

D.P.R. n. 309 del 3 agosto 1998, regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione di carni.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Emana il seguente regolamento:

1. Campo di applicazione.

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

2. Il presente regolamento non si applica:

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

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

2. Definizioni.

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

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

1) è situato in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, nel caso di produzione di carni macinate;

2) è situato in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, o del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n.

503, o del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, o del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, e rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo III, punto 1, nel caso di produzione di preparazioni di carni;

3) non è situato in uno degli stabilimenti di cui ai punti 1) e 2) e risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, punto 2, o di cui all'allegato I, capitolo III, punto 2. Tale laboratorio di produzione è definito «unità di produzione autonoma»;

e) scambi: scambi tra gli Stati membri ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del trattato;

f) autorità competente: il Ministero della sanità, la regione o provincia autonoma e l'azienda unità sanitaria locale competente per territorio ad effettuare i controlli veterinari;

g) veterinario ufficiale: il veterinario dell'azienda unità sanitaria locale competente per territorio responsabile della vigilanza e dell'ispezione nello stabilimento.

3. Immissione sul mercato di carni macinate.

1. Le carni fresche provenienti dalle specie bovina, suina, ovina e caprina, possono essere immesse sul mercato, sotto forma di carni macinate, solo se:

a) sono state preparate con muscoli striati, compresi i tessuti adiposi adiacenti, con l'esclusione dei muscoli del cuore, che soddisfano i requisiti di cui:

1) all'articolo 4 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche;

2) al decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 231, e controllati conformemente al decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, se importate;

b) sono state preparate nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato I, capitolo II, in un laboratorio di produzione che:

1) rispetti le prescrizioni di cui all'allegato I, capitolo I, punti 1, 2 e 3;

2) abbia ottenuto il riconoscimento previsto all'articolo 8;

c) sono state controllate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V e all'articolo 9;

d) sono state bollate ed etichettate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VI;

e) sono state confezionate, imballate e depositate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VII e VIII;

f) sono state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo IX;

g) sono accompagnate durante il trasporto da:

1) un documento di accompagnamento commerciale, rilasciato nello stabilimento di spedizione, recante il numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento. Tale documento deve essere conservato per un anno dal destinatario per essere presentato, su richiesta, all'autorità competente; se si tratta di dati informatici, questi vanno stampati a richiesta di tale autorità. Per le carni macinate destinate alla Finlandia ed alla Svezia, il documento di accompagnamento commerciale deve recare una delle indicazioni previste nell'allegato IV, parte IV, terzo trattino, del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche. Tuttavia, se le carni spedite verso un Paese membro sono destinate poi ad essere esportate verso un Paese terzo dopo la macinatura, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione può chiedere un certificato sanitario. Le spese sostenute per tale certificazione sono a carico degli operatori;

2) un certificato sanitario, in conformità all'allegato III, qualora si tratti di carni provenienti da un laboratorio di produzione situato in una regione o in una zona soggetta a restrizioni sanitarie o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito, in autocarro sigillato, attraverso un Paese terzo.

2. Le carni suine fresche, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al comma 1, lettera a), devono essere state sottoposte ad un esame per la ricerca delle trichinelle o ad un trattamento con il freddo conformemente a quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 192, e successive modifiche.

3. Le carni macinate, oltre che conformi alle disposizioni di cui ai commi 1 e 2, devono:

a) essere ottenute da carni fresche che:

1) se congelate o surgelate e disossate sono state immagazzinate, per un periodo massimo di diciotto mesi se trattasi di carni bovine, di dodici mesi se trattasi di carni ovine e caprine e di sei mesi se trattasi di carni suine, in un deposito frigorifero autorizzato conformemente all'articolo 13 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche. Il veterinario ufficiale può tuttavia autorizzare il disossamento sul posto delle carni suine e ovine, immediatamente prima della loro macinazione, a condizione che quest'operazione si svolga in condizioni d'igiene e di sanità soddisfacenti;

2) se refrigerate sono state utilizzate entro un periodo massimo di sei giorni dalla macellazione degli animali, oppure entro un periodo massimo di quindici giorni dopo la macellazione nel caso di carni bovine disossate ed imballate sottovuoto. Il rispetto di tale condizione è verificato secondo il metodo indicato con provvedimento del Ministero della sanità;

b) essere sottoposte ad un trattamento a freddo al massimo entro un'ora dopo le operazioni di porzionatura e di confezionamento, salvo il caso in cui si ricorra a procedimenti che richiedano l'abbassamento della temperatura interna delle carni nel corso della loro preparazione;

c) essere confezionate ed imballate e presentarsi, alternativamente:

