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

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione [1],

visto il parere del Parlamento europeo [2],

visto il parere del Comitato economico e sociale [3],

considerando che le carni macinate e le preparazioni di carni sono comprese nell'elenco dei prodotti contenuto nell'allegato II del trattato; che la produzione e gli scambi di carni macinate e di preparazioni di carni sono una fonte importante di reddito per una parte della popolazione agricola;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale del settore che produce tali carni e per aumentarne la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme di salubrità per la produzione e per l'immissione sul mercato di tali carni;

considerando che l'adozione di tali norme migliora la protezione della salute pubblica e di conseguenza agevola la completa realizzazione del mercato interno;

considerando che per realizzare tale obiettivo è necessario abrogare la direttiva 88/657/CEE del Consiglio, del 14 dicembre 1988, che fissa i requisiti relativi alla produzione e agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a 100 g e delle preparazioni di carni e che modifica le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE [4], e sostituirla con la presente direttiva;

considerando che le carni che non hanno subito alcun trattamento — che non sia il trattamento per il freddo — sono soggette ai requisiti delle direttive 64/433/CEE [5] e 71/118/CEE [6]; che i prodotti che hanno subito un trattamento tale da modificare le caratteristiche della carne fresca sono disciplinati dalla direttiva 77/99/CEE [7]; che pertanto la produzione degli altri prodotti, presentati sia sotto forma di carni macinate che di preparazioni di carni, deve rispondere ai requisiti della presente direttiva;

considerando che, per tener conto delle abitudini di consumo in alcuni Stati membri e del rischio che alcuni dei prodotti presentano, se mangiati poco cotti, occorre mantenere requisiti molto rigorosi per le carni macinate e le preparazioni che possono essere oggetto di scambi;

considerando che il criterio fondamentale che la Comunità deve adottare per quanto riguarda il buon funzionamento del mercato interno è quello di un elevato livello di tutela dei consumatori;

considerando che si applicano la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità [8], e la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare [9];

considerando che è risultato opportuno prevedere una procedura di riconoscimento degli stabilimenti rispondenti ai requisiti sanitari stabiliti dalla presente direttiva, nonché una procedura di ispezione comunitaria per vigilare sull'osservanza delle condizioni previste per tale riconoscimento;

considerando che tale procedura dovrà essere basata sul principio dell'autocontrollo da parte degli stabilimenti;

considerando che la bollatura di sanità dei prodotti a base di carne costituisce il mezzo più idoneo per fornire alle autorità competenti del luogo di destinazione l'assicurazione che una spedizione è conforme alle disposizioni della presente direttiva; che occorre mantenere il certificato di sanità per controllare la destinazione di taluni prodotti;

considerando che devono applicarsi nel caso di specie le norme, i principi e le misure di salvaguardia stabiliti dalla

(1) GU n. C 84 del 2. 4. 1990, pag. 120 e GU n. C 288 del 6. 11. 1991, pag. 3.
(2) GU n. C 183 del 15. 7. 1991, pag. 59.
(3) GU n. C 225 del 10. 9. 1990, pag. 1.
(4) GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3.
(5) GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.
(6) GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.
(7) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85.
(8) GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.
(9) GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 21.

direttiva 90/675/CEE del Consiglio, del 10 dicembre 1990, che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità [1];

considerando che, nel contesto degli scambi intracomunitari, devono altresì applicarsi le norme stabilite dalla direttiva 89/662/CEE [2];

considerando che occorre precisare le norme applicabili alle importazioni provenienti dai paesi terzi;

considerando che occorre attribuire alla Commissione il compito di adottare alcune misure di applicazione della presente direttiva; che a tal fine occorre adottare procedure che instaurino una cooperazione stretta e efficace tra la Commissione e gli Stati membri in seno al comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

CAPITOLO I

Articolo 1

1. La presente direttiva stabilisce le norme applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato nel territorio dell'Unione nonché alle importazioni di preparazioni di carni e di carni macinate.

2. La presente direttiva non si applica alle preparazioni di carni e alle carni macinate che sono prodotte in negozi per la vendita al minuto o in laboratori adiacenti ai punti di vendita, per la vendita diretta al consumatore finale; tali operazioni restano soggette ai controlli sanitari prescritti dalle normative nazionali in materia di controllo del commercio al dettaglio.

3. La presente direttiva non si applica alle carni separate meccanicamente destinate alla produzione e sottoposte a trattamento termico in stabilimenti riconosciuti conformemente alla direttiva 77/99/CEE.

4. La presente direttiva lascia impregiudicate le norme nazionali applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato di carni destinate ad essere utilizzate come materia prima per la produzione dei prodotti di cui all'articolo 21, lettera a).

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva:

1) si applicano, nella misura del necessario, le definizioni di cui all'articolo 2 delle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE [3];

2) si intende per:

a) carni macinate: carni che sono state sottoposte a una operazione di macinazione in frammenti o a un passaggio in un mulino elicoidale;

b) preparazioni di carni: le carni di cui all'articolo 2 delle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 92/45/CEE [4], nonché le carni che soddisfano i requisiti di cui agli articoli 3, 6 e 8 della direttiva 91/495/CEE [5], che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento sufficiente per modificare la struttura cellulare della carne al centro e per fare così sparire le caratteristiche della carne fresca;

c) condimenti: il sale destinato al consumo umano, la senape, le spezie e i loro estratti aromatici, le erbe aromatiche e i loro estratti aromatici;

d) laboratorio di produzione: ogni laboratorio in cui si proceda alla preparazione delle carni macinate o delle preparazioni di carni:

— situato in un laboratorio di sezionamento e rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I della presente direttiva;

— nel caso di produzione di preparazioni di carni, situato in uno stabilimento rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo III della presente direttiva;

— allorché non è situato nei locali di uno stabilimento riconosciuto conformemente alle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE o 77/99/CEE, né in un laboratorio adiacente a detto stabilimento, rispondente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, punto 2 o capitolo III, punto 2 della presente direttiva;

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

f) autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro competente per i controlli veterinari o qualsiasi autorità alla quale essa abbia delegato tale competenza.

