



Decreto 27 aprile 1993 n.61 (pubblicato il 30 aprile 1993)

Condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni.

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

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

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

Valendo Ci delle Nostre Facoltà,

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Art.1

1. Il presente Decreto stabilisce i requisiti cui devono rispondere la produzione nazionale e gli scambi di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e di preparazioni di carni destinate al consumo umano diretto o all'industria.

2. Sono escluse dall'applicazione del comma 1 le carni macinate, in pezzi inferiori a 100 grammi e le preparazioni di carni elaborate negli stessi esercizi ove ha luogo la vendita diretta al consumatore, eventualmente su richiesta dello stesso, comunque senza trasporto né confezionamento.

Art.2

1. Ai fini del presente Decreto si applicano le disposizioni previste dall'Art.3 del Decreto 27 aprile 1993 n.59.

2. Si intendono inoltre per:

a) carni macinate: le carni ottenute sminuzzando in frammenti le carni fresche ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n.59 (carni fresche), nonché le stesse carni passate al mulino elicoidale;

b) carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi: le carni fresche ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n.59 sulle carni fresche, sezionate in pezzi di peso inferiore a cento grammi;

c) preparazione di carni: le preparazioni ottenute totalmente o

parzialmente dalle carni fresche disciplinate dal Decreto indicato al comma 1, dalle carni macinate o dalle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, che siano state in via alternativa:

1) sottoposte a un trattamento diverso da quello definito all'Art.2, del **Decreto 27 aprile 1993 n.60** (prodotti a base di carne).

2) preparate aggiungendo prodotti alimentari, condimenti, aromi o additivi;

3) sottoposte ad una combinazione dei procedimenti di cui ai numeri 1) e 2);

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

e) prodotto alimentare: qualsiasi prodotto di origine animale o vegetale idoneo al consumo umano;

f) laboratorio di produzione: ogni laboratorio di produzione di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o di preparazione di carni, nonché ogni laboratorio di sezionamento o di lavorazione carni che produca anche carni macinate, carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o preparazioni di carni rispondenti a requisiti di cui all'allegato 1, capitolo I;

g) unità di produzione autonoma: laboratorio di produzione non situato nei locali, né negli annessi di uno stabilimento riconosciuto conformemente al **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carni fresche), che risponda ai requisiti di cui all'allegato 1, capitolo I.

3. Le preparazioni di cui al comma 2, lettera c) non devono recare detrimento alla struttura cellulare della carne e non devono contenere frammenti ossei nel prodotto finito.

4. Non sono considerate preparazioni di carni, ma carni fresche le carni macinate o le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi che sono state trattate soltanto con il freddo.

5. Le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e le preparazioni di carni che hanno subito uno dei trattamenti di cui al **Decreto 27 aprile 1993 n.60** (prodotti a base di carne), e che non presentano più in ogni loro punto le caratteristiche della carne fresca, sono considerate prodotti a base di carne e sottoposte alla relativa disciplina.

Art.3

1. Le carni e le preparazioni di carni di cui all'Art.2, comma 2 devono:

a) essere preparate con carni fresche ottenute conformemente:

1) al **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carne fresche), se si tratta di carne fresca di suini, esse devono essere state sottoposte ad uno degli esami prescritti per la ricerca trichine se si tratta di carne fresca di suini;

b) essere preparate in un laboratorio di produzione che:

1) risponda ai requisiti dell'allegato I, capitolo I, sia che si tratti di una unità di produzione autonoma sia che si tratti di un laboratorio situato nei locali o negli annessi di uno stabilimento già riconosciuto;

2) abbia ottenuto un riconoscimento ufficiale e figurare nell'elenco o negli elenchi redatti conformemente all'Art.6;

c) essere preparate, confezionate, imballate e immagazzinate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitoli II, III e IV;

d) essere controllate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitoli V e VI;

e) essere bollate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitolo VII;

f) essere trasportate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitolo VIII;

g) essere accompagnate durante il trasporto verso il Paese destinatario, da un certificato sanitario conforme al modello di cui all'allegato III, redatto su un unico foglio e almeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del Paese destinatario.

2. Le denominazioni "carne macinate magra" o "carne macinata", eventualmente associate al nome della specie animale da cui proviene la carne, vanno riservate ai prodotti destinati al consumatore che soddisfino le prescrizioni di cui all'allegato I, capitolo III, e allegato II, punto I.