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

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

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

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

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

4. Deroghe per le carni macinate.

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

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

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

c) in deroga:

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

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

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

5. Immissione sul mercato delle preparazioni di carni.

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

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

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

2) se importate, conformi alle disposizioni sanitarie relative all'importazione e controllate secondo le modalità previste dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, e successive modifiche. Qualora si tratti di carni fresche suine, devono essere state sottoposte ad un esame per la ricerca delle trichinelle o ad un trattamento con il freddo conformemente a quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 192, e successive modifiche;

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) essere state prodotte conformemente all'allegato I, capitolo IV;
 - b) essere state controllate conformemente all'articolo 9 ed all'allegato I, capitolo V;
 - c) essere state bollate ed etichettate conformemente all'allegato I, capitolo VI;
 - d) essere state confezionate ed imballate conformemente all'allegato I, capitolo VII ed immagazzinate conformemente all'allegato I, capitolo VIII;
 - e) essere state trasportate conformemente all'allegato I, capitolo IX;
 - f) essere accompagnate, durante il trasporto, dal certificato sanitario di cui all'allegato V, che deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno ed essere presentato, su richiesta, all'autorità competente. Per le preparazioni di carni prodotte e commercializzate sul territorio nazionale, il certificato sanitario può essere sostituito dal documento di accompagnamento commerciale previsto dall'articolo 4 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche.
3. Le preparazioni di carni ottenute con carni macinate appartenenti alle specie di animali di cui all'articolo 3, comma 1, possono essere immesse sul mercato solo se soddisfano i requisiti dello stesso articolo 3.
4. Alla produzione delle salsicce fresche si applicano i commi 1, 2, 5 e 6.
5. In attesa di disposizioni comunitarie in materia di ionizzazione, le preparazioni di carne non devono essere oggetto di un trattamento ai raggi ionizzanti, fatte comunque salve le disposizioni nazionali in materia di ionizzazione a fini sanitari.
6. Ferme restando, in materia, le disposizioni del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche, ai laboratori di produzione non aventi struttura e capacità di produzione industriale già autorizzati alla produzione delle salsicce fresche non si applica l'allegato I, capitolo III.
6. Deroche per le preparazioni di carni.
1. In considerazione di particolari abitudini al consumo e nel rispetto dei requisiti sanitari generali previsti dal presente regolamento, il Ministro della sanità può consentire, con proprio decreto e previa comunicazione alla Commissione europea, la produzione e commercializzazione, limitatamente al territorio nazionale, delle preparazioni di carni ottenute:
- a) da carni di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b);
 - b) da laboratori di produzione riconosciuti o registrati che, inoltre, dispongono dei locali di cui all'allegato I;
 - c) in deroga:
 - 1) alle lettere b) e d) del capitolo IV dell'allegato I;
 - 2) all'articolo 5, comma 1, lettere c) e d);
 - 3) al punto 4 del capitolo VI dell'allegato I;
 - 4) all'articolo 5, comma 2, lettere e) ed f), e comma 3.
2. Le preparazioni di carni ottenute ai sensi del comma 1 non devono essere munite del bollo sanitario previsto al capitolo VI dell'allegato I; le caratteristiche del bollo sanitario sono stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 1.
7. Autocontrollo.
1. Nei laboratori di produzione il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve osservare le disposizioni prescritte dal presente regolamento in tutte le fasi della produzione; a tal fine egli deve procedere a costanti autocontrolli nel rispetto dei seguenti principi:
- a) procedere a controlli sulle materie prime che entrano nello stabilimento per garantire il rispetto dei criteri contenuti negli allegati II e IV sul prodotto finale;
 - b) controllare i metodi di pulizia e disinfezione;
 - c) prelevare campioni da analizzare in un laboratorio interno o esterno riconosciuto;
 - d) conservare una traccia scritta o registrata dei dati relativi a tutte le procedure di controllo attuate, al fine della loro presentazione al veterinario ufficiale; in particolare, devono essere conservati, per un periodo di almeno 2 anni, i risultati dei diversi controlli ed esami di laboratorio, salvo che per i prodotti refrigerati per i quali tale termine può essere ridotto a sei mesi a decorrere dalla data limite per il consumo del prodotto;
 - e) fornire garanzie al veterinario ufficiale relative alle modalità di gestione della bollatura sanitaria ed in particolare delle etichette provviste di bollo sanitario;
 - f) informare il veterinario ufficiale qualora l'esito delle analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione rivelino la sussistenza di un rischio sanitario;
 - g) ritirare dal mercato, in caso di rischi immediati per la salute umana, il quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche tali da presentare lo stesso rischio. Il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità del veterinario ufficiale finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dello stesso veterinario, nuovamente trattato in modo da garantirne l'innocuità.
2. Ai fini del controllo, il soggetto di cui al comma 1 deve indicare, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura da rispettare durante il trasporto e l'immagazzinamento nonché il termine minimo di conservazione relativamente ai prodotti surgelati o la data di scadenza per i prodotti refrigerati.