CAPITOLO II

Immissione sul mercato di carni macinate

Articolo 3

1. Ciascuno Stato membro provvede affinché siano oggetto di scambi le carni fresche provenienti dalle specie bovina, suina, ovina e caprina, presentate sotto forma di carni macinate solo se rispondenti ai seguenti requisiti:

[1] GU n. L 373 del 31. 12. 1990, pag. 1.
[2] GU n. L 395 del 30. 12. 1989, pag. 13.
[3] GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28.
[4] GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 35.
[5] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 41.

a) essere state preparate con muscoli striati (a) — esclusi i muscoli del cuore — che soddisfano i requisiti di cui:

   i) all'articolo 3 della direttiva 64/433/CEE o

   ii) alla direttiva 72/462/CEE e controllati conformemente alla direttiva 90/675/CEE.

   Se si tratta di carni suine fresche, esse devono inoltre esser state sottoposte a un esame di ricerca delle trichine, conformemente all'articolo 2 della direttiva 77/96/CEE (1) o a un trattamento a freddo di cui all'allegato IV della suddetta direttiva;

b) essere state preparate conformemente ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo II in un laboratorio di produzione che:

   i) risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, punti 1, 2 e 3;

   ii) abbia ottenuto un riconoscimento e figuri nell'elenco o negli elenchi stabiliti conformemente all'articolo 8, paragrafo 1;

c) essere state controllate conformemente alle disposizioni dell'allegato I, capitolo V e dell'articolo 8;

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

e) essere state confezionate, imballate e stoccate conformemente alle rispettive disposizioni di cui all'allegato I, capitoli VII e VIII;

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

g) essere accompagnate, durante il trasporto,

   i) da un documento di accompagnamento commerciale, restando inteso che esso dovrà:

      — essere rilasciato dallo stabilimento di spedizione,

      — recare il marchio del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento riconosciuto e, per le carni macinate congelate, recare chiaramente l'indicazione del mese e dell'anno di congelazione,

      — per le carni macinate destinate alla Finlandia e alla Svezia, recare una delle indicazioni previste nell'allegato IV, parte IV, terzo trattino,

      — essere conservato dal destinatario per poter essere presentato all'autorità competente, se richiesto da quest'ultima. Se si tratta di dati informatici questi vanno stampati a richiesta di detta autorità.

   Tuttavia, a richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione, dovrà essere fornito un certificato sanitario se le carni sono destinate ad essere esportate verso un paese terzo dopo la macinatura. Le spese sostenute per tale certificazione sono a carico degli operatori;

   ii) da un certificato sanitario, in conformità dell'allegato I, capitolo III, qualora si tratti di carni provenienti da un macello situato in una regione od in una zona soggetta a restrizioni o di carni macinate destinate ad un altro Stato membro, con transito, in un autocarro sigillato, attraverso un paese terzo.

2. Le carni macinate devono soddisfare, oltre alle disposizioni del paragrafo 1, i seguenti requisiti:

a) le carni fresche utilizzate per la preparazione devono:

   i) allorché sono state congelate o surgelate, essere ottenute da carni fresche disossate che siano state immagazzinate al massimo diciotto mesi per quanto riguarda le carni bovine, dodici mesi per quanto riguarda le carni ovine e sei mesi per quanto riguarda le carni suine, dopo essere state congelate o surgelate, in un deposito frigorifero autorizzato conformemente all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE. Tuttavia l'autorità competente può autorizzare il disossamento in loco delle carni suine e ovine, immediatamente prima della loro macinazione, a condizione che questa operazione si svolga in condizioni di igiene e di qualità soddisfacenti;

   ii) allorché sono state refrigerate, essere utilizzate:

      — entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione degli animali o

      — entro un periodo massimo di 15 giorni dopo la macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto;

b) le carni macinate devono essere state sottoposte a un trattamento a freddo al massimo entro un'ora dopo le operazioni di sezionamento in porzioni 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) le carni macinate devono essere imballate e presentarsi sotto una delle seguenti forme:

   i) sotto forma refrigerata e in tal caso essere state preparate con carni di cui alla lettera a), punto ii) e essere state portate ad una temperatura centrale della massa inferiore a + 2 °C entro il tempo più breve possibile.

   Tuttavia, l'aggiunta di un quantitativo limitato di carne congelata che soddisfi alle condizioni stabilite alla lettera a), punto i) è autorizzata per accelerare il processo di refrigerazione, a condizione che tale aggiunta sia menzionata nell'etichettatura; in questo caso il termine summenzionato deve essere di un'ora al massimo;

(a) Compresi i tessuti adiposi adiacenti.
(1) GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.

ii) sotto forma surgelata, e in tal caso essere state preparate con carni di cui alla lettera a) e essere state portate ad una temperatura centrale della massa inferiore a – 18 °C entro il tempo più breve possibile, conformemente all'articolo 1, paragrafo 2 della direttiva 89/108/CEE [1];

d) le carni macinate non devono aver subito trattamenti con raggi ionizzanti o ultravioletti;

e) le denominazioni di cui all'allegato II, punto I, se del caso associate al nome della specie animale di cui sono state utilizzate le carni, devono figurare sulla confezione solo qualora siano stati rispettati i requisiti di cui all'allegato II, punto I per dette denominazioni.

3. Le carni macinate cui è stato aggiunto un massimo di 1% di sale sono soggette ai requisiti dei paragrafi 1 e 2.

Articolo 4

1. Gli Stati membri possono, per tenere conto delle particolari abitudini di consumo, nel rispetto dei requisiti sanitari della presente direttiva, autorizzare la produzione e l'immissione sul mercato di carni macinate destinate ad essere commercializzate unicamente nel loro territorio ottenute:

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

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

c) in deroga:

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

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

2. Le carni macinate ottenute conformemente al presente articolo non devono essere munite del bollo di sanità previsto al capitolo VI dell'allegato I.

3. Lo Stato membro che voglia avvalersi delle disposizioni del paragrafo 1, comunica alla Commissione la natura delle deroghe che intende accordare.

Qualora la Commissione ritenga che dette deroghe non consentono di garantire il livello sanitario previsto dalla direttiva e previa consultazione dello Stato membro interessato, sono prese le misure appropriate secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Nel caso contrario, la Commissione informa gli altri Stati membri delle misure comunicatele.

