

# SENATO DELLA REPUBBLICA

V LEGISLATURA

(N. 1701-B)

## DISEGNO DI LEGGE

*approvato dalla 11ª Commissione permanente (Igiene e sanità)  
del Senato della Repubblica nella seduta del 7 luglio 1971*

*modificato dalla 14ª Commissione permanente (Igiene e sanità pubblica)  
della Camera dei deputati nella seduta del 13 ottobre 1971  
(V. Stampato n. 3529)*

**presentato dal Ministro della Sanità**

(MARIOTTI)

**di concerto col Ministro degli Affari Esteri**

(MORO)

**col Ministro « ad interim » di Grazia e Giustizia**

(COLOMBO)

**col Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste**

(NATALI)

**col Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato**

(GAVA)

**e col Ministro del Commercio con l'Estero**

(ZAGARI)

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza  
il 19 ottobre 1971*

---

Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia  
e gli altri Stati membri della Comunità economica europea

---



**DISEGNO DI LEGGE**

APPROVATO DAL SENATO DELLA REPUBBLICA

## Art. 1.

Gli scambi di carni fresche di animali domestici, appartenenti alla specie bovina, equina, suina, ovina e caprina, tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea sono regolati dalle norme degli articoli seguenti, in adempimento delle disposizioni contenute nella direttiva numero 64/433/CEE adottata dal Consiglio della Comunità economica europea il 26 giugno 1964, modificata con direttiva numero 66/601/CEE del 25 ottobre 1966 e con direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, nonché nelle direttive VI/COM (65) 185 def. e VI/COM (65) 186 def. adottate dalla Commissione della Comunità economica europea il 13 maggio 1965.

## Art. 2.

Sono considerate carni tutte le parti degli animali indicati all'articolo 1 adatte al consumo alimentare umano. Sono considerate fresche tutte le carni che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione, eccezion fatta per l'azione del freddo comunque applicata e comprendendo quindi in tale dizione anche le carni congelate.

## Art. 3.

Ai sensi della presente legge si intende per:

a) *carcassa*: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento o asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle; inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento;

**DISEGNO DI LEGGE**

APPROVATO DALLA CAMERA DEI DEPUTATI

## Art. 1.

*Identico.*

## Art. 2.

*Identico.*

## Art. 3.

Ai sensi della presente legge si intende per:

a) *carcassa*: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento e asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle; inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento;

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

b) *frattaglie*: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita dalla lettera a) anche se sono in connessione naturale con la carcassa;

c) *visceri*: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;

d) *veterinario ufficiale*: il veterinario designato ai sensi del successivo articolo 6;

e) *Paese speditore*: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite in un altro Stato membro;

f) *Paese destinatario*: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro.

#### Art. 4.

Le carni fresche spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea devono rispondere alle condizioni seguenti.

A) Quando si tratti di carcasse, mezzene o quarti, che questi:

a) siano stati ottenuti in un macello riconosciuto e controllato in conformità del successivo articolo 6;

b) provengano da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione sanitaria *ante mortem* conformemente alle disposizioni del capitolo IV dell'allegato I alla presente legge e che in seguito a tale esame sia stato considerato atto alla macellazione per l'utilizzazione negli scambi intracomunitari di carni fresche;

c) siano stati trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato I;

d) siano stati sottoposti, in conformità delle disposizioni del capitolo VI dell'allegato I, ad una ispezione sanitaria *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale e non abbiano presentato alcuna alterazione,

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

b) *identica*;

c) *identica*;

d) *identica*;

e) *identica*;

f) *identica*.

#### Art. 4.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

ad eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, di malformazioni o di alterazioni localizzate, purchè sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che non rendano le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) siano muniti di bollo sanitario, in conformità delle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I;

f) siano accompagnati da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, ai sensi delle disposizioni del capitolo XI dell'allegato I e conforme al modello di cui all'allegato II;

g) siano conservati dopo l'ispezione *post mortem*, in conformità delle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I, in condizioni igieniche soddisfacenti, all'interno dei macelli, dei laboratori di sezionamento o degli impianti di refrigerazione riconosciuti e controllati a norma del successivo articolo 6;

h) siano trasportati verso il Paese destinatario in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità delle disposizioni del capitolo XIII dell'allegato I.

B) Quando si tratti di pezzature inferiori al quarto o di carni disossate, che queste:

a) siano state sezionate in un laboratorio riconosciuto e controllato conformemente alle disposizioni di cui al successivo articolo 6;

b) siano state sezionate e ricavate nell'osservanza delle prescrizioni del capitolo VII dell'allegato I e provengano:

da carni fresche provenienti da animali macellati, nel territorio nazionale, rispondenti alle condizioni di cui al paragrafo A), escluse quelle di cui alle lettere f) ed h), e trasportate conformemente alle disposizioni del capitolo XIII dell'allegato I,

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

oppure da carni fresche introdotte in provenienza da un altro Stato membro e rispondenti alle condizioni di cui al paragrafo A),

oppure da carni fresche importate da Paesi terzi, in conformità delle condizioni stabilite dalle disposizioni comunitarie per l'importazione di carni fresche da Paesi terzi;

c) siano depositate in condizioni corrispondenti alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I;

d) siano sottoposte, conformemente alle disposizioni del capitolo VIII dell'allegato I, al controllo da parte di un veterinario ufficiale;

e) rispondano, per quanto riguarda l'imballaggio, alle prescrizioni del capitolo X dell'allegato I;

f) soddisfino alle condizioni di cui al paragrafo A), lettere c), e), f) ed h).

#### Art. 5.

Sono escluse dagli scambi intracomunitari:

a) le carni fresche di verri e di suini criptorchidi