3. Le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e, nella misura in cui contengono tali carni, le preparazioni di carni, oltre ai requisiti generali di cui al comma I,

devono:

a) essere ottenute da carne fresca che:

1) Nel caso di carni congelate o surgelate senza osso, siano state depositate, dopo la loro congelazione o surgelazione, in un magazzino riconosciuto conformemente al **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carne

fresche), per un periodo massimo di diciotto mesi per le carni

bovine, di dodici mesi per le carni ovine e di sei mesi per le carni suine;

2) nel caso di carni refrigerate, siano state utilizzate entro un periodo massimo di sei giorni dopo la macellazione;

b) essere sottoposte a un trattamento con il freddo entro il tempo massimo di un'ora dopo le operazioni di sezionamento in porzioni e di confezionamento, salvo il caso in cui si ricorra a procedimenti che richiedono l'abbassamento della temperatura interna delle carni nel corso delle loro preparazioni;

c) non aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o con raggi ultravioletti.

4. Le carni di cui al comma 3, quando destinate ad essere immesse in commercio, devono rispondere alle seguenti condizioni:

a) se presentate in forma refrigerata al consumatore, essere ottenute esclusivamente dalle carni di cui al comma 3, lettera a), numero 2), e portate ad una temperatura interna inferiore a +2°C entro il tempo massimo di un'ora;

b) se presentate in forma surgelata al consumatore, essere ottenute dalle carni di cui al comma 3, lettera a), n.2), ed essere portate a una temperatura interna inferiore a -18°C entro un termine massimo di quattro ore;

c) se presentate in forma congelata, essere ottenute dalle carni di cui al comma 3, lettera a), numeri 1 e 2, e portate ad una temperatura interna inferiore a -12°C entro un termine non superiore a dodici ore.

5. Le carni di cui al comma 4, lettera c) non devono essere destinate all'industria di trasformazione.

6. Nelle preparazioni di carni, i condimenti non possono superare il 3% del prodotto finito, se incorporati allo stato secco, e il 10% se incorporati in un altro stato fisico.

Art.4

1. Non possono essere prodotte e commercializzate:

a) le carni di solipedi macinate o in pezzi inferiore a cento grammi;

b) le carni macinate contenenti frattaglie;

c) le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e le preparazioni di carni ottenute da o con carni separate meccanicamente;

d) le carni macinate di pollame.

2. Le carni macinate refrigerate diverse da quelle elencate al comma 1, devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e devono essere commercializzate alle seguenti condizioni:

a) temperatura di trasporto e di conservazione non superiore a +2°C;

b) riportare la data di scadenza che deve essere superiore a cinque giorni dalla data di confezionamento.

Art.5

1. E' vietata l'introduzione nel territorio nazionale delle carni e delle preparazioni di carni all'Art.2, comma 2, destinate surgelate al consumatore, ottenute con le carni di cui all'Art.3, comma 3, lettera a), n.1).

2. E' vietata l'introduzione nel territorio nazionale delle carni e delle preparazioni di carni di cui all'Art.4, comma I.

Art.6

1. Il Dicastero della Sanità redige un elenco degli stabilimenti che producono le carni e preparazioni di carni definite all'Art.2, comma 2, da esso riconosciuti su istanza degli interessati e lo comunica alla Commissione della Comunità Europea e agli Stati membri, precisando che si tratta di laboratori di produzione annessi a laboratori di sezionamento o a laboratori di lavorazione di carne oppure di unità di produzione autonome.

2. Un laboratorio di produzione o un 'unità di produzione autonoma di cui al comma 1 è riconosciuto idoneo dopo che sia stato accertato da parte del Dicastero della Sanità, il possesso dei requisiti e le condizioni stabilite dal presente Decreto.

3. Il Dicastero della Sanità assegna a ciascun stabilimento un numero di riconoscimento veterinario che, nel caso di laboratori di produzione annessi a laboratori di sezionamento oppure a laboratori di lavorazione carni, è lo stesso di quello attribuito allo stabilimento già riconosciuto accompagnato dalla menzione che esso è riconosciuto per la produzione delle carni e delle preparazioni delle carni definite dall'Art.2, comma 2.

4. Il Dicastero della Sanità revoca il riconoscimento, dandone comunicazione alla Commissione della Comunità Europea e agli Stati membri, qualora non siano piu' soddisfatte le condizioni che ne costituiscono il presupposto; a tal fine si tiene conto delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'Art.8.