CAPITOLO III

Immissione sul mercato delle preparazioni di carni

Articolo 5

1. Le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera b) possono essere oggetto di scambi solo se:

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

i) conformi alle disposizioni dell'articolo 3 delle direttive di cui all'articolo 2, punto 2, lettera b);

ii) se sono state importate, conformi alle disposizioni di cui alla direttiva 72/462/CEE o al capitolo III delle direttive 71/118/CEE e 92/45/CEE e ai requisiti degli articoli 3, 6 e 8 della direttiva 91/495/CEE, o del capitolo 11 dell'allegato I della direttiva 92/118/CEE [2] e sono controllate conformemente alla direttiva 90/675/CEE; qualora si tratti di carni fresche suine, devono essere state sottoposte a un esame di ricerca delle trichine, conformemente all'articolo 2 della direttiva 77/96/CEE o a un trattamento a freddo, conformemente all'allegato IV della medesima direttiva;

b) sono state prodotte in uno degli stabilimenti di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera d) che:

i) risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo III e

ii) abbia ottenuto un riconoscimento e figuri sull'elenco o sugli elenchi elaborati conformemente all'articolo 8, paragrafo 1;

c) sono state prodotte con carni che, se si tratta di carni surgelate, devono essere utilizzate entro un termine massimo di 18 mesi dopo la macellazione per le carni bovine, di 12 mesi per le carni ovine e caprine, il pollame, le carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento e di 6 mesi per le carni delle altre specie;

Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare il disossamento in loco immediatamente prima della elaborazione di preparazioni di carni suine e ovine, a condizione che questa operazione si svolga in condizioni di igiene e di qualità soddisfacenti;

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

i) se sotto forma refrigerata, devono essere state portate entro il più breve tempo possibile ad una temperatura centrale della massa inferiore a + 2 °C per le preparazioni di carni 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 carni di pollame e a + 3 °C per le preparazioni contenenti frattaglie;

[1] GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 34.

[2] GU n. L 62 del 15. 3. 1993, pag. 49.

ii) sotto forma surgelata, devono essere state portate, al più presto, ad una temperatura centrale della massa inferiore a – 18 °C, conformemente all'articolo 1, paragrafo 2 della direttiva 89/108/CEE.

2. Le preparazioni di carni devono, oltre ad essere conformi alle disposizioni di cui al paragrafo 1, soddisfare le seguenti condizioni:

a) essere state prodotte conformemente alle disposizioni dell'allegato I, capitolo IV;

b) essere state controllate conformemente all'articolo 8 e alle disposizioni dell'allegato I, capitolo V;

c) essere state bollate ed etichettate conformemente alle disposizioni dell'allegato I, capitolo VI;

d) essere state condizionate e imballate conformemente ai requisiti dell'allegato I, capitolo VII e 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 di sanità di cui all'allegato V, che dovrà essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno ed essere presentato, su richiesta, all'autorità competente.

3. Ad eccezione delle salsicce fresche e del trito di salumeria, le preparazioni di carni ottenute con carni macinate di animali da macello possono essere oggetto di scambi solo se soddisfano i requisiti dell'articolo 3.

4. In attesa dell'eventuale introduzione di una normativa comunitaria in materia di ionizzazione, le preparazioni di carni non devono essere oggetto di un trattamento ai raggi ionizzanti. Questa disposizione non riguarda le disposizioni nazionali applicabili alla ionizzazione a fini sanitari.

5. Gli Stati membri, ai fini del riconoscimento, possono accordare a laboratori di produzione che producono preparazioni di carni, non aventi struttura e capacità di produzione industriali, deroghe ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I della presente direttiva, nonché all'allegato B, capitolo I della direttiva 77/99/CEE e all'allegato A, capitolo I, punto 2, lettera a) (per quanto riguarda i rubinetti) e punto 11 (per quanto riguarda gli armadi) della direttiva 64/433/CEE.

Inoltre possono essere concesse deroghe all'allegato B, capitolo I, punto 1 della direttiva 77/99/CEE per quanto riguarda i locali d'immagazzinaggio delle materie prime e dei prodotti finiti. Tuttavia in tale ipotesi lo stabilimento deve disporre di almeno:

i) un locale o dispositivo per il magazzinaggio delle materie prime se tale magazzinaggio vi viene effettuato;

ii) un locale o dispositivo refrigerato per il magazzinaggio dei prodotti finiti, se tale magazzinaggio vi viene effettuato.

Articolo 6

1. Gli Stati membri possono, per tenere conto delle particolari abitudini di consumo, nel rispetto dei requisiti sanitari della presente direttiva, autorizzare la produzione e l'immissione sul mercato di preparazioni di carni destinate ad essere commercializzate nel loro territorio ottenute:

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

b) da macelli riconosciuti o registrati e che, inoltre, dispongono dei locali di cui all'allegato III;

c) in deroga

— alle lettere b) e d) del capitolo IV dell'allegato I;

— all'articolo 5, paragrafo 1, lettere c) e d),

— al punto 4 del capitolo VI dell'allegato I,

— all'articolo 5, paragrafo 2, lettere e) e f) e all'articolo 5, paragrafo 3.

2. Le preparazioni di carni ottenute conformemente al paragrafo 1 non devono essere munite del bollo di sanità previsto al capitolo VI dell'allegato I.

3. Lo Stato membro che voglia avvalersi delle disposizioni del paragrafo 1 comunica alla Commissione la natura delle deroghe che intende accordare.

Qualora la Commissione ritenga che dette deroghe non consentono di garantire il livello sanitario previsto dalla direttiva e previa consultazione dello Stato membro interessato, sono prese le misure appropriate secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Nel caso contrario, la Commissione informa gli altri Stati membri delle misure comunicatele.

CAPITOLO IV

Disposizioni comuni

Articolo 7

1. Gli Stati membri vigilano affinché il conduttore o il gestore del laboratorio di produzione prendano tutte le misure necessarie perché, in tutte le fasi della produzione, siano osservate le disposizioni della presente direttiva.

A tal fine detti responsabili devono conformarsi ai requisiti degli articoli 3 e 6 della direttiva 93/43/CEE [1] e inoltre procedere a costanti autocontrolli nel rispetto dei seguenti principi:

---

[1] GU n. L 175 del 19. 7. 1993, pag. 1.

