

II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

CONSIGLIO

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 14 dicembre 1988

che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modifica le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE

(88/657/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica 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 è opportuno fissare le disposizioni relative alla preparazione, all'imballaggio, al magazzinaggio e al trasporto delle carni macinate, delle carni in pezzi di meno di cento grammi e delle preparazioni di carni; che è altresì opportuno fissare i requisiti sanitari cui devono soddisfare tali carni;

considerando che la direttiva 64/433/CEE ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 88/288/CEE ⁽⁵⁾, e la direttiva 71/118/CEE ⁽⁶⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3805/87 ⁽⁷⁾, hanno armonizzato le norme sanitarie per quanto riguarda gli scambi intracomunitari di carni fresche e gli scambi di carni fresche di volatili da cortile;

considerando che la direttiva 77/99/CEE ⁽⁸⁾, modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3805/87, ha armonizzato

le norme sanitarie per quanto riguarda gli scambi intracomunitari dei prodotti a base di carne;

considerando che è opportuno basarsi sulle direttive vigenti per fissare le norme relative alle carni destinate ad essere utilizzate come materia prima e al riconoscimento degli stabilimenti; che inoltre alcune disposizioni della direttiva 64/433/CEE concernenti gli scambi intracomunitari possono essere applicate agli scambi di carni macinate, di carni in pezzi di meno di cento grammi e di preparazioni di carni;

considerando che il funzionamento armonioso del mercato comune e in particolare delle organizzazioni comuni dei mercati non avrà gli effetti desiderati fintantoché il commercio intracomunitario sarà ostacolato dalla diversità tra le esigenze sanitarie degli Stati membri in materia di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e di preparazioni di carni;

considerando che il carattere particolarmente fragile di questi prodotti ha condotto gli Stati membri ad adottare una normativa nazionale che disciplina la composizione, nonché le norme di produzione di questi prodotti e che l'esistenza di queste normative nazionali divergenti applicabili all'insieme della loro produzione comporterebbe il mantenimento dei controlli alle frontiere;

considerando che è pertanto necessario, per eliminare queste disparità, procedere ad un ravvicinamento delle disposizioni degli Stati membri in materia di produzione di questi prodotti;

considerando che, nel quadro degli obiettivi della realizzazione del mercato interno, conviene prevedere fin da ora il principio di un'estensione delle norme armonizzate a tutta la produzione comunitaria; che tale estensione deve tuttavia dipendere dalle norme che saranno stabilite per le carni in applicazione dell'articolo 5 della direttiva 88/409/CEE del Consiglio, del 15 giugno 1988, che stabilisce le norme

⁽¹⁾ GU n. C 18 del 23. 1. 1988, pag. 8.

⁽²⁾ GU n. C 290 del 14. 11. 1988, pag. 49.

⁽³⁾ GU n. C 134 del 24. 5. 1988, pag. 8.

⁽⁴⁾ GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.

⁽⁵⁾ GU n. L 124 del 18. 5. 1988, pag. 28.

⁽⁶⁾ GU n. L 55 dell'8. 3. 1971, pag. 23.

⁽⁷⁾ GU n. L 357 del 19. 12. 1987, pag. 1.

⁽⁸⁾ GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 85.

sanitarie applicabili alle carni riservate al mercato nazionale e i livelli del contributo da riscuotere conformemente alla direttiva 85/73/CEE per l'ispezione di dette carni ⁽¹⁾;

considerando che per armonizzare le norme applicabili alle importazioni di carni in pezzi di meno di cento grammi occorre modificare la direttiva 72/462/CEE ⁽²⁾ che disciplina le importazioni di carni fresche, modificata da ultimo dalla direttiva 88/289/CEE ⁽³⁾, per rendere loro applicabili taluni requisiti particolari;

considerando che, per garantire una buona informazione dei consumatori, occorre derogare alle norme stabilite dalla 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 ⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE ⁽⁵⁾;

considerando che è stato accertato che tutti gli Stati membri hanno una normativa nazionale che disciplina la composizione dei prodotti oggetto della presente direttiva e che limita gli additivi che possono essere impiegati per la fabbricazione dei medesimi; che l'esistenza di norme differenti in materia può essere contraria agli imperativi del mercato interno; che è dunque opportuno fissare limiti massimi per tali norme e che conviene rinviare ad una decisione da prendere nel quadro della Comunità la fissazione di regole comuni che disciplinino gli additivi che possono essere impiegati nei prodotti in questione;

considerando che è opportuno lasciare alla Commissione il compito di adottare alcune misure d'applicazione della presente direttiva; che, a tal fine, è opportuno prevedere procedure che instaurino una stretta ed efficace cooperazione tra la Commissione e gli Stati membri in sede di comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva stabilisce i requisiti cui devono rispondere la produzione e gli scambi intracomunitari 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.

Articolo 2

Ai fini della presente direttiva:

- 1) sono applicabili, nella misura del necessario, le definizioni di cui all'articolo 2 della direttiva 64/433/CEE, all'articolo 2 della direttiva 72/462/CEE e agli articoli 1 e 2 della direttiva 71/118/CEE;

⁽¹⁾ GU n. L 194 del 22. 7. 1988, pag. 28.

⁽²⁾ GU n. L 302 del 31. 12. 1972, pag. 28.

⁽³⁾ GU n. L 124 del 18. 5. 1988, pag. 31.

⁽⁴⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 144 del 29. 5. 1986, pag. 38.

2) si intendono per:

- a) carni macinate: le preparazioni ottenute sminuzzando in frammenti carni fresche ai sensi della direttiva 64/433/CEE.

Deve essere considerata «carne macinata» anche la carne passata al mulino elicoidale;

- b) carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi: le carni fresche ai sensi della direttiva 64/433/CEE sezionate in pezzi di peso inferiore a cento grammi;

- c) preparazioni di carni: preparazioni ottenute totalmente o parzialmente dalle carni fresche, dalle carni macinate o dalle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, che siano state:

— o sottoposte a un trattamento diverso da quello definito all'articolo 2, lettere a) e d) della direttiva 77/99/CEE;

— o preparate aggiungendo prodotti alimentari, condimenti o additivi;

— oppure sottoposte ad una combinazione dei procedimenti precedenti.

La preparazione deve essere tale da non recare detrimento alla struttura cellulare della carne e non deve contenere frammenti ossei nel prodotto finito.

Tuttavia non sono considerate preparazioni di carni le carni macinate o le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi che sono state trattate soltanto a freddo;

- d) condimenti: 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 riconosciuto idoneo per il consumo umano;

- f) laboratorio di fabbricazione: ogni laboratorio di sezionamento o stabilimento di produzione di carni macinate e di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi che risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I della presente direttiva, nonché ogni laboratorio di preparazioni di carne che risponda ai requisiti di cui all'allegato A, capitolo I della direttiva 77/99/CEE;

- g) unità di produzione autonoma: laboratorio di fabbricazione non situato nei locali né negli annessi di uno stabilimento riconosciuto conformemente alle direttive 64/433/CEE o 77/99/CEE e che risponda ai requisiti di cui all'allegato I, capitolo I della presente direttiva;

- 3) non sono considerate carni macinate o carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o preparazioni di carni ai sensi della presente direttiva, ma prodotti a base di carne, i prodotti che hanno subito uno dei trattamenti di cui all'articolo 2, lettera d) della direttiva 77/99/CEE e che non presentano più le caratteristiche della carne fresca.

Articolo 3

1. Ciascuno Stato provvede affinché le carni e le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, punto 2) siano spedite dal

suo territorio verso quello di un altro Stato membro solo se rispondenti alle condizioni che seguono:

- a) devono essere state preparate con carni fresche:
 - i) conformi alla direttiva 64/433/CEE o alla direttiva 71/118/CEE o
 - ii) 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 a un esame di ricerca di trichine, conformemente all'articolo 2 della direttiva 77/96/CEE ⁽¹⁾;
- b) devono essere state preparate in un laboratorio di preparazione che:
 - i) risponda ai requisiti dell'allegato I, capitolo I della presente direttiva, che si tratti di una unità di produzione autonoma o di un laboratorio situato nei locali o negli annessi di uno stabilimento già riconosciuto conformemente alle direttive 64/433/CEE o 77/99/CEE;
 - ii) abbia ottenuto un riconoscimento e figuri sull'elenco o sugli elenchi redatti conformemente all'articolo 7, paragrafo 1;
- c) devono essere state preparate, imballate e immagazzinate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitoli II, III e IV;
- d) devono essere state controllate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitoli V e VI;
- e) devono essere bollate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitolo VII;
- f) devono essere trasportate conformemente alle disposizioni previste nell'allegato I, capitolo VIII;
- g) durante il trasporto verso il paese destinatario, devono essere accompagnate da un certificato sanitario che soddisfi ai requisiti del capitolo XII dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE, completato dalla seguente menzione:

«Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e le preparazioni di carni (a) designate sopra sono state ottenute nelle condizioni di produzione e di controllo previste dalla direttiva 88/657/CEE che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni e che modificano le direttive 64/433/CEE, 71/118/CEE e 72/462/CEE.

(a) Cancellare la voce inutile»;
- h) la denominazione «carne macinate magre» o «carne macinate», eventualmente associata al nome della specie animale da cui proviene la carne, va riservata ai prodotti destinati al consumatore finale che, oltre alle condizioni

generali previste all'allegato I al capitolo III, soddisfano le prescrizioni dell'allegato II, punto I.

2. Gli Stati membri si accertano che le carni macinate e le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e, nella misura in cui contengano tali carni, le preparazioni di carni destinate agli scambi intracomunitari, oltre ai requisiti generali di cui al paragrafo 1, rispettino le seguenti prescrizioni:
 - a) devono — fatto salvo l'articolo 4 — essere ottenute da carni fresche provenienti da animali da macello:
 - i) nel caso di carni congelate o surgelate senza osso, entro 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 dopo la loro congelazione o surgelazione in un magazzino riconosciuto conformemente all'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE;
 - ii) nel caso di altre carni fresche, entro un periodo massimo di sei giorni dopo la macellazione degli animali da cui provengono; la rispondenza a questo requisito è garantita da un metodo di individuazione che sarà prescritto dall'autorità competente;
 - b) devono essere state sottoposte ad un trattamento a freddo entro un tempo massimo di un'ora dopo le operazioni di sezionamento in porzioni e di condizionamento, salvo il caso in cui si ricorra a procedimenti che richiedono l'abbassamento della temperatura interna delle carni nel corso delle loro preparazioni;
 - c) se sono destinate ad essere immesse sul mercato:
 - sotto forma refrigerata, in unità di condizionamento destinata al consumatore finale, devono essere ottenute esclusivamente a partire da carni di cui alla lettera a), punto ii) e portate ad una temperatura interna inferiore a + 2 °C entro un tempo massimo di un'ora,
 - sotto forma surgelata, in unità di condizionamento destinata al consumatore finale, devono essere state ottenute da carni di cui alla lettera a), punto ii) o, fatto salvo il divieto di cui all'articolo 6, paragrafo 1, primo comma, da carni di cui alla lettera a), punto i) e portate a una temperatura interna inferiore a - 18 °C entro un termine massimo di quattro ore,
 - sotto forma congelata, possono essere ottenute da carni di cui alla lettera a), punti i) e ii) e portate ad una temperatura interna inferiore a - 12 °C entro un termine non superiore a dodici ore. Tali carni non possono essere condizionate in condizionamenti destinati al consumatore finale;
 - d) esse non devono aver subito trattamenti con raggi ionizzanti o ultravioletti;
 - e) per quanto concerne le preparazioni di carne, i condimenti non possono superare il 3 % del prodotto finito se incorporati allo stato secco e il 10 % se incorporati in uno stato differente.

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

Articolo 4

Gli Stati membri provvedono affinché — fatto salvo l'articolo 6 — le seguenti carni non siano spedite dal loro territorio verso quello di un altro Stato membro:

- a) le carni di solipedi, macinate o in pezzi di peso inferiore a cento grammi;
- b) le carni macinate contenenti frattaglie;
- c) le carni macinate, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o le preparazioni di carni ottenute da o con carni separate meccanicamente;
- d) le carni macinate di pollame.

Articolo 5

1. I paesi destinatari possono concedere, rispettando le disposizioni generali del trattato, a uno o più paesi speditori autorizzazioni generali o limitate a casi determinati in base alle quali possono essere introdotte nel loro territorio:

- i) carni o preparazioni di cui all'articolo 2, punto 2, non conformi alle norme dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera h) e paragrafo 2, lettera a), punto i) e lettera c) o alle norme previste al capitolo VI dell'allegato I;
- ii) carni o preparazioni di cui all'articolo 4.

La spedizione di tali carni o preparazioni può essere effettuata soltanto in conformità dell'articolo 3.

2. Qualora un paese destinatario conceda un'autorizzazione conformemente al paragrafo 1, esso ne informa la Commissione e gli altri Stati membri in sede di comitato veterinario permanente.

3. I paesi speditori prendono tutte le disposizioni necessarie per garantire che nel certificato sanitario di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera g) sia indicato che è stato fatto uso di una delle possibilità previste al paragrafo 1 del presente articolo.

Articolo 6

1. Gli Stati membri che vietano l'impiego di carni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), punto i), per la fabbricazione di preparazioni di carni surgelate in unità di condizionamento destinate al consumatore finale e che vietano il trasporto nel loro territorio di carni macinate, di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi o di preparazioni di carne che non siano state sottoposte a congelamento o surgelamento possono vietare o limitare l'introduzione nel loro territorio di dette carni o preparazioni provenienti dagli altri Stati membri.

Lo Stato membro che intende avvalersi di tale possibilità ne informa in anticipo la Commissione e gli altri Stati membri in sede di comitato veterinario permanente.

2. Gli Stati membri che autorizzano nel proprio territorio la produzione o la commercializzazione

- di carni macinate con condimenti o di preparazioni di carni entrambe ottenute da frattaglie,
- di carni macinate ottenute con o da carni fresche provenienti da solipedi domestici o carni fresche di pollame destinate all'industria di trasformazione,

non possono vietare o limitare l'introduzione nel loro territorio di carni macinate o di preparazioni di carni ottenute in condizioni analoghe in un altro Stato membro.

Nel caso di scambi di carni macinate o di preparazioni di carni di cui al primo comma, vanno osservate le condizioni della presente direttiva.

La spedizione di queste carni macinate e preparazioni di carne può essere effettuata soltanto conformemente all'articolo 3, paragrafo 2 e, qualora si tratti di carni che comprendono carni fresche di pollame, esse devono soddisfare i requisiti della direttiva 71/118/CEE.

Ai fini del presente articolo, si applica *mutatis mutandis* l'articolo 6, paragrafi 2 e 3 della direttiva 64/433/CEE.

3. Il Consiglio, che delibera su proposta della Commissione, deciderà entro il 31 dicembre 1991 le condizioni di estensione dei requisiti della presente direttiva ai prodotti di cui ai paragrafi precedenti, in particolare alla luce delle decisioni che dovranno essere prese in applicazione dell'articolo 13, paragrafo 2.

Articolo 7

1. Ciascuno Stato membro redige un elenco degli stabilimenti che fabbricano i prodotti di cui all'articolo 2, punto 2, lettere a), b) e c). Esso comunica questo elenco agli altri Stati membri e alla Commissione, precisando se si tratta di laboratori di fabbricazione o di unità di produzione autonome.

Esso assegna a ciascun laboratorio un numero di riconoscimento che, nel primo caso, sarà quello dello stabilimento riconosciuto, accompagnato dalla menzione che esso è riconosciuto per la produzione delle carni e preparazioni definite all'articolo 2.

I laboratori così riconosciuti figurano in una colonna specifica dell'elenco degli stabilimenti di cui all'articolo 8 della direttiva 64/433/CEE o di quello di cui all'articolo 6 della direttiva 77/99/CEE o, qualora si tratti di una unità di produzione autonoma, in un elenco separato redatto seguendo gli stessi criteri.

2. Uno Stato membro fa figurare un laboratorio di fabbricazione o un'unità di produzione autonoma sull'elenco

di cui al paragrafo 1 soltanto se ha accertato che detto stabilimento soddisfa le condizioni della presente direttiva. Se tali condizioni cessano di essere soddisfatte, lo Stato membro revoca l'indicazione specifica.

3. Lo Stato membro considerato tiene conto delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato conformemente all'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE. Gli altri Stati membri e la Commissione sono informati della revoca dell'indicazione specifica di cui al paragrafo 1.

Articolo 8

1. Gli Stati membri provvedono affinché i laboratori di fabbricazione e le unità di produzione autonome siano sottoposti ad un controllo ufficiale che consenta di accertare l'osservanza delle disposizioni in materia d'igiene di produzione.

Qualora il controllo o i controlli di cui al primo comma e al paragrafo 2 consentano di accertare l'inosservanza delle prescrizioni in materia di igiene, il veterinario ufficiale adotta gli opportuni provvedimenti.

2. Gli Stati membri provvedono affinché le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, le carni macinate e le preparazioni di carni siano sottoposte ad un controllo microbiologico da effettuare a cura degli stabilimenti sotto la supervisione, il controllo e la responsabilità del veterinario ufficiale, per accertare che le suddette carni rispondano ai requisiti della presente direttiva.

3. Gli Stati membri provvedono affinché vengano effettuati controlli microbiologici periodici per la ricerca dei germi aerobi mesofili, delle salmonelle, degli stafilococchi, dei colibacilli e degli anaerobi solfito-riduttori secondo le prescrizioni fissate nel capitolo VI dell'allegato I.

4. Gli Stati membri vigilano affinché le norme e i metodi di interpretazione riportati nell'allegato II, punto II della presente direttiva siano applicati all'insieme della loro produzione di carni e preparazioni definite all'articolo 2, punto 2, ad eccezione di quelle preparate sul momento a richiesta dell'acquirente e di quelle ottenute negli stabilimenti ove ha luogo la vendita diretta al consumatore senza trasporto né preimballaggio.

Gli Stati membri sono tuttavia autorizzati a differire questa applicazione fino all'attuazione delle decisioni previste dall'articolo 13. Essi ne informano la Commissione e gli altri Stati membri in sede di comitato veterinario permanente.

Gli Stati membri che non fanno uso della possibilità offerta al secondo comma possono subordinare l'introduzione sul loro territorio di carni e preparazioni di carni definite all'articolo 2, punto 2 alla garanzia che esse provengono da stabilimenti conformi alle norme previste dall'allegato II.

5. I controlli microbiologici devono essere effettuati in base a metodi scientificamente riconosciuti e comprovati in

pratica, in particolare quelli definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati secondo le norme d'interpretazione previste nell'allegato II.

In caso di contestazioni negli scambi gli Stati membri riconoscono come metodi di riferimento i metodi ISO.

6. Ai fini dei controlli delle aziende produttrici, la Commissione, previo parere del comitato veterinario permanente, elabora un codice generale d'igiene che precisa le condizioni igieniche generali da rispettare nei laboratori di fabbricazione e nelle unità di produzione autonome, in particolare le condizioni di manutenzione dei locali. La Commissione provvederà alla pubblicazione di tale codice.

7. Se sussiste un fondato sospetto di inosservanza delle prescrizioni della presente direttiva, il veterinario ufficiale procede ai controlli necessari e, se il sospetto trova conferma, prende le opportune misure ed in particolare propone alle autorità competenti di revocare il riconoscimento.

Articolo 9

L'ispezione e il controllo degli stabilimenti di cui all'articolo 7 ai fini della presente direttiva sono effettuati conformemente all'articolo 8, paragrafo 2 della direttiva 64/433/CEE, all'articolo 6, paragrafo 2 della direttiva 77/99/CEE e all'articolo 2 della direttiva 88/409/CEE.

Articolo 10

1. L'articolo 8, paragrafo 3 della direttiva 64/433/CEE è applicabile, mutatis mutandis, in casi di controversia relativa al rispetto, in uno stabilimento riconosciuto, delle condizioni previste dalla presente direttiva.

2. L'articolo 9 della direttiva 64/433/CEE è applicabile, mutatis mutandis, ai controlli in loco necessari all'applicazione uniforme della presente direttiva negli stabilimenti di cui all'articolo 7.

3. Gli articoli 10 e 11 della direttiva 64/433/CEE sono applicabili, mutatis mutandis, agli scambi di carni di cui all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva.

Articolo 11

1. La direttiva 64/433/CEE è modificata come segue:
- a) il testo dell'articolo 5, lettera b) è sostituito dal testo seguente:
 - «b) carni separate meccanicamente»;

- b) l'articolo 5, lettera l) è soppresso;
- c) il testo dell'articolo 6, paragrafo 1, punto iii) è sostituito dal testo seguente:
- «iii) le carni fresche di cui all'articolo 5, lettera b) e lettere da i) a k)».

2. La direttiva 71/118/CEE è modificata come segue:

- a) all'articolo 3, paragrafo 3 è aggiunto il comma seguente:

«Sono escluse dagli scambi intracomunitari le carni fresche di pollame tritate o spezzettate in modo analogo.»;

- b) l'articolo 15 bis è abrogato.

3. Il testo dell'articolo 18, paragrafo 2 della direttiva 72/462/CEE è sostituito dal testo seguente:

«2. In deroga all'articolo 20, lettere j) e k), gli Stati membri possono permettere le importazioni nel loro territorio di carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi ai sensi dell'articolo 2, punto 2, lettera b) della direttiva 88/657/CEE ⁽¹⁾, dei muscoli masseteri e di cervello, a condizione che soddisfino i requisiti dell'articolo 17, paragrafo 2 e del paragrafo 1, lettera b), iii), iv) e v) del presente articolo e, per quanto riguarda le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, le condizioni della direttiva 88/657/CEE.

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

Articolo 12

Gli scambi di carni e preparazioni di carni di cui all'articolo 2, punto 2 sono soggetti alle norme di polizia sanitaria che disciplinano gli scambi di carni fresche di cui alla direttiva 72/461/CEE.

Articolo 13

1. Gli Stati membri provvedono affinché, al più tardi alla data da stabilire per l'attuazione delle decisioni previste all'articolo 5, paragrafo 1 della direttiva 88/409/CEE, tutte le carni e le preparazioni di carni di cui all'articolo 2, punto 2 prodotte nel loro territorio per esservi commercializzate, con riserva del secondo comma del presente paragrafo, soddisfino i requisiti della presente direttiva, fatte salve deroghe, in particolare all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), che il Consiglio deciderà prima del 1° gennaio 1992, in combinazione con la decisione di cui al paragrafo 2.

Il primo comma non è tuttavia applicabile alle carni e alle preparazioni di carni di cui all'articolo 4, quelle preparate sul momento a richiesta dell'acquirente e quelle ottenute negli stabilimenti ove ha luogo la vendita diretta al consumatore senza trasporto né preimballaggio.

2. Il Consiglio, deliberando su proposta della Commissione, adotta prima del 1° gennaio 1992 le norme minime cui è tenuto uno stabilimento che intenda limitare la produzione al solo mercato locale e riesaminerà in questa occasione l'articolo 6.

Articolo 14

Gli allegati della presente direttiva possono essere modificati dal Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, in particolare per adeguarli all'evoluzione tecnologica.

Anteriormente al 1° gennaio 1991 il Consiglio procede ad un riesame delle indicazioni relative alle norme microbiologiche dell'allegato II, punto II, alla luce di una relazione della Commissione basata su conclusioni scientifiche e corredata, se del caso, da proposte, sulle quali il Consiglio delibererà secondo la procedura prevista al primo comma.

Articolo 15

In attesa dell'elaborazione, nell'ambito della legislazione comunitaria sugli additivi, dell'elenco dei prodotti alimentari, a cui possono essere aggiunti gli additivi il cui impiego è autorizzato e della determinazione delle condizioni di detta aggiunta e, se del caso, di una limitazione quanto alla finalità tecnologica della loro utilizzazione, le regolamentazioni nazionali nonché gli accordi bilaterali che esistono alla data della messa in applicazione della presente direttiva, e che limitano l'utilizzazione di additivi nei prodotti oggetto della presente direttiva rimangono applicabili nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, a condizione che siano applicati indistintamente alla produzione nazionale ed agli scambi.

Articolo 16

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al più tardi il 1° gennaio 1992. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 17

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 14 dicembre 1988.

Per il Consiglio
Il Presidente
Y. POTTAKIS

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI SPECIALI DI RICONOSCIMENTO NEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE DELLE CARNI DEFINITE ALL'ARTICOLO 2, PUNTO 2

1. Indipendentemente dalle condizioni generali stabilite rispettivamente nell'allegato I, punti da 1 a 12 e 14, 15 e 16 della direttiva 64/433/CEE e nell'allegato A, capitolo I della direttiva 77/99/CEE, i laboratori di fabbricazione o le unità autonome di produzione definiti all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva devono comprendere almeno:
 - a) un locale separato dalla sala di sezionamento per le operazioni di macinazione e condizionamento 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, sempreché la macinazione sia effettuata in un locale separato; 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 della direttiva 64/433/CEE;
 - c) un locale per il magazzino di condimenti e di altri prodotti alimentari integri e pronti per l'utilizzazione;
 - d) impianti frigoriferi che consentano il rispetto delle temperature previste dalla presente direttiva.Gli stabilimenti di produzione delle preparazioni di carni devono inoltre soddisfare i requisiti pertinenti del capitolo I dell'allegato B della direttiva 77/99/CEE.
2. Le regole previste al capitolo IV dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE 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 MENO DI CENTO GRAMMI

3. Le carni sono esaminate prima del sezionamento. Tutte le parti insudiciate o sospette vengono tolte ed eliminate prima di procedere al sezionamento delle carni.
4. Le carni in pezzi di meno di cento grammi non possono essere ottenute con resti di sezionamento e di mondatura né con frattaglie.
Tuttavia, ai fini della presente direttiva, devono essere considerate carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi le parti 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 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.
6. Immediatamente dopo la produzione, le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi devono essere condizionate e imballate in modo igienico e immagazzinate ad 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 insudciate 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 preparate con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: carne di testa, gambe disossate, punte di sezionamento della nuca e dell'incollatura, zone di iniezione, diaframma e parte centrale della muscolatura del ventre e rimasugli di carne raschiati dagli ossi. 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 condizionate e imballate in modo igienico e immagazzinate alle temperature previste all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c).

CAPITOLO IV

PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE 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 preparazione 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'articolo 3, paragrafo 2, lettera c);
 - b) le preparazioni a base di carni macinate, di cui all'articolo 2, punto 2, lettera c), possono essere spedite solamente se soddisfano alle seguenti condizioni;
 - essere state congelate alla velocità di congelamento di 1 cm/ora,
 - essere condizionate 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 finale devono essere condizionate 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 definite all'articolo 2, punto 2 sono soggetti a un controllo del servizio ufficiale. Il veterinario ufficiale deve essere presente allorché si procede alla lavorazione delle carni o delle preparazioni di cui all'articolo 2.
Per effettuare questo controllo il veterinario ufficiale può essere assistito da ausiliari posti sotto la sua autorità e responsabilità.
Le modalità relative a tale assistenza sono determinate, per quanto necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 19 della direttiva 77/99/CEE.
I dettagli relativi alla qualifica professionale degli ausiliari di cui al presente punto, nonché le attività che dovranno svolgere, saranno fissati dal Consiglio che delibera su proposta della Commissione.
12. Il controllo del veterinario ufficiale comporta i seguenti compiti:
 - controllo delle entrate di carni fresche;
 - controllo delle uscite delle carni definite all'articolo 2, punto 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 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.

Egli deve essere in grado, su richiesta del servizio ufficiale, di informare l'autorità competente o gli esperti veterinari della Commissione sulla natura, 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 previsti 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 onde migliorare le condizioni di igiene.

14. Il campione prelevato per l'analisi dev'essere costituito da cinque unità di cento grammi 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 dal laboratorio di fabbricazione o dall'unità di produzione autonoma, la produzione di carni e preparazioni di cui all'articolo 2, punto 2 deve essere conforme alle norme dell'allegato II, punto 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, punto II. 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 di fabbricazione o di una unità di produzione autonoma continua a non rispettare le norme prescritte, i prodotti di tali stabilimenti debbono essere esclusi dagli scambi intracomunitari e, sin dall'applicazione delle norme conformemente all'articolo 8, paragrafo 4, primo comma, dagli scambi nazionali.

CAPITOLO VII

BOLLATURA E ETICHETTATURA

18. Le carni e preparazioni di carni definite all'articolo 2, punto 2 devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito rispettivamente nell'allegato I, capitolo X della direttiva 64/433/CEE e nell'allegato A, capitolo VIII della direttiva 77/99/CEE.

Le carni e preparazioni di carni definite all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva, preparate negli stabilimenti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) della presente direttiva, devono essere contrassegnate sull'imballaggio con il bollo di salubrità dello stabilimento, definito all'allegato A, capitolo VIII della direttiva 77/99/CEE.

19. Il produttore deve far figurare, ai fini del controllo, sul condizionamento delle carni macinate e delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi, nonché delle preparazioni di carni, in modo visibile e leggibile, nella misura in cui non siano richieste dalla direttiva 79/112/CEE, 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 ed eventualmente quello degli altri prodotti alimentari,
 - l'indicazione: «Tasso di grasso contenuto nel prodotto finale inferiore a . . .»,
 - l'indicazione: «Rapporto collagene/proteine di carne inferiore a . . .».
20. Fatti salvi i punti 18 e 19, se le carni definite all'articolo 2, punto 2 della presente direttiva sono condizionate in porzioni commerciali destinate alla vendita diretta al consumatore, una riproduzione a stampa del bollo di cui al punto 18 deve figurare sul condizionamento o sull'etichetta applicata al medesimo. Il bollo deve recare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Le dimensioni previste dalle direttive 64/433/CEE e 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 definite all'articolo 2, punto 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 delle carni definite all'articolo 2, punto 2 devono essere attrezzati in modo da garantire che non siano superate le temperature indicate nella presente direttiva e, per gli scambi intracomunitari 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

I. NORME DI COMPOSIZIONE

	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. NORME MICROBIOLOGICHE

I laboratori di fabbricazione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, conformemente al capitolo VI dell'allegato I e secondo i metodi di interpretazione che seguono, le carni macinate e le carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi destinate ad essere commercializzate tal quali come componenti di preparazioni in carne 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
Salmonelle 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 secondo:

A. Un piano 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 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 liquidoe inoltre c/n è inferiore o pari a $2/5$ 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 a maggioranza qualificata su proposta della Commissione.

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 2,5.

Tuttavia il superamento di quest'ultima soglia per i microrganismi aerobi e + 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 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 categoria per le salmonelle, senza alcuna tolleranza, che corrispondono alle espressioni:

- «Assenza in»: il risultato è ritenuto soddisfacente;
- «Presenza in»: il risultato è ritenuto insoddisfacente.