuto o autorizzato che:

a) immette al consumo umano, commercia o distribuisce per tale consumo carni prive della certificazione commerciale di accompagnamento o del certificato veterinario attestante la provenienza delle carni;

b) viola le disposizioni relative all'ambito di commercializzazione delle carni e quelle relative alle quantità massime di macellazione e sezionamento previste per gli stabilimenti a capacità limitata;

c) viola gli obblighi relativi alla corretta tenuta dei registri di entrata degli animali e di scarico delle carni prodotte.

5. La stessa sanzione di cui al comma 4, si applica a chi non ottempera agli obblighi di accompagnamento durante il trasporto o di conservazione del documento commerciale o del certificato veterinario d'accompagnamento delle carni.