— procedere a controlli sulle materie prime che entrano nello stabilimento per garantire il rispetto dei criteri degli allegati II e IV sul prodotto finale,

— controllare i metodi di pulizia e disinfezione,

— prelevare campioni per farli analizzare in un laboratorio riconosciuto dalle autorità competenti,

— conservare una traccia scritta o registrata delle indicazioni richieste, in conformità dei trattini precedenti, in vista della loro presentazione all'autorità competente. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati per un periodo di almeno 2 anni, salvo 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,

— fornire all'autorità competente garanzie in materia di gestione della bollatura di sanità, segnatamente delle etichette provviste di bollo di sanità,

— se l'esito dell'analisi di laboratorio o qualsiasi altra informazione di cui dispongono rivelano la sussistenza di un rischio sanitario, informare l'autorità competente,

— in caso di rischi immediati per la salute umana, ritirare dal mercato il quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologicamente simili che possono presentare lo stesso rischio. Il quantitativo ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità competente, finché non venga distrutto, utilizzato a fini diversi dal consumo umano o, previa autorizzazione dell'autorità in questione, opportunamente trattato di nuovo in modo da garantirne l'innocuità.

2. Il conduttore o il gestore dello stabilimento devono indicare, ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio del prodotto, la temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato nonché la data limite per il consumo, per i prodotti surgelati, o la data di scadenza, per i prodotti refrigerati.

Il conduttore o il gestore dello stabilimento devono disporre un programma di formazione del personale o istituire un programma del genere che consenta al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica, adattate alla struttura di produzione, a meno che detto personale possegga già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio.

L'autorità competente responsabile dello stabilimento deve essere associata alla predisposizione e attuazione di tale programma.

3. Gli esami microbiologici devono essere effettuati con frequenza giornaliera per le carni macinate di cui all'articolo 3 e le preparazioni di carni macinate di cui all'articolo 5 e con frequenza almeno settimanale per le altre carni macinate e preparazioni di carne. Questi esami devono essere effettuati nel laboratorio di produzione, qualora questo sia riconosciuto dall'autorità competente, o in un laboratorio riconosciuto.

Il campione prelevato per l'analisi deve essere costituito di 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 pelle.

I controlli microbiologici devono essere effettuati secondo metodi scientifici riconosciuti e che abbiano dato buoni risultati nella pratica, segnatamente quelli definiti in direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati secondo i criteri d'interpretazione previsti all'allegato II per le carni macinate e le preparazioni di carni ottenute da carni macinate di animali di macello, escluse le salsicce fresche e il trito di salumeria e secondo i criteri previsti dall'allegato IV per le altre preparazioni di carni.

In caso di contestazione negli scambi, gli Stati membri riconoscono come metodi di rifermento i metodi E.N.

4. I requisiti previsti in materia di autocontrollo dovranno essere stati determinati con l'autorità competente, che deve controllare regolarmente che tali requisiti siano rispettati.

5. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare i casi di applicazione del paragrafo 1, sono stabiliti secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Articolo 8

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti che producono carni macinate o preparazioni di carni e formula una distinzione fra quelli riconosciuti in base agli articoli 3 e 5 e quelli registrati in base agli articoli 4 e 6. Esso comunica l'elenco dei laboratori di produzione riconosciuti in base agli articoli 3 e 5 agli altri Stati membri e alla Commissione.

Esso attribuisce a ciascun laboratorio di produzione il numero di riconoscimento dello stabilimento riconosciuto, conformemente alla direttiva 64/433/CEE, alla direttiva 71/118/CEE, alla direttiva 77/99/CEE, alla direttiva 91/495/CEE o alla direttiva 92/45/CEE, con l'indicazione che trattasi di un riconoscimento per la produzione di carni macinate o di preparazioni di carni e attribuisce inoltre a ciascuna unità di produzione autonoma un numero di riconoscimento specifico.

Un numero di riconoscimento unico può essere attribuito a:

i) uno stabilimento che fabbrica preparazioni a partire da materie prime o con materie prime contemplate da più direttive tra quelle di cui al comma seguente;

ii) uno stabilimento ubicato nello stesso sito di uno stabilimento riconosciuto conformemente all'articolo 2 di una delle suddette direttive.

I laboratori di produzione così riconosciuti sono menzionati rispettivamente per la produzione di carni macinate e per la produzione di preparazioni di carni in una colonna specifica dell'elenco degli stabilimenti di cui all'articolo 10 della direttiva 64/433/CEE, all'articolo 6 della direttiva 71/118/CEE, all'articolo 8 della direttiva 77/99/CEE o all'articolo 7 della direttiva 92/45/CEE e, nel caso di una unità di produzione autonoma, in un elenco distinto stabilito secondo gli stessi criteri.

L'autorità competente non riconosce lo stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa i requisiti della presente direttiva per quanto riguarda il tipo di attività esercitate. Tuttavia, nel caso in cui uno stabilimento che chiede il riconoscimento ai sensi della presente direttiva sia integrato in uno stabilimento riconosciuto in base alle direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE, 77/99/CEE o alla direttiva 92/45/CEE, i locali, le attrezzature e gli impianti predisposti per il personale nonché tutti i locali che non presentino rischio di contaminazione delle materie prime o dei prodotti non confezionati possono essere in comune a tali stabilimenti.

2. I laboratori di produzione devono restare sotto il controllo dell'autorità competente che procede alla loro ispezione e controllo secondo le seguenti frequenze:

— per i laboratori di produzione attigui a laboratori di sezionamento: stesse frequenze che per i suddetti laboratori;

— per i laboratori di produzione riconosciuti che producono i prodotti di cui all'articolo 3: almeno una volta al giorno durante la produzione delle carni macinate;

— per gli altri laboratori di produzione: la necessità della presenza permanente o periodica dell'autorità competente in un determinato stabilimento dovrà dipendere dalle dimensioni dello stabilimento, dal tipo di prodotto preparato, dal sistema di valutazione dei rischi, dalle garanzie offerte conformemente all'articolo 7, paragrafo 1, secondo comma.

L'autorità competente deve avere libero accesso, in qualsiasi momento, a tutte le parti dello stabilimento per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni della presente direttiva e, in caso di dubbi sull'origine delle carni, ai documenti contabili che le permetteranno di risalire al macello di origine e allo stabilimento di origine della materia prima e, per quanto riguarda il rispetto dei criteri fissati negli allegati II e IV, ai risultati degli autocontrolli di cui all'articolo 7, compreso il risultato dei controlli sulle materie prime. I dati informatici devono essere stampati su richiesta dell'autorità competente.