Art.7

1. I laboratori di produzione e le unità di produzione autonome sono sottoposti al controllo del veterinario ufficiale per l'accertamento dell'osservanza delle disposizioni in materia di

igiene della produzione.

2. Le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e le preparazioni di carni devono essere sottoposte ad un controllo microbiologico periodico secondo la frequenza indicata nell'allegato I capitolo VI; tale controllo è effettuato sotto la supervisione, il controllo e la responsabilità del veterinario ufficiale, per accertare che le suddette carni rispondano ai requisiti prescritti.

3. Qualora dai controlli effettuati ai sensi dei commi 1 e 2 risulti l'inosservanza delle prescrizioni in materia di igiene, il veterinario ufficiale adotta gli opportuni provvedimenti.

4. Nell'effettuare i controlli microbiologici di cui al comma 2, la ricerca dei germi aerobi mesofili, delle salmonelle, degli stafilococchi, dei colibacilli e degli anaerobi, solfito-riduttori

si avviene secondo le prescrizioni fissate nell'allegato I, capitolo VI.

5. Le norme e i criteri di interpretazione riportati nell'allegato II, punto 2, sono applicati a tutta la produzione delle carni e delle preparazioni di carni definite all'Art.2, comma 2.

6. I risultati dei controlli microbiologici di cui al comma 4, devono essere valutati secondo i criteri di interpretazione previsti nell'allegato II.

7. In caso di contestazioni negli scambi si riconoscono metodi di riferimento i metodi dell'organizzazione internazionale della standardizzazione (ISO).

Art.8

Esperti veterinari della Commissione della Comunità Europea possono procedere a controlli sugli stabilimenti di cui all'Art.6 per accertare se vengono applicate, in particolare, le disposizioni dell'allegato I, capitoli I, II, III e IV.

Art.9

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

Art.10

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

Art.11

Le disposizioni di cui al presente Decreto entrano in vigore il 1 giugno 1993.

Dato dalla Residenza, addì 27 aprile 1993/1692 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Patricia Busignani - Salvatore Tonelli

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO I

Capitolo I

CONDIZIONI SPECIALI DI RICONOSCIMENTO PER GLI
STABILIMENTI

DI PRODUZIONE DELLE CARNI DEFINITE ALL'ART.2, COMMA 2

1. Indipendentemente dalle condizioni generali stabilite rispettivamente nell'allegato I del **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carni fresche), e nell'allegato A, capitolo I del **Decreto 27 aprile 1993 n.60** (prodotti a base di carne), i laboratori di produzione o le unità autonome di produzione definite all'Art.2, comma 2 devono comprendere almeno:

a) un locale separato dalla sala di sezionamento per le operazioni di macinazione e confezionamento e per l'aggiunta di altri prodotti alimentari, 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, sempre che la macinazione sia effettuata in uno spazio separato; in tal caso è esclusa l'aggiunta di condimenti e di altri prodotti alimentari;

b) un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XI, punto 62, del **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carni fresche);

c) un locale per il magazzinaggio di condimenti e di altri prodotti alimentari già puliti e pronti per l'utilizzazione;

d) impianti frigoriferi che consentano il rispetto delle temperature previste dal presente regolamento.

Gli stabilimenti di produzione delle preparazioni di carni devono inoltre soddisfare i requisiti di cui all'allegato A, capitolo I del **Decreto 27 aprile 1993 n.60** (prodotti a base di carne);

2. Le regole previste all'allegato I, capitolo IV, del **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carni fresche), sono applicabili per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli

stabilimenti.

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

Capitolo II

CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DELLE CARNI IN PEZZI DI PESO INFERIORE A CENTO GRAMMI

3. Le carni sono esaminate prima del sezionamento. Tutte le parti insudiciate o sospette vengono asportate ed eliminate prima di procedere al sezionamento delle carni.

4. Le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi non possono essere ottenute con resti di sezionamento e di mondatura, né con frattaglie.

Tuttavia, ai fini del presente regolamento, devono essere considerate carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi le fette di frattaglie ottenute in soddisfacenti condizioni igieniche.

5. Se le operazioni effettuate fra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo I, punto I, lettera a) e il momento in cui il prodotto finito è sottoposto al proces

so di refrigerazione, di surgelazione o di congelazione sono eseguite al massimo entro un'ora, la temperatura all'interno della carne deve essere al massimo di +7°C e la temperatura dei locali di produzione di +12°C al massimo. Il veterinario ufficiale può autorizzare un tempo superiore per casi singoli, quando l'aggiunta di condimenti o di prodotti alimentari sia giustificata da motivi tecnologici purché le norme igieniche non siano pregiudicate da questa deroga.

Se dette operazioni durano più di un'ora o più del tempo autorizzato dal veterinario ufficiale, la carne fresca può essere autorizzata solo dopo che la temperatura all'interno di tale carne è stata portata a +4°C al massimo.

6. Immediatamente dopo la produzione, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi devono essere confezionate e imballate in modo igienico e immagazzinate a una temperatura non superiore a +2°C per le carni refrigerate e non superiore a -18°C per le carni surgelate o a -12°C per le carni congelate.

Capitolo III

CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE

7. Le carni sono esaminate prima della macinazione. Tutte le parti insudiciate o sospette sono asportate ed eliminate prima di procedere alla macinazione delle carni.

8. Le carni macinate non possono essere ottenute con resti di

sezionamento o mondatura.

In particolare non possono essere preparate con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: testa, estremità degli arti, zona di iugulazione, punti di iniezione, diaframma e parte centrale della muscolatura del ventre, rimasugli di carne raschiati dalle ossa. Esse non devono contenere frammenti ossei.

Le norme previste al punto 5 per le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi si applicano, *mutatis mutandis*, alla produzione di carni macinate.

9. Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate debbono essere confezionate e imballate in modo igienico e immagazzinate alle temperature previste all'art.3, comma 4.

Capitolo IV

PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER LA

PRODUZIONE DI PREPARAZIONI DI CARNI

10. Indipendentemente dalle condizioni generali di cui al capitolo I e a seconda del tipo di produzione in questione:

a) La produzione di preparazioni di carni deve effettuarsi a temperatura controllata. Non appena terminata la produzione, le preparazioni di carni devono essere immediatamente portate alla temperatura di cui all'Art.3, comma 4;

b) le preparazioni a base di carni macinate, di cui all'Art:2, comma 2, lettera c), possono essere spedite solamente se soddisfino alle seguenti condizioni:

- essere state congelate alla velocità di congelamento di 1 cm/ora;
- essere confezionate in unità di spedizione.

Le preparazioni devono essere immesse in commercio entro un termine massimo di sei mesi;

c) le preparazioni di carne diverse da quelle di cui alla lettera b) e destinate alla vendita diretta al consumatore devono essere confezionate in porzioni commerciali indivisibili;

d) è vietato il ricongelamento delle preparazioni di carni.

Capitolo V

CONTROLLI

11. Gli stabilimenti di produzione delle carni e delle preparazioni di carni definite all'Art.2 comma 2 sono soggetti al controllo del veterinario ufficiale. Egli deve essere presente

allorché si procede alla loro lavorazione.

12. Il controllo del veterinario ufficiale comporta i seguenti compiti:

- controllo dell'entrata delle carni fresche;
- controllo dell'uscita delle carni definite all'Art.2, comma 2;
- controllo dell'igiene dei locali, degli impianti e delle apparecchiature;
- esecuzione dei prelievi, in particolare di quelli necessari agli esami microbiologici di cui al capitolo VI.

Capitolo VI

ESAMI MICROBIOLOGICI

13. La preparazione delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni deve essere controllata mediante esami microbiologici quotidiani effettuati nello stabilimento di produzione o in un laboratorio riconosciuto.

A tal fine, il responsabile dell'azienda, il proprietario o il suo rappresentante devono fare effettuare un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'a

zienda, in particolare mediante controlli microbiologici.

Questi controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, limitatamente ai prodotti destinati al consumatore, sui prodotti stessi.

Egli deve essere in grado, su richiesta del veterinario, di informare l'autorità competente o gli esperti veterinari della Commissione della Comunità Europea sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il nome del laboratorio di controllo.

Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli previsti al primo periodo del presente punto. Egli può, in funzione di queste analisi, far effettuare esami micr

obiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al responsabile che provvede ad ovviare alle carenze constatate onde migliorare le condizioni di igiene.

14. Il campione prelevato per l'analisi deve essere costituito da cinque unità di cento grammi ciascuna. In caso di produzione di

carni macinate in porzioni destinate al consumatore, il campione deve essere prelevato dai prodotti confezionati. I campioni devono essere rappresentativi della produzione giornaliera.

15. I campioni devono - in funzione del tipo di produzione in questione - essere esaminati ogni giorno per i germi aerobici mesofili e le salmonelle e ogni settimana per gli stafilococchi, i colibacilli e gli anaerobi solfito-riduttori.

Tuttavia:

- qualora per un periodo di 3 mesi risultino rispettate le norme previste per le salmonelle, il veterinario ufficiale può autorizzare un esame settimanale;

- qualora si tratti di prodotti destinati ad essere immessi nel mercato come congelati o surgelati, il veterinario ufficiale può consentire che la ricerca degli stafilococchi non venga effettuata.

16. Secondo il tipo di carne utilizzata, al momento dei controlli per sondaggio effettuati dal laboratorio di produzione o dall'unità di produzione autonoma, la produzione di carni e preparazioni di cui all'Art.2, comma 2 deve essere conforme alle norme dell'allegato II, punto 2.

17. Il risultato dei controlli microbiologici deve essere a disposizione del veterinario ufficiale.

Lo stabilimento informa quest'ultimo quando non sono soddisfatte le norme stabilite nell'allegato II, punto 2. Il veterinario ufficiale prende le opportune misure.

Se alla scadenza di un periodo di quindici giorni dal prelievo dei campioni la produzione di un laboratorio o di una unità di produzione autonoma continua a non rispettare le norme prescritte, i prodotti di tali stabilimenti debbono essere esclusi dalla commercializzazione.

Capitolo VII

BOLLATURA E ETICHETTATURA

18. Le carni e preparazioni di carni definite all'Art.2, comma 2, devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito rispettivamente nell'allegato I, capitolo X, del **Decreto 27 aprile 1993 n.59** (carni fresche) e nell'allegato A, capitolo VI del **Decreto 27 aprile 1993 n.60** (prodotti a base di carne).

19. Il produttore deve far figurare, ai fini del controllo, sulla confezione delle carni macinate e delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi nonché delle preparazioni di carni, in modo visibile e leggibile, oltre a quelle previste dalle norme in

materia di etichettatura degli alimenti, le seguenti indicazioni:

- qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute e, in caso di mescolanza, la percentuale di ogni specie;
- la data di preparazione;
- l'elenco dei condimenti e degli aromi e quello degli altri prodotti alimentari eventualmente impiegati;
- l'indicazione "Tasso di grasso inferiore a...";
- l'indicazione "Rapporto collagene/proteine di carne inferiore a..."

20. Fatti salvi i punti 18 e 19, se le carni definite all'Art.2, comma 2 del presente Decreto sono confezionate in porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore, una riproduzione a stampa del bollo di cui al punto 18 deve figurare sulla confezione o sull'etichetta applicata alla medesima. Il bollo deve recare il numero di riconoscimento dello stabilimento.

Le dimensioni previste dai Decreti nn.59 e 60 del 27 aprile 1993, non si applicano alla bollatura di cui al presente punto purché le indicazioni previste restino leggibili.

Capitolo VIII

TRASPORTO

21. Le carni e le preparazioni definite all'Art.2, comma 2, 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 devono essere attrezzati in modo da garantire che non siano superate le temperature indicate nel presente regolamento e, per gli scambi a lunga distanza, essere muniti di un termometro con dispositivo di registrazione atto a garantire il rispetto di questa prescrizione.

ALLEGATO II

NORME DI COMPOSIZIONE E NORME MICROBIOLOGICHE

1. Norme di composizione.

Percentuale Rapporto collagene

di grassi proteine di carne

- Carni macinate magre < 7% < 12

- Carni macinate di puro bovino < 20% < 15
- Carni macinate contenenti carni di maiale < 30% < 18
- Carni macinate di altre specie < 25% < 15

2. Norme microbiologiche.

I laboratori di produzione e le unità di produzione autonome devono provvedere affinché, conformemente al capitolo VI dell'allegato I e secondo i criteri di interpretazione che seguono, le carni macinate e le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi destinate ad essere commercializzate tal quali o come componenti di preparazioni di carni soddisfino le seguenti norme.

M m

Germi aerobi mesofili $5 \times 10^6/g$ $5 \times 10^5/g$

$n = 5$ $c = 2$

Escherichia coli (colibacilli) $5 \times 10^2/g$ 50/g

$n = 5$ $c = 1$

Anaerobi solfito-riduttori 102/g 10/g

$n = 5$ $c = 1$

Stafilococchi $5 \times 10^2/g$ 50/g

$n = 5$ $c = 1$

Salmonelle assenza in 25 g

$n = 5$ $c = 0$

LEGENDA

M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti più soddisfacenti; il valore M riportato in tabella ($= 10 m$) è relativo al conteggio dei germi effettuato in terreno colturale solido, mentre è tre volte maggiore ($= 30 m$) se il conteggio è effettuato in terreno liquido.

m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti; il valore m riportato in tabella è relativo al conteggio dei germi effettuato in terreno colturale solido, mentre è tre volte maggiore ($= 3 m$) se il conteggio è effettuato in terreno liquido.

n = numero di unità campionarie complessive.

c = numero di unità campionarie che possono dare risultati

compresi tra le due soglie limite m e M .

2.1 Criterio di interpretazione:

- valori $> M$ = campione inaccettabile

- valori $< m$ = campione soddisfacente

- valori compresi tra m e M incluso = campione accettabile se le unità campionarie che ricadono in questo intervallo sono inferiori o uguali al numero c indicato per ogni ricerca microbiologica.

ALLEGATO III

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO

relativo a carni macinate, carni in pezzi di peso

inferiore a cento grammi, preparazioni di carne

Paese speditore:

Dicastero:

Servizio:

Riferimento:

(Facoltativo)

I. Identificazione delle carni e delle preparazioni di carni.

Carni di

(Specie animale)

Natura delle carni e delle preparazioni di carni:

Natura dell'imballaggio:

Numero degli imballaggi:

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

Peso netto:

II. Provenienza delle carni.

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i)
laboratorio(i) di produzione o dell'unità di produzione autonoma

riconosciuto(i):

III. Destinazione delle carni.

Le carni sono spedite da:

(Luogo di spedizione)

a:

(Paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto:

Nome e indirizzo dello speditore:

Nome e indirizzo del destinatario:

IV. Attestato di sanità.

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che (cancellare la voce inutile):

- le carni macinate
- le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi
- le preparazioni di carni

sopra indicate sono state ottenute nelle condizioni di produzione e di controllo previste e che sono pertanto riconosciute atte incondizionatamente al consumo umano.

Fatto a il
.....
.....

(firma del veterinario ufficiale)

Clausola di esclusione della responsabilità

La Segreteria di Stato per gli Affari Interni ha istituito questo server per consentire al pubblico un più ampio accesso all'informazione relativa alle iniziative del Consiglio Grande e Generale.

L'obiettivo perseguito è quello di fornire un'informazione tempestiva e precisa. Qualora dovessero essere segnalati degli errori, l'editore provvederà a correggerli.

La Segreteria di Stato per gli Affari Interni non assume alcuna responsabilità per quanto riguarda il materiale contenuto nel

sito. Tale materiale:

è costituito da informazioni di carattere esclusivamente generale che non riguardano fatti specifici relativi ad una persona o un organismo determinati;

non è sempre necessariamente esauriente, completo, preciso o aggiornato;

è talvolta collegato con siti esterni sui quali i servizi della Segreteria di Stato per gli Affari Interni non ha alcun controllo e per i quali non assumono alcuna responsabilità;

non costituisce un parere di tipo professionale o giuridico (per una consulenza specifica, è necessario rivolgersi sempre ad un professionista debitamente qualificato).

Va ricordato che non si può garantire che un documento disponibile online riproduca esattamente un testo adottato ufficialmente. Pertanto solo la legislazione, pubblicata dalla Segreteria di Stato per gli Affari Interni nelle edizioni su carta del Bollettino Ufficiale è considerata autentica.

L'Istituzione non assume alcuna responsabilità in merito agli eventuali problemi che possono insorgere per effetto dell'utilizzazione del sito o di eventuali siti esterni ad esso collegati.

La presente clausola di esclusione della responsabilità non ha lo scopo di eludere il rispetto di requisiti prescritti dalle legislazioni nazionali vigenti, nè di escludere la responsabilità nei casi per i quali essa non può essere esclusa ai sensi delle legislazioni nazionali.

© Segreteria di Stato per gli Affari Interni 2000 Tutti i diritti riservati.