

3. Se necessario, si possono stabilire, in base alla procedura di cui all'articolo 12, norme per prodotti a base di latte diverse da quelle di cui al paragrafi 1 e 2.

Secondo la stessa procedura si possono fissare norme microbiologiche applicabili alla data limite per il consumo alle condizioni praticate e controllate dal fabbricante e, se necessario, le modalità d'applicazione.

CAPITOLO V

PRESCRIZIONI DA OSSERVARE PER L'ETICHETTATURA

1. Ai fini del controllo, l'etichettatura del latte crudo destinato al consumo umano diretto deve riportare chiaramente la dicitura «latte crudo».
2. Ai fini del controllo, l'etichettatura dei prodotti a base di latte fabbricati a partire da latte crudo, il cui processo di fabbricazione non comprende trattamento termico, deve riportare chiaramente la dicitura «al latte crudo».
3. Ai fini del controllo, l'etichettatura dei prodotti a base di latte deve indicare il tipo di trattamento termico cui sono stati sottoposti al termine del processo di fabbricazione.

Il tipo di trattamento termico può essere la pastorizzazione, il trattamento UHT o la sterilizzazione, ai sensi del regolamento (CEE) n. . . / . . . (latte alimentare trattato termicamente).

Proposta di regolamento (CEE) del Consiglio che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni macinate, di preparazioni di carni e di carni tritate destinate ad usi industriali

COM(89) 671 def.

(Presentata dalla Commissione il 16 febbraio 1990)

(90/C 84/11).

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

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, di preparazioni di carni e di carni tritate destinate ad usi industriali sono una fonte importante di reddito per parte della popolazione agricola;

considerando che, per garantire lo sviluppo razionale dell'industria che produce tali tipi di carni e per aumentare la produttività, è necessario stabilire a livello comunitario norme sanitarie per la produzione e per l'immissione sul mercato di tali tipi di carne;

considerando che la Comunità deve adottare entro il 31 dicembre 1992 le misure intese a realizzare progressivamente il mercato interno;

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 raggiungere questo scopo è necessario estendere le principali norme sanitarie stabilite con 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 ⁽¹⁾, a tutta la produzione e alla immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni nella Comunità;

considerando che è possibile che alcuni stabilimenti, in attività anteriormente al 1° gennaio 1992, non siano in grado, a causa di situazioni particolari, di conformarsi a tutte le norme stabilite nel presente regolamento; che è opportuno

⁽¹⁾ GU n. L 382 del 31. 12. 1988, pag. 3.

disciplinare la concessione di deroghe limitate e temporanee a tali stabilimenti, nel quadro generale fissato dalla decisione . . . / . . . / CEE del Consiglio (sulla concessione di deroghe alle norme sanitarie comunitarie specifiche per la produzione e la commercializzazione di prodotti di origine animale) ⁽¹⁾;

considerando che è opportuno sottolineare che la concessione di eventuali deroghe alle norme sanitarie stabilite dal presente regolamento non pregiudica l'assoggettamento di tutte le operazioni di produzione e di immissione sul mercato di carni macinate, di preparazioni di carni e di carni tritate destinate ad usi industriali alle norme sanitarie generali fissate dal regolamento (CEE) n. . . . / . . . del Consiglio (che stabilisce le norme sanitarie generali per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti di origine animale e le norme sanitarie specifiche applicabili a determinati prodotti di origine animale) ⁽²⁾;

considerando che si applicano la direttiva 79/112/CEE del Consiglio 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 ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 89/395/CEE ⁽⁴⁾, 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 ⁽⁵⁾;

considerando che la Commissione dovrebbe essere incaricata di adottare determinate misure di esecuzione del presente regolamento; che, a tal fine, si devono prevedere procedure che consentano una cooperazione stretta ed efficace tra la Commissione e gli Stati membri nell'ambito del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato, nella Comunità, di carni macinate, di preparazioni di carni e di carni tritate destinate ad usi industriali.