L'autorità competente deve procedere ad analisi regolari dei risultati dei controlli previsti dall'articolo 7. In base ai risultati di queste analisi può far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

La natura dei controlli, la frequenza, nonché i metodi di campionatura e di esame microbiologico sono stabiliti secondo la procedura prevista all'articolo 20.

I risultati delle analisi sono oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono portate a conoscenza del conduttore o del gestore dello stabilimento, il quale è tenuto a rimediare alle carenze constatate al fine di migliorare l'igiene.

Ai fini dei suddetti controlli, l'autorità competente può essere coadiuvata da esperti che soddisfano i requisiti professionali previsti nell'allegato III della direttiva 64/433/CEE e nell'allegato III della direttiva 71/118/CEE.

3. Qualora durante un controllo effettuato conformemente al capitolo V l'autorità competente accerti, in occasione degli autocontrolli, la ripetuta inosservanza dei criteri stabiliti agli allegati II e IV, essa rafforza le misure di controllo della 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 di un termine di quindici giorni la produzione dei laboratori di produzione non rispetta ancora i criteri summenzionati, l'autorità competente adotta tutte le misure appropriate per rimediare alle carenze constatate e, se necessario, prescrive il trattamento termico dei prodotti dello stabilimento in questione. Se dette misure non sono sufficienti, il riconoscimento dello stabilimento è sospeso.

4. Qualora l'autorità competente constati che le norme igieniche previste dalla presente direttiva vengono disattese in maniera evidente o che viene intralciata un'ispezione sanitaria adeguata:

i) è legittimata ad intervenire nell'utilizzazione di attrezzature e di locali nonché ad adottare tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche rallentando il ritmo della produzione o sospendendo temporaneamente il processo produttivo;

ii) qualora questi provvedimenti o i provvedimenti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, ultimo trattino si rivelassero insufficienti, essa sospende temporaneamente il riconoscimento, eventualmente per il tipo di produzione in questione.

Se il conduttore o il gestore dello stabilimento non pongono rimedio alle carenze constatate entro il termine stabilito dall'autorità competente, quest'ultima provvede al ritiro del riconoscimento.

L'autorità competente in questione è in particolare tenuta a conformarsi alle conclusioni di un eventuale controllo effettuato conformemente all'articolo 9.

Gli altri Stati membri e la Commissione sono informati della sospensione o del ritiro del riconoscimento.

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

6. Le modalità di applicazione del presente articolo, segnatamente le modalità di assistenza da parte degli ausiliari, sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 20.

Articolo 9

Esperti della Commissione possono procedere, laddove ciò sia necessario per l'applicazione uniforme della presente direttiva e in collaborazione con le autorità competenti, a controlli sul posto. A tal fine possono verificare, controllando una percentuale rappresentativa di laboratori di produzione, se le autorità competenti controllano, in modo uniforme, l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva, in particolare delle disposizioni dell'articolo 7 (autocontrollo) da parte dei suddetti laboratori.

Questi controlli possono essere effettuati in occasione di altri controlli svolti da esperti della Commissione conformemente alla legislazione comunitaria.

La Commissione informa gli Stati membri del risultato dei controlli effettuati.

Lo Stato membro nel cui territorio è effettuato un controllo assiste con ogni mezzo necessario gli esperti nell'adempimento della loro missione.

Le disposizioni generali di applicazione del presente articolo — in particolare quelle che disciplinano le modalità di collaborazione con le autorità nazionali — sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 20.

Articolo 10

Si applicano le disposizioni previste dalla direttiva 89/662/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1989, relativa ai controlli veterinari negli scambi intracomunitari nella prospettiva della realizzazione del mercato interno, in particolare per quanto riguarda l'organizzazione e le conseguenze dei controlli dello Stato membro destinatario, nonché le misure di salvaguardia da adottare.

Articolo 11

L'eventuale aggiunta di additivi alle carni macinate o alle preparazioni di carne contemplate dalla presente direttiva deve essere effettuata nel rispetto della direttiva 94/36/CEE [1].

Articolo 12

1. Fatte salve le disposizioni specifiche della presente direttiva, l'autorità competente, qualora sospetti che non siano osservate le disposizioni della presente direttiva o dubiti della salubrità dei prodotti di cui all'articolo 1, procede a tutti i controlli che ritiene opportuni.

2. Ciascuno Stato membro stabilisce le sanzioni da comminare in caso di infrazione alle norme della presente direttiva.

CAPITOLO V

Disposizioni applicabili alle importazioni nella Comunità delle preparazioni di carni e di carni macinate

Articolo 13

I. Gli Stati membri autorizzano le importazioni di carni macinate rispondenti ai requisiti dell'articolo 3 e delle preparazioni rispondenti ai requisiti dell'articolo 5, che sono state surgelate nel laboratorio di produzione d'origine, solo se rispondono ai requisiti del presente capitolo.

A. Le garanzie fornite dal laboratorio di produzione d'origine, e confermate dall'autorità competente del paese terzo, concernenti il rispetto dei requisiti previsti per l'immissione sul mercato di prodotti di origine comunitaria ottenuti conformemente agli articoli 3 e 5, devono essere approvate secondo la procedura di cui all'articolo 20.

B. Ai fini dell'applicazione uniforme del punto A, si applicano le disposizioni dei paragrafi seguenti.

1. Per poter essere importate nella Comunità, le carni macinate surgelate di cui all'articolo 3 e le preparazioni di carni surgelate di cui all'articolo 5 devono:

a) provenire da paesi terzi o parti di detti paesi dai quali le importazioni non sono vietate per motivi di polizia sanitaria, conformemente alle direttive 91/494/CEE [2], 92/118/CEE, 72/462/CEE e 92/45/CEE;

b) provenire da un paese terzo riportato negli elenchi che devono essere elaborati conformemente alle direttive che disciplinano gli aspetti sanitari e di polizia sanitaria previsti

[1] GU n. L 22 del 27. 1. 1994, pag. 43.
[2] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 35.

per le importazioni di carni che entrano nella composizione delle preparazioni di carni e offrono le garanzie richieste dalla presente direttiva;

c) essere accompagnate dal certificato di sanità che deve essere elaborato conformemente alla procedura di cui all'articolo 20 e completato da un'attestazione firmata dal veterinario ufficiale che certifichi che tali carni macinate e le preparazioni soddisfano rispettivamente gli articoli 3 e 5 e provengono da stabilimenti che offrono le garanzie di cui all'allegato I e che sono state surgelate nello stabilimento di produzione.