3. Il soggetto di cui al comma 1 deve istituire un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di rispettare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione salvo il caso in cui il personale possenga già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. Il veterinario ufficiale deve partecipare alla predisposizione ed alla attuazione del programma.

4. Gli esami microbiologici, da effettuarsi nel laboratorio di analisi esistente presso lo stesso laboratorio di produzione ovvero in un altro laboratorio di analisi riconosciuto, devono rispettare la seguente frequenza:

a) giornaliera, per le carni macinate di cui all'articolo 3 e le preparazioni di carni a base di carni macinate di cui all'articolo 5;

b) almeno settimanale, per le altre carni macinate e per le preparazioni di carni, ivi comprese le salsicce fresche.

5. Per i fini di cui al comma 4:

a) il campione prelevato dev'essere costituito da cinque unità ed essere rappresentativo della produzione giornaliera; per le preparazioni di carni i prelievi devono essere effettuati in profondità nella muscolatura dopo cauterizzazione della superficie;

b) i controlli microbiologici devono essere effettuati secondo metodi scientifici riconosciuti quali quelli definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali;

c) i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati secondo i criteri previsti all'allegato II per le carni macinate e per le preparazioni di carni ottenute da carni macinate di animali da macello, con esclusione delle salsicce fresche, e secondo i criteri previsti dall'allegato IV per le altre preparazioni di carni;

d) i metodi E.N. sono l'unico riferimento in caso di contestazione negli scambi intracomunitari.

6. Il soggetto di cui al comma 1 sottopone preventivamente le modalità di autocontrollo al veterinario ufficiale il quale procede a regolari verifiche per accertarne il rispetto.

8. Procedura di riconoscimento.

1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità dei laboratori di produzione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione europea.

2. Al fine del riconoscimento di cui al comma 1 si applica la procedura prevista all'articolo 13, commi da 2 a 9 e comma 11 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche.

3. Il Ministero della sanità attribuisce:

a) a ciascun laboratorio di produzione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), numeri 1) e 2), il numero di riconoscimento attribuito ai corrispondenti stabilimenti previsti dal decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, o dal decreto legislativo 8 giugno 1982, n. 503, o dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o dal regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, e loro successive modifiche o dal regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, con indicazione che si tratta di un riconoscimento per la produzione di carni macinate o di preparazioni di carni;

b) a ciascuna unità di produzione autonoma di cui all'articolo 2, comma 1, lettera d), numero 3), un numero di riconoscimento specifico.

4. Il Ministero della sanità può attribuire:

a) un unico numero di riconoscimento ad uno stabilimento che fabbrica preparazioni di carni a partire da materie prime o con materie prime disciplinate da più normative tra quelle indicate al comma 3, lettera a);

b) un unico numero di riconoscimento ad uno stabilimento ubicato nello stesso sito di un altro già riconosciuto conformemente alle disposizioni di cui al comma 3, lettera a).

5. I laboratori di produzione riconosciuti sono inseriti, con la specifica indicazione della produzione di carni macinate e della produzione di preparazioni di carni, in una apposita colonna dell'elenco degli stabilimenti di cui all'articolo 13 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, di cui all'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o di cui all'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607; l'unità di produzione autonoma è inserita in un distinto ed apposito elenco adottato nel rispetto degli stessi criteri.

6. Il riconoscimento di cui al comma 1 può avvenire solo se è comprovato che il laboratorio soddisfa i requisiti previsti dal presente regolamento in relazione al tipo di attività esercitata. Tuttavia, nel caso in cui un laboratorio che abbia avanzato richiesta di riconoscimento sia integrato in uno stabilimento già riconosciuto ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, o del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, è consentito che i locali, le attrezzature e gli impianti predisposti per il personale, nonché tutti i locali che non presentano rischio di contaminazione delle materie prime o dei prodotti non confezionati possano essere in comune con il predetto stabilimento.

7. Le spese connesse con la procedura di riconoscimento di cui al presente articolo sono a carico dei titolari dei laboratori di produzione secondo tariffe e modalità stabilite dal Ministro della sanità ai sensi dell'articolo 5, comma 12, della legge 29 dicembre 1990, n. 407.

9. Controlli veterinari.

1. I laboratori di produzione devono restare sotto il controllo del veterinario ufficiale che procede alla loro ispezione e controllo secondo le seguenti frequenze:

- a) per i laboratori annessi a laboratori di sezionamento, almeno una volta al giorno;
- b) per i laboratori che fabbricano i prodotti di cui all'articolo 3, almeno una volta al giorno, durante la produzione delle carni macinate;
- c) per gli altri laboratori di produzione, in funzione delle dimensioni dello stabilimento, del tipo di prodotto preparato, del sistema di valutazione dei rischi, nonché delle garanzie di cui all'articolo 7, comma 1.

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

- a) a tutte le parti dello stabilimento per accertare l'osservanza delle disposizioni di cui al presente regolamento;
- b) in caso di dubbi sull'origine delle carni, ai documenti contabili che permettano di risalire al macello di origine e allo stabilimento di origine della materia prima;
- c) ai risultati dell'autocontrollo di cui all'articolo 7, ivi compreso il risultato dei controlli sulle materie prime, per verificare il rispetto dei criteri fissati negli allegati II e IV. I dati informatici devono essere stampati su richiesta del veterinario ufficiale.

3. Il veterinario ufficiale deve:

- a) procedere ad analisi regolari dei risultati dei controlli previsti dall'articolo 7; sulla base dei risultati ottenuti può far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti;
- b) predisporre una relazione sui risultati relativi alla lettera a), le cui conclusioni o raccomandazioni devono essere portate a conoscenza del soggetto di cui all'articolo 7, comma 1, che deve rimediare alle carenze riscontrate al fine di migliorare l'igiene.

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

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

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

- a) interviene sulle modalità d'uso delle attrezzature e dei locali e adotta tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche facendo rallentare il ritmo della produzione o facendo sospendere temporaneamente il processo produttivo;
- b) segnala tempestivamente al Ministero della sanità, ai fini della sospensione del riconoscimento, eventualmente limitato al tipo di produzione in questione, l'insufficienza dei provvedimenti di cui alla lettera a) o dei provvedimenti di cui all'articolo 7, comma 1, lettera g).

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

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

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

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

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

10. Controlli veterinari comunitari.

1. Il Ministero della sanità, la regione o provincia autonoma e l'azienda unità sanitaria locale assicurano, ciascuna per la parte di propria competenza, l'assistenza necessaria e ogni collaborazione agli esperti

veterinari incaricati dalla Commissione europea di effettuare controlli sul posto al fine di verificare l'osservanza delle disposizioni previste dal presente regolamento.

11. Controlli negli scambi.

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

12. Aggiunta di additivi.

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

13. Importazioni.

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

a) sono state surgelate nel laboratorio di produzione di origine;

b) provengono da un Paese terzo o parte di esso dal quale non sono vietate le importazioni per motivi di polizia sanitaria ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558, del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, del decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 231, e del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607, e loro successive modifiche;

c) sono accompagnate da un certificato sanitario completato da un'attestazione firmata dal veterinario ufficiale del Paese terzo che certifichi che le carni macinate e le preparazioni di carni rispettano almeno i requisiti previsti, rispettivamente, all'articolo 3 ed all'articolo 5;

d) provengono da laboratori riconosciuti dal Ministero della sanità;

e) sono state sottoposte con esito favorevole ai controlli previsti dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

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

14. Abrogazioni.

1. Il decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 227, è abrogato.

15. Norme transitorie e finali.

1. Il riconoscimento di idoneità ed il relativo numero di riconoscimento, rilasciato agli stabilimenti ai sensi del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 227, mantengono la loro validità; tali stabilimenti tuttavia devono soddisfare i requisiti stabiliti dal presente regolamento.

2. Le domande di riconoscimento presentate anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 227, mantengono la loro validità ai fini della procedura di riconoscimento prevista all'articolo 8.

3. Gli stabilimenti di cui all'articolo 9, comma 1, lettere a) e b), del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche, che anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono stati riconosciuti ai sensi dell'articolo 8 del citato decreto legislativo n. 537 del 1992 per la produzione di salsiccia fresca, possono continuare tale produzione nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 5 purché entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento chiedano la convalida del riconoscimento ai fini del presente decreto.

(Si omettono gli allegati)