2. Il presente regolamento non si applica alle carni macinate e alle preparazioni di carni ottenute in negozi per la vendita al minuto o in locali adiacenti ai punti di vendita, preparate al momento su richiesta dell'acquirente, né agli stessi tipi di carni ottenute in stabilimenti che vendono direttamente ai consumatori, senza effettuare operazioni di trasporto o imballaggio.

3. Il presente regolamento non si applica alle carni tritate destinate ad usi industriali prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne) ⁽⁶⁾ quando la

trasformazione in prodotti a base di carne avviene nello stabilimento di produzione.

4. Se necessario, la Commissione può adottare, secondo la procedura di cui all'articolo 9, disposizioni adeguate per l'applicazione uniforme dei paragrafi 2 e 3.

Articolo 2

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- 1) *Carni macinate*: le preparazioni ottenute sminuzzando in frammenti o passando al mulino elicoidale carni fresche ai sensi del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche) ⁽⁷⁾.
- 2) *Preparazioni di carni*: preparazioni ottenute totalmente o parzialmente dalle carni fresche di cui:
 - a) al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche) ⁽⁸⁾;
 - b) al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame); ⁽⁹⁾

oppure ottenute da carni macinate.

Le preparazioni di carni sono preparazioni che sono state:

- sottoposte ad un trattamento diverso da quello di cui al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e che abroga la direttiva 77/99/CEE) ⁽¹⁰⁾;
- preparate aggiungendo prodotti alimentari, condimenti o additivi; oppure
- sottoposte ad una combinazione di tali procedimenti.

La preparazione deve essere tale da non arrecare danni alla struttura cellulare della carne e il prodotto finale non deve contenere frammenti ossei.

Non sono considerate preparazioni di carni le carni macinate e le carni fresche che sono state trattate soltanto col freddo.

- 3) *Condimenti*: il sale destinato al consumo umano, la senape, le spezie ed i relativi estratti, le erbe aromatiche ed i relativi estratti.
- 4) *Prodotti alimentari*: qualsiasi prodotto di origine animale o vegetale riconosciuto idoneo al consumo umano.
- 5) *Prodotti destinati al consumo diretto*: carni macinate o preparazioni di carni destinate ad essere consumate direttamente, senza essere sottoposte ad altri trattamenti.

⁽¹⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽²⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽³⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 17.

⁽⁵⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 21.

⁽⁶⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽⁷⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽⁸⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽⁹⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽¹⁰⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

- 6) *Carni tritate destinate ad usi industriali*: carni macinate o carni recuperate meccanicamente, destinate ad essere sottoposte ad uno dei trattamenti di cui al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne).
- 7) *Stabilimento*: uno stabilimento di trasformazione per la produzione di carni macinate e/o preparazioni di carni e/o carni tritate destinate ad usi industriali.

Ove necessario, si applicano le definizioni contenute all'articolo 2 dei seguenti regolamenti:

- regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche);
- regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carni fresche di pollame);
- regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne).

Articolo 3

Le carni macinate, le preparazioni di carni e le carni tritate destinate ad usi industriali devono soddisfare le seguenti condizioni:

A. *Le carni macinate*:

- a) devono essere state preparate con carni fresche:
 - i) conformi al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche); oppure
 - ii) conformi alla direttiva 72/462/CEE del Consiglio ⁽¹⁾ e provenienti da un paese terzo, direttamente o tramite un altro Stato membro. Se si tratta di carni fresche di suini, esse devono essere state sottoposte ad un esame per l'accertamento della presenza di trichine, conformemente all'articolo 2 della direttiva 77/96/CEE del Consiglio ⁽²⁾;
- b) devono essere state preparate:
 - i) in un laboratorio di sezionamento riconosciuto ai sensi del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che fissa le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche); oppure
 - ii) in uno stabilimento riconosciuto a norma dell'articolo 5;
- c) devono essere state preparate, imballate e immagazzinate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo III;

- d) devono essere state controllate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V e VI;
- e) devono essere state bollate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VII;
- f) devono essere state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VII;
- g) devono possedere i requisiti microbiologici di cui all'allegato II, se trattasi di prodotti destinati al consumo diretto o ad essere usati come ingredienti per le preparazioni di carni.

B. *Le preparazioni di carni*:

- a) devono essere state preparate con carni fresche:
 - i) conformi alle disposizioni di cui al punto A; oppure
 - ii) conformi al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche); oppure
 - iii) conformi alla direttiva 72/462/CEE e provenienti da un paese terzo, direttamente o tramite un altro Stato membro. Se si tratta di carni fresche di suini esse devono essere state sottoposte ad un esame per l'accertamento della presenza di trichine, conformemente all'articolo 2 della direttiva 77/96/CEE; oppure
 - iv) in conformità al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame). In questo caso la macinazione delle carni di pollame deve essere effettuata nello stabilimento di produzione delle preparazioni di carni;
- b) devono essere state preparate in uno stabilimento riconosciuto, ai sensi dell'articolo 5;
- c) devono essere state preparate, imballate e immagazzinate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo II;
- d) devono essere state controllate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitoli V e VI;
- e) devono essere state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VIII;
- f) devono essere state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VIII;
- g) devono possedere i requisiti microbiologici di cui all'allegato II, se trattasi di prodotti destinati al consumo diretto. Tuttavia, possono essere concesse deroghe conformemente alla procedura di cui all'articolo 9, per alcuni prodotti non ottenuti da carni macinate o per alcuni prodotti ottenuti da carni di pollame.

C. *Le carni tritate destinate ad usi industriali*:

- a) devono essere state preparate con carni fresche:
 - i) conformi al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche); oppure

⁽¹⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28.

⁽²⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.

- ii) conformi alla direttiva 72/462/CEE e provenienti da un paese terzo, direttamente o tramite un altro Stato membro; oppure
 - iii) conformi al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame);
- b) devono essere state preparate, a seconda dei casi:
- i) in un laboratorio di sezionamento riconosciuto a norma del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche); oppure
 - ii) in un laboratorio di sezionamento riconosciuto, a norma del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame); oppure
 - iii) in uno stabilimento riconosciuto a norma del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne); oppure
 - iv) in uno stabilimento riconosciuto ai sensi dell'articolo 5;
- c) devono essere state preparate, imballate e immagazzinate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo IV;
- d) devono essere state controllate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitoli V e VI;
- e) devono essere state bollate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VII;
- f) devono essere state trasportate conformemente alle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo VIII.

Articolo 4

1. Oltre alle condizioni generali stabilite nell'articolo 3, le carni macinate e le preparazioni di carni che contengano carni macinate devono soddisfare le seguenti condizioni:
- a) i) essere ottenute da carni fresche refrigerate, entro sei giorni al massimo dopo la macellazione dell'animale d'origine; il rispetto di questa condizione è garantito con il metodo di contraddistinzione che deve essere determinato dalle autorità competenti; oppure
 - ii) essere ottenute da carni disossate congelate o surgelate;
- b) essere sottoposte al trattamento col freddo di cui alla lettera c), entro un'ora al massimo dopo il sezionamento in parti e l'imballaggio, salvo il caso in cui si applichi un procedimento che richieda l'abbassamento della temperatura interna della carne durante la preparazione;
- c) essere immesse sul mercato:
- i) refrigerate ed imballate, per il consumatore finale, e congelate ad una temperatura interna inferiore a

+ 2 °C in un periodo non superiore a un'ora. In questo caso esse devono essere ottenute dalle carni di cui alla lettera a), punto i); oppure

- ii) surgelate ed imballate, per il consumatore finale. In questo caso devono essere conformi alla direttiva 89/108/CEE del Consiglio ⁽¹⁾.