2. Secondo la procedura di cui all'articolo 20 sono definiti:

a) un elenco comunitario degli stabilimenti che soddisfano i requisiti di cui alla lettera b). In attesa di tale elenco, gli Stati membri sono autorizzati a mantenere i controlli previsti all'articolo 11, paragrafo 2 della direttiva 90/675/CEE e il certificato sanitario nazionale richiesto per gli stabilimenti che sono stati oggetto di un riconoscimento nazionale;

b) le condizioni specifiche in merito ai requisiti della presente direttiva diversi da quelli che permettono di escludere le carni destinate al consumo umano conformemente alle direttive 64/433/CEE e 71/118/CEE, fermo restando che queste condizioni e garanzie non possono essere meno rigorose di quelle previste dagli articoli 3 e 5.

In attesa delle decisioni di cui alle lettere a) e b), le importazioni provenienti da stabilimenti riconosciuti conformemente alla direttiva 72/462/CEE, per le quali le autorità competenti sono in grado di garantire il rispetto dei requisiti della presente direttiva, possono essere autorizzate a decorrere dalla data prevista all'articolo 22.

3. Esperti della Commissione, in collaborazione con le autorità competenti degli Stati membri, effettuano controlli in loco per accertare:

a) le garanzie offerte dal paese terzo in merito alle condizioni di produzione e di immissione sul mercato;

b) se sono soddisfatte le condizioni di cui ai paragrafi 1 e 2.

Gli esperti degli Stati membri cui sono affidati questi controlli vengono destinati dalla Commissione su proposta degli Stati membri.

I controlli sono svolti per conto della Comunità che si assume l'onere delle relative spese. La frequenza e le modalità sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 20.

4. In attesa dell'organizzazione dei controlli di cui al paragrafo 3 restano applicabili le disposizioni nazionali in materia di ispezione nei paesi terzi, sempreché in sede di Comitato veterinario permanente si forniscano informazioni sulle infrazioni delle norme di igiene constatate nel corso delle ispezioni.

II. Secondo la procedura di cui all'articolo 19, si può derogare ai requisiti del presente articolo.

Articolo 14

Possono figurare negli elenchi di cui all'articolo 13, sezione I, lettera B, paragrafo 2, soltanto i paesi terzi o parti di paesi terzi:

a) in provenienza dai quali le importazioni non siano vietate in applicazione degli articoli da 9 a 12 della direttiva 91/494/CEE e degli articoli 14, 17 e 20 della direttiva 72/462/CEE;

b) che, in considerazione della loro legislazione e dell'organizzazione dei loro servizi veterinari e dei loro servizi ispettivi, dei poteri attribuiti a tali servizi e della sorveglianza a cui sono sottoposti, siano stati riconosciuti idonei, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE o all'articolo 9, paragrafo 2 della direttiva 91/494/CEE, a garantire e controllare l'applicazione della loro normativa vigente o i cui servizi veterinari siano in grado di garantire l'osservanza di requisiti sanitari almeno equivalenti a quelli di cui agli articoli 3 e 5.

Articolo 15

1. Gli Stati membri provvedono a che le carni macinate surgelate di cui all'articolo 3 e le preparazioni di carni surgelate di cui all'articolo 5 siano importate nella Comunità soltanto se:

— sono accompagnate dal certificato di cui all'articolo 13, sezione I, lettera B, paragrafo 1, lettera c),

— hanno superato i controlli previsti dalla direttiva 90/675/CEE.

2. In attesa di definire le modalità di applicazione del presente capitolo:

— continuano a essere vietate le importazioni di carni macinate;

— continuano ad applicarsi le norme nazionali in materia di importazioni di preparazioni di carni surgelate provenienti da paesi terzi nei cui confronti non sono previsti requisiti a livello comunitario, sempreché tali norme non siano più favorevoli di quelle previste all'articolo 5;

— le importazioni devono essere effettuate alle condizioni di cui all'articolo 11 della direttiva 90/675/CEE.

Articolo 16

I principi e le norme previsti dalla direttiva 90/675/CEE si applicano in particolare per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli che devono essere effettuati dagli Stati membri e il seguito da riservare a questi controlli, nonché le misure di salvaguardia da attuare.

In attesa dell'attuazione delle decisioni di cui all'articolo 8, punto 3 della direttiva 90/675/CEE, le importazioni devono essere effettuate conformemente all'articolo 11, paragrafo 2 della suddetta direttiva.

CAPITOLO VI

Disposizioni finali

Articolo 17

1. È aggiunto all'articolo 5 della direttiva 71/118/CEE il seguente paragrafo 3:

«3. Gli Stati membri provvedono affinché le carni separate meccanicamente possano essere oggetto di scambi solo se sottoposte in precedenza a un trattamento termico, conformemente alla direttiva 77/99/CEE, nello stabilimento di origine o in qualsiasi altro stabilimento designato dall'autorità competente.»

2. All'articolo 6 della direttiva 91/495/CEE è aggiunto il seguente paragrafo 4:

«4. Gli Stati membri provvedono affinché le carni separate meccanicamente possano formare oggetto di scambio solo se sottoposte in precedenza a un trattamento termico conformemente alla direttiva 77/99/CEE, nello stabilimento di origine o in qualsiasi altro stabilimento designato dall'autorità competente.»

Articolo 18

1. Le disposizioni contenute negli allegati non sono applicabili ai laboratori di produzione situati in talune isole della Repubblica ellenica o in taluni dipartimenti e territori francesi d'oltremare qualora la loro produzione resti esclusivamente riservata al consumo locale.

2. Le modalità di applicazione del paragrafo 1 sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 20.

Secondo la medesima procedura può essere adottata la decisione di modificare le disposizioni del paragrafo precedente al fine di estendere progressivamente le norme comunitarie all'insieme dei laboratori di fabbricazione situati in dette isole e parti suddette di territorio.

Articolo 19

Gli allegati sono modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare allo scopo di adeguarli al progresso tecnologico e scientifico.

Articolo 20

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il Comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE [1], in appresso denominato «comitato», è immediatamente investito della questione dal proprio presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni in seno al comitato, ai voti dei rappresentanti degli Stati membri viene attribuita la ponderazione definita dall'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure previste, mettendole immediatamente in applicazione, qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui è stato adito, la Commissione adotta le misure proposte, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro queste misure.

Articolo 21

Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, fisserà anteriormente al 1° gennaio 1996 le norme d'igiene applicabili

a) alla produzione e all'immissione sul mercato di trito di salumeria destinato alla fabbricazione successiva di un prodotto a base di carne,

b) alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente.

---

[1] GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

Articolo 22

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi il 1° gennaio 1996. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste ultime contengono un riferimento alla presente direttiva o sono accompagnate da tale riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono adottate dagli Stati membri.

Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 23

La direttiva 88/657/CEE è abrogata a decorrere dal 1° gennaio 1996.

Articolo 24

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 14 dicembre 1994.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. BORCHERT

ALLEGATO I

CAPITOLO I

Condizioni speciali di riconoscimento per gli stabilimenti di produzione delle carni macinate

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

   Oltre che rispettare le condizioni generali stabilite nell'allegato I, capitolo I e capitolo III, punti da 1 a 13 e 15 della direttiva 64/433/CEE, i laboratori di produzione devono comprendere almeno:

   a) un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di macinazione e di confezionamento, dotato di un termometro o di un teletermometro con dispositivo di registrazione.

      Tuttavia l'autorità competente può autorizzare la macinazione delle carni nel laboratorio di sezionamento, sempreché la macinazione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata;

   b) un locale per l'imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XII, punto 63 della direttiva 64/433/CEE;

   c) un locale o degli armadi per il magazzinaggio del sale;

   d) impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla presente direttiva.

2. Oltre che rispettare le condizioni generali previste dall'allegato A, capitolo I della direttiva 77/79/CEE, le unità di produzione autonome devono comprendere almeno:

   a) locali quali quelli previsti nell'allegato B, capitolo I, punto 1 della direttiva 77/99/CEE e

   b) locali quali quelli previsti al punto 1, lettera a) del presente capitolo.

3. Per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli stabilimenti si applicano le regole previste all'allegato I, capitolo V della direttiva 64/433/CEE.

   In caso di preparazione manuale il personale adibito alla produzione di carni macinate deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. L'autorità competente può altresì imporre di indossare guanti lisci, impermeabili, «usa e getta» o guanti di tipo analogo che possano essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO II

Condizioni per la produzione di carni macinate

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

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

   In particolare esse non possono essere preparate con carni di cui all'articolo 5 della direttiva 64/433/CEE, né con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: muscoli della testa, esclusi i masseteri, e parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, rimasugli di carne raschiati dagli ossi. I muscoli del diaframma — previa asportazione delle sierosi — e quelli dei masseteri possono essere utilizzati soltanto allorché sia accertata l'assenza della cisticercosi. Le carni fresche non devono contenere frammenti ossei.

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

   Se dette operazioni durano più di un'ora o più del periodo di tempo autorizzato dall'autorità competente conformemente al comma precedente, le carni fresche possono essere utilizzate soltanto dopo che la temperatura centrale della massa sia stata riportata a + 4 °C, al massimo.

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

4. Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate debbono essere confezionate in modo igienico e portate, previo imballaggio, immagazzinate alle temperature previste all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c).

CAPITOLO III

Condizioni speciali di riconoscimento per gli stabilimenti di produzione di preparazioni di carni

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

   a) all'allegato I, capitoli I e III della direttiva 64/433/CEE, o di cui

   b) all'allegato I, capitoli I e III della direttiva 71/118/CEE, o di cui

   c) all'allegato I, capitoli I e IV, punto 1 della direttiva 92/45/CEE,

   e comprendere:

   — un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di produzione delle preparazioni di carni, di aggiunta di altri prodotti alimentari e di confezionamento, dotato di un termometro con dispositivo di registrazione.

     Tuttavia l'autorità competente può autorizzare la produzione delle preparazioni di carni nel laboratorio di sezionamento, purché la produzione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata; l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di volatili da cortile può essere autorizzata in un locale specifico nettamente separato dal locale di macellazione;

   — un locale per l'imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni di cui all'allegato I, capitolo XII, punto 63 della direttiva 64/433/CEE o all'allegato I, capitolo XIV, punto 74 della direttiva 71/118/CEE o all'allegato I, capitolo VIII, punto 5 della direttiva 92/45/CEE;

   — un locale per l'immagazzinaggio di condimenti ed altri prodotti alimentari integri e pronti per l'utilizzazione;

   — locali frigoriferi per l'immagazzinaggio:

     — delle carni fresche di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera a),

     — delle preparazioni di carni;

   — impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla presente direttiva.

2. Le unità di produzione autonome devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato A, capitolo I e all'allegato B, capitolo I della direttiva 77/99/CEE.

3. Si applicano per analogia le norme previste all'allegato I, capitolo V della direttiva 64/433/CEE o della direttiva 71/118/CEE ovvero quelle del capitolo II della direttiva 92/45/CEE per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli stabilimenti.

   In caso di preparazione manuale, il personale adibito alla produzione delle preparazioni di carni deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. L'autorità competente può altresì imporre al suddetto personale di indossare guanti lisci, impermeabili, «usa e getta» o guanti di tipo analogo che possano essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO IV

Prescrizioni particolari per la produzione delle preparazioni di carni

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

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

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

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

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

CAPITOLO V

Controlli

1. I laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni sono soggetti al controllo dell'autorità competente, la quale deve accertarsi del rispetto dei requisiti della presente direttiva ed in particolare:

   a) controllare:

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

      ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, conformemente all'articolo 7 della presente direttiva, in particolare mediante l'esame dei risultati ed il campionamento;

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

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

      v) le condizioni di magazzinaggio e di trasporto;

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

   c) procedere a qualunque altro controllo che ritenga necessario effettuare per garantire il rispetto dei requisiti della presente direttiva, fermo restando che i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati dall'autorità competente sulla base dei criteri previsti nell'allegato II per le carni macinate e nell'allegato IV per le preparazioni di carni.

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

CAPITOLO VI

Bollatura e etichettatura

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

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

   a) per le carni macinate, all'allegato I, capitolo XI, punto 50 della direttiva 64/433/CEE,

   b) per le preparazioni di carni ottenute

      i) con carni fresche di animali da macello o di selvaggina d'allevamento, all'allegato I, capitolo XI, punto 50 della direttiva 64/433/CEE,

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

      iii) con carni di selvaggina cacciata, all'allegato I, capitolo VII, punto 2 della direttiva 92/45/CEE.

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

4. Fatta salva la direttiva 79/112/CEE, il produttore deve far figurare, ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio, qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto o dall'elenco degli ingredienti ai sensi della direttiva 79/112/CEE, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute, e, in caso di mescolanza, la percentuale di ciascuna specie, e per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di produzione.

   Per le carni macinate e le preparazioni di carni ottenute con carni macinate, ad eccezione delle salsicce fresche e del trito di salumeria, recanti il bollo di sanità previsto al presente capitolo, devono inoltre figurare sull'etichettatura le indicazioni seguenti:

— «percentuale di grassi inferiore a . . .»;

— «rapporto collagene/proteine della carne inferiore a . . .».

CAPITOLO VII

Confezionamento e imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

CAPITOLO VIII

Deposito

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere raffreddate immediatamente dopo il confezionamento e/o l'imballaggio. Le carni macinate devono essere immagazzinate alle temperature di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c) e le preparazioni di carni alle temperature di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera d).

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

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

CAPITOLO IX

Trasporto

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

2. In deroga al paragrafo 1, gli Stati membri possono permettere che le preparazioni di carni provenienti dagli stabilimenti di cui all'articolo 5, paragrafo 5 siano trasportate a temperature più elevate di quelle previste dalla presente direttiva da un laboratorio di produzione o da una unità di produzione autonoma fino a negozi di vendita al dettaglio o a collettività locali situate in prossimità, purché la durata del trasporto non sia superiore ad un'ora.

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

ALLEGATO II

CRITERI DI COMPOSIZIONE E CRITERI MICROBIOLOGICI

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

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

II. Criteri microbiologici

I laboratori di produzione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, nei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 3 e secondo i metodo di interpretazione che seguono, le carni macinate soddisfino i seguenti criteri:

	M [a]	m [b]
Germi aerobi mesofili n [c] = 5; c [d] = 2	5×10^6/g	5×10^5/g
Colibacilli «Escherichia coli» n = 5; c = 2	5×10^2/g	50/g
Salmonelle n = 5; c = 0	assenza in 10 g	
Stafilococchi aurei n = 5; c = 2	10^3/g	10^2/g

[a] M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.
[b] m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.
[c] n = numero di unità componenti il campione.
[d] c = numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M.

I risultati delle analisi microbiologiche vanno interpretati secondo:

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

— una categoria inferiore o uguale al requisito m,

— una categoria compresa tra il requisito m e la soglia M,

— una categoria superiore alla soglia M.

1. La qualità della partita è ritenuta:

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

b) accettabile quando i valori riscontrati sono compresi tra:

i) 3 m e 10 m (= M) in ambiente solido,

ii) 10 m e 30 m (= M) in ambiente liquido,

e quando c/n è inferiore o pari a due quinti con il piano n = 5 e c = 2 o qualsiasi altro piano di efficacia equivalente o superiore da riconoscere da parte del Consiglio, che delibera secondo la procedura di cui all'articolo 19.

2. La qualità della partita è ritenuta insoddisfacente

— in tutti i casi in cui si riscontrano valori superiori a M;

— qualora c/n sia superiore a due quinti.

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

Comunque, il prodotto deve essere ritenuto tossico o corrotto quando la contaminazione raggiunge il valore microbico limite S fissato, in genere, a $m \cdot 10^3$.

Per lo stafilococco aureo, tale valore S non deve mai superare $5 \cdot 10^4$.

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

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

— «Assenza in»: il risultato è ritenuto soddisfacente;

— «Presenza in» il risultato è ritenuto insoddisfacente.

ALLEGATO III

CERTIFICATO DI SANITÀ RELATIVO A CARNI MACINATE (1)

N. .....

Paese speditore: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento (2): .....

I. **Identificazione delle carni macinate**

Prodotti preparati con carni di: .....
(specie animale)

Natura dei prodotti (3): .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio: .....

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto: .....

Durata di conservazione: .....

Peso netto: .....

II. **Provenienza delle carni macinate**

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

.....

.....

Se necessario:

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

.....

.....

.....

III. **Destinazione delle carni macinate**

Le carni macinate sono spedite

da: .....
(luogo di spedizione)

a: .....
(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (4): .....

(1) Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 94/65/CE.
(2) Facoltativo.
(3) Da completare con le menzioni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera e) della direttiva 94/65/CE.
(4) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome. Tali indicazioni vanno aggiornate in caso di trasbordo.

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

.....

.....

IV. **Attestato di sanità**

Il sottoscritto certifica che le carni macinate

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

b) sono destinate alla Repubblica ellenica [1].

Fatto a ....., il .....
(luogo) (data)

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

---

[1] Se opportuno.

ALLEGATO IV

CRITERI MICROBIOLOGICI

I laboratori di fabbricazione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, nei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 3 e secondo i metodi di interpretazione indicati nell'allegato II, le preparazioni di carni soddisfino i seguenti criteri:

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

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

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

Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione procede, anteriormente al 31 dicembre 1995, ad un riesame dei criteri applicabili alle preparazioni di carni per quanto riguarda l'assenza di salmonelle.

ALLEGATO V

CERTIFICATO DI SANITÀ RELATIVO A PREPARAZIONI DI CARNI (1)

N. .....

Paese speditore: .....

Ministero: .....

Servizio: .....

Riferimento (2): .....

I. Identificazione delle preparazioni di carni

Prodotti preparati con carni di: .....
(specie animale)

Natura dei prodotti (3): .....

Natura dell'imballaggio: .....

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio: .....

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto: .....

Durata di conservazione: .....

Peso netto: .....

II. Provenienza delle preparazioni di carni

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

.....

.....

Se necessario:

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

.....

.....

.....

III. Destinazione delle preparazioni di carni

I prodotti sono spediti

da: .....
(luogo di spedizione)

a: .....
(paese di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (4): .....

---

(1) Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 94/65/CE.
(2) Facoltativo.
(3) Eventuale menzione d'irradiamento ionizzante per motivi di carattere medico.
(4) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome. Tali indicazioni vanno aggiornate in caso di trasbordo.

Nome e indirizzo dello speditore: .....

.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: .....

.....

.....

IV. **Attestato di sanità**

Il sottoscritto certifica che le preparazioni di carni:

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

b) sono destinate alla Repubblica ellenica (1).

Fatto a ....., il .....
(luogo) (data)

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

(1) Cancellare la dicitura inutile.