2. Gli additivi impiegati devono essere conformi alle norme comunitarie.

Articolo 5

1. Gli Stati membri devono compilare un elenco degli stabilimenti riconosciuti che producono:

- carni macinate,
- preparazioni di carni,
- carni tritate per usi industriali.

Tale elenco deve essere inviato agli altri Stati membri e alla Commissione, indicando se gli stabilimenti sono collegati a stabilimenti riconosciuti a norma dei regolamenti menzionati alle lettere a), b) o c) o se sono stabilimenti indipendenti.

Ad ogni stabilimento viene assegnato un numero di riconoscimento — che nel primo caso deve essere quello dello stabilimento che è stato riconosciuto — il quale indica che lo stabilimento è stato riconosciuto per la produzione di carni macinate, preparazioni di carne o carni tritate destinate ad usi industriali.

Gli stabilimenti così riconosciuti devono essere indicati in una colonna a parte oppure nell'elenco degli stabilimenti di cui:

- a) al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche);
- b) al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame);
- c) al regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne); oppure in caso di stabilimenti indipendenti, in un elenco a parte, compilato in base agli stessi criteri.

2. Gli Stati membri possono inserire uno stabilimento nell'elenco di cui al paragrafo 1 soltanto se hanno accertato che soddisfa le condizioni stabilite dal presente regolamento.

⁽¹⁾ GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 34.

Gli Stati membri possono revocare il riconoscimento se lo stabilimento non soddisfa più tali condizioni.

Se viene effettuato un controllo ai sensi dell'articolo 6, lo Stato membro interessato può tener conto delle risultanze del controllo stesso. Gli altri Stati membri e la Commissione devono essere informati dell'eventuale revoca del riconoscimento.

3. L'ispezione e la vigilanza degli stabilimenti devono essere eseguite sotto la responsabilità dell'autorità competente, che può essere assistita da personale specificamente formato a tale scopo, nell'espletamento dei compiti pratici. L'autorità competente deve avere sempre libero accesso a tutte le parti dello stabilimento, per garantire l'osservanza del presente regolamento.

Le modalità di tale assistenza sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 10.

4. La produzione del materiale per la bollatura e l'etichettatura, di cui all'allegato I, capitolo VII, deve essere autorizzata dalle autorità dello Stato membro che ne controllano l'impiego.

Articolo 6

1. Gli esperti veterinari della Commissione possono eseguire controlli in loco nei limiti in cui ciò sia necessario per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento; essi possono verificare se gli stabilimenti sono effettivamente conformi al presente regolamento. La Commissione informa gli Stati membri dei risultati delle indagini.

Lo Stato membro sul cui territorio viene effettuato il controllo deve prestare tutta l'assistenza necessaria agli esperti per l'espletamento dei loro compiti.

2. Se necessario, le disposizioni generali d'applicazione del presente articolo sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 10. In base alla stessa procedura, può essere stabilito un codice per l'esecuzione dei controlli di cui al paragrafo 1.

Articolo 7

Le norme stabilite nel regolamento (CEE) n. . . . / . . . del Consiglio, relativo ai controlli veterinari intracomunitari, ai fini della completa realizzazione del mercato interno ⁽¹⁾ si applicano in particolare all'organizzazione e alle conseguenze dei controlli effettuati dal paese di destinazione, e alle misure di salvaguardia da applicare in relazione ai problemi sanitari relativi alla produzione e alla distribuzione di carni fresche nel territorio comunitario.

Articolo 8

Le modifiche degli allegati del presente regolamento, in particolare le modifiche intese ad adattare detti allegati ai progressi scientifici e tecnologici, vengono adottate dalla Commissione secondo la procedura di cui all'articolo 9.

⁽¹⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

Articolo 9

1. La Commissione è assistita dal comitato veterinario permanente, istituito con la decisione 68/361/CEE del Consiglio ⁽²⁾, denominato in appresso «comitato».

2. Quando si ricorre alla procedura di cui al presente articolo, si applicano le disposizioni che seguono.

Il rappresentante alla 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 viene emesso con la maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato, per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prevedere su proposta della Commissione. Ai voti dei rappresentanti degli Stati membri in seno al comitato deve essere attribuita la ponderazione fissata in detto articolo. Il presidente non partecipa al voto.

La Commissione adotta le misure previste, se sono conformi al parere del comitato.

Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato o se non è stato emesso alcun parere, la Commissione può immediatamente presentare al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio decide a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro tre mesi dalla presentazione della proposta, la Commissione adotta le misure proposte.

Articolo 10

Quando si ricorre alla procedura di cui al presente articolo, si applicano le disposizioni che seguono.

Il rappresentante della Commissione presenta 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, eventualmente procedendo a votazione.

Il parere è iscritto a verbale; inoltre, ciascuno Stato membro ha diretto di chiedere che la sua posizione sia messa a verbale.

La Commissione tiene in massima considerazione il parere formulato dal comitato. Essa informa il comitato del modo in cui ha tenuto conto del suo parere.

Articolo 11

1. Possono essere concesse deroghe alle disposizioni di cui agli allegati, secondo la procedura di cui all'articolo 9, agli stabilimenti che hanno una produzione limitata.

⁽²⁾ GU n. L 255 del 18. 10. 1968, pag. 23.

2. Nell'esaminare le deroghe di cui al paragrafo 1, la Commissione deve tener conto delle informazioni e dei criteri di cui agli articoli 2 e 3 della decisione . . . /CEE del Consiglio (relativa alla concessione di deroghe temporanee e limitate alle norme sanitarie comunitarie specifiche per la produzione e la commercializzazione di prodotti di origine animale).

3. Nel concedere le deroghe di cui al paragrafo 1, la Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 9, le condizioni generali e specifiche per l'applicazione di ciascuna deroga.

Articolo 12

Seguendo la procedura di cui all'articolo 10, la Commissione può formulare raccomandazioni che contengano le linee direttrici relative alla buona prassi di fabbricazione nelle varie fasi di produzione e di immissione sul mercato.

Articolo 13

1. La direttiva 88/657/CEE è abrogata con effetto dal 1° gennaio 1993.

2. Tuttavia, le misure di esecuzione adottate nel quadro della direttiva 88/657/CEE rimangono in vigore, in relazione al presente regolamento.

Articolo 14

Il presente regolamento entra in vigore il trentesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 1993.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabili in ciascuno degli Stati membri.

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI SPECIALI DI RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI CHE PRODUCONO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI TRITATE DESTINATE AD USI INDUSTRIALI

1. Indipendentemente dalle condizioni generali stabilite rispettivamente nell'allegato I, punti da 1 a 12 e punti 14, 15 e 16 del regolamento (CEE) . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e che abroga la direttiva 64/433/CEE) e nell'allegato A, capitolo I del regolamento (CEE) . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e che abroga la direttiva 77/99/CEE) e ai punti da 1 a 12 e 14, 15, 16 del regolamento (CEE) . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche di pollame e che abroga la direttiva 71/118/CEE), gli stabilimenti di produzione o le unità autonome di produzione devono comprendere almeno:
 - a) un locale separato dalla sala di sezionamento per le operazioni di macinazione e di condizionamento e per l'aggiunta di altri prodotti alimentari, dotato di un termometro o di un termometro con dispositivo di registrazione. Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare la macinazione delle carni nel laboratorio di sezionamento, a condizione che la macinazione sia effettuata in un locale separato e che sia esclusa l'aggiunta di condimenti e di altri prodotti alimentari;
 - b) un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni di cui all'allegato I, capitolo XI, punto 62 del regolamento (CEE) . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e che abroga la direttiva 64/433/CEE).
 - c) un locale per il magazzinaggio di altri prodotti alimentari integri 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 possedere i requisiti di cui all'allegato B, capitolo I del regolamento (CEE) . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e che abroga la direttiva 77/99/CEE).

2. Per l'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature degli stabilimenti si applicano le norme stabilite nell'allegato I, capitolo IV del regolamento . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e che abroga la direttiva 64/433/CEE).

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

CAPITOLO II

CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DI CARNI TRITATE DESTINATE AD USI INDUSTRIALI

3. Le carni sono esaminate prima del sezionamento. Tutte le parti sporche o sospette vengono tolte ed eliminate prima di procedere al sezionamento delle carni.
4. Le carni tritate destinate ad usi industriali non devono essere ottenute da carni contaminate. In particolare le carni recuperate meccanicamente devono essere ottenute da ossi coperti di carne, eccetto gli ossi della testa, delle estremità degli arti al di sotto dei giunti carpal e tarsali e, se si tratta di suini, delle vertebre del coccige.
5. Se le operazioni effettuate tra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo I, punto 1, lettera a) ed il momento in cui il prodotto è sottoposto a refrigerazione, surgelazione o congelazione la temperatura all'interno della carne deve essere al massimo di + 7 °C per le carni fresche e di + 4 °C per le carni fresche di pollame e la temperatura dei locali di produzione non deve superare + 12 °C.
6. Immediatamente dopo la produzione, le carni tritate devono essere igienicamente condizionate ed imballate, e magazzinate ad una temperatura non superiore a + 2 °C per le carni refrigerate e non superiore a - 12 °C per le carni congelate e surgelate

CAPITOLO III

CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE

7. Le carni sono esaminate prima della macinazione. Tutte le parti sporche o sospette sono tolte ed eliminate prima di procedere alla macinazione delle carni.
8. Le carni macinate non possono essere ottenute con resti di sezionamento o di mondatura.
In particolare esse non possono essere ottenute con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: carne di testa, zampe disossate, punte di sezionamento della nuca e dell'incollatura, zone di iniezione, diaframma e parti centrali della muscolatura del ventre e rimasugli di carne raschiati dagli ossi. Esse non devono contenere frammenti ossei
9. Se le operazioni effettuate tra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo I, punto 1, lettera a) e il momento in cui il prodotto finito è sottoposto al processo 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. L'autorità competente 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 dalla competente autorità, in conformità del precedente comma, la carne fresca può essere utilizzata solo dopo che la temperatura all'interno di tale carne è stata portata a + 4 °C al massimo.

Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate devono essere igienicamente condizionate ed imballate, e magazzinate alle temperature di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera c).

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 essere effettuata a temperatura controllata. Non appena terminata la produzione, la temperatura delle preparazioni di carni deve essere immediatamente abbassata a meno di 2 °C; se esse contengono carni macinate, la loro temperatura deve essere abbassata fino a quella prevista all'articolo 4, paragrafo 1, lettera c),
 - b) le preparazioni di carne destinate alla vendita diretta al consumatore finale devono essere condizionate in porzioni commerciali indivisibili;
 - c) è vietato il ricongelamento delle preparazioni di carni.

CAPITOLO V

CONTROLLI

11. Gli stabilimenti di produzione delle carni macinate e delle preparazioni di carni o di carni tritate destinate ad usi industriali sono soggetti ad un controllo del servizio ufficiale, che deve essere presente allorché si procede alla lavorazione.
12. Il controllo del servizio ufficiale comprende i seguenti compiti:
 - controllo delle entrate di carni fresche;
 - controllo delle uscite dei prodotti;
 - controllo dell'igiene dei locali, degli impianti e delle apparecchiature;
 - esecuzione dei prelievi, in particolare di quelli necessari per gli esami microbiologici di cui al capitolo VI.

CAPITOLO VI

ESAMI MICROBIOLOGICI

13. La produzione delle carni macinate, delle carni tritate destinate ad usi industriali, 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 far effettuare un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, in particolare mediante controlli microbiologici.

Questi controlli devono essere effettuati sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari in ogni fase della produzione e, a seconda del tipo di produzione in questione, sui prodotti.

Il responsabile deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di informare l'autorità competente o gli esperti veterinari della Commissione sul tipo, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine e indicare, se necessario, il nome del laboratorio di controllo.

L'autorità competente procede a regolari analisi dei risultati dei controlli di cui al primo comma. Essa può, in funzione di queste analisi, far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

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

14. Il campione prelevato per l'analisi deve essere costituito da cinque unità di 100 g ciascuna. In caso di produzione di carni macinate in porzioni destinate al consumatore finale, il campione deve essere prelevato dai prodotti condizionati. 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 tre mesi risultino rispettate le norme previste per le salmonelle, l'autorità competente può autorizzare un esame settimanale;
- qualora si tratti di prodotti destinati ad essere immessi nel mercato come congelati o surgelati, l'autorità competente può rinunciare alla ricerca degli stafilococchi.

16. Secondo il tipo di carne utilizzata, al momento dei controlli per sondaggio effettuati dallo stabilimento di fabbricazione o dall'unità di produzione autonoma, la produzione di carni e preparazioni di carni deve essere conforme alle norme di cui all'allegato II.

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

Lo stabilimento informa quest'ultimo quando sono raggiunte le norme stabilite nell'allegato II. Il veterinario ufficiale prende le opportune misure.

Se, alla scadenza di un periodo di quindici giorni dal prelievo dei campioni, la produzione di uno stabilimento di fabbricazione o di una unità di produzione autonoma continua a non rispettare le norme prescritte, i prodotti di tali stabilimenti devono essere vietati al consumo umano.

CAPITOLO VII

BOLLATURA E ETICHETTATURA

18. Le carni macinate devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito nell'allegato I, capitolo X del regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e che abroga la direttiva 64/433/CEE).
- Le preparazioni di carni devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito nell'allegato A, capitolo XV del regolamento (CEE) . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e che abroga la direttiva 77/99/CEE).
 - Le carni tritate destinate ad usi industriali devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento di produzione.
19. Fatta salva la direttiva 79/112/CEE, ai fini del controllo devono essere riportate in modo visibile e leggibile sull'imballaggio delle carni macinate, delle preparazioni di carni e delle carni tritate destinate ad usi industriali le seguenti indicazioni:
- qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto o dall'elenco degli ingredienti, conformemente alla 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 ogni specie;
 - per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di preparazione.
20. Fatti salvi i punti 18 e 19, per le carni macinate o per le preparazioni di carni condizionate in porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore, devono essere stampate sull'imballaggio o sull'etichetta incollata all'imballaggio le indicazioni di cui al punto 19 ed il bollo di cui al punto 18. Il bollo deve recare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Le dimensioni previste dal regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche e che abroga la direttiva 64/433/CEE), dal regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato delle carni fresche di pollame e che abroga la direttiva 71/188/CEE) e dal regolamento (CEE) n. . . . / . . . (che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di prodotti a base di carne e che abroga la direttiva 77/99/CEE), non si applicano alla bollatura di cui al presente punto, purché le indicazioni previste restino leggibili.

CAPITOLO VIII

TRASPORTO

21. Le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni tritate destinate ad usi industriali 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, delle preparazioni di carni e delle carni tritate destinate ad usi industriali, devono essere attrezzati in modo da garantire che non siano superate le temperature indicate nel presente regolamento e, per gli scambi a lungo raggio, devono essere muniti di un termometro con dispositivo di registrazione, atto a garantire l'osservanza di questa prescrizione.

ALLEGATO II

NORME MICROBIOLOGICHE

1. Norme microbiologiche

Gli stabilimenti debbono provvedere affinché, conformemente all'allegato I, capitolo VI, e secondo i metodi di interpretazione che seguono, le carni macinate destinate ad essere commercializzate tal quali o come componenti di preparazione di carni soddisfino le seguenti norme:

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Germi aerobici mesofili n ⁽³⁾ = 5 c ⁽⁴⁾ = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
Escherichia coli (Colibacilli) n = 5 c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Anaerobi solfito-riduttori n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Stafilococchi n = 5 c = 1	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonella n = 5 c = 0	assenza in 25 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.

⁽³⁾ Numero di unità componenti il campione.

⁽⁴⁾ Numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M.

I risultati delle analisi microbiologiche vanno interpretati in base a:

A. Tre categorie di contaminazione per i germi aerobici mesofili, colibacilli coli, anaerobi solfito-riduttori e stafilococchi, vale a dire:

- una categoria inferiore o uguale a m,
- una categoria compresa tra m e M,
- una categoria superiore a 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 minore o uguale a 2/5, dove n = 5 e c = 2 o qualsiasi altra cifra di affidabilità equivalente o maggiore, da fissare conformemente alla procedura di cui all'articolo 9.

2. La qualità della partita è ritenuta insoddisfacente:

- in tutti i casi in cui si riscontrano valori maggiori di M,
- quando c/n > 2/5.

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

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

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

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

B. Due categorie per le salmonelle, senza alcuna tolleranza, corrispondenti alle espressioni:

- «assenza in»: il risultato è ritenuto soddisfacente;
- «presenza in»: il risultato è ritenuto insoddisfacente.

2. I metodi microbiologici di analisi sono stabiliti conformemente alla procedura di cui all'articolo 9.

Proposta di regolamento (CEE) del Consiglio che stabilisce norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di latte alimentare trattato termicamente

COM(89) 672 def.

(Presentata dalla Commissione il 23 marzo 1990)

(90/C 84/12)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che il latte alimentare trattato termicamente figura nell'elenco dei prodotti dell'allegato II del trattato; che la produzione e il commercio di latte crudo utilizzato per la preparazione di latte alimentare trattato termicamente costituiscono una fonte importante di reddito per la popolazione agricola;

considerando che, ai fini di uno sviluppo razionale del settore e dell'aumento della produttività, è opportuno stabilire, a livello comunitario, le norme sanitarie concernenti la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti in questione;

considerando che la Comunità deve adottare misure intese alla progressiva realizzazione del mercato interno entro un periodo che scade il 31 dicembre 1992;

considerando che l'adozione di norme sanitarie costituisce un elemento fondamentale ai fini della tutela della salute e della realizzazione del mercato interno;

considerando che è necessario estendere l'applicazione dei principi stabiliti dalla direttiva 85/397/CEE concernente i

problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 165/89/CEE⁽²⁾; che tale estensione esige talune modificazioni tecniche della direttiva citata;

considerando che, visto che, in conseguenza di talune situazioni particolari, alcuni stabilimenti già in attività anteriormente al 1° gennaio 1992 non saranno in grado di rispettare il complesso delle norme previste dal presente regolamento, è opportuno risolvere il problema dell'eventuale concessione di deroghe limitate e provvisorie per tali stabilimenti nel quadro generale stabilito dalla decisione . . . / . . . / CEE del Consiglio, del . . . , relativa alle condizioni di concessione di deroghe limitate e provvisorie alle norme comunitarie sanitarie specifiche applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato di prodotti di origine animale⁽³⁾;

considerando che è opportuno sottolineare che l'eventuale concessione di deroghe alle norme sanitarie previste dal presente regolamento non pregiudica l'assoggettamento di tutte le operazioni di produzione e di immissione sul mercato di latte trattato termicamente alle norme sanitarie generali stabilite dal regolamento (CEE) n. . . . / . . . del Consiglio, del . . . , che stabilisce le norme sanitarie generali applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato di prodotti di origine animale⁽⁴⁾;

considerando che sono applicabili la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicina-

⁽¹⁾ GU n. L 226 del 24. 8. 1985, pag. 13.

⁽²⁾ GU n. L 61 del 4. 3. 1984, pag. 57.

⁽³⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .

⁽⁴⁾ GU n. L . . . del . . . , pag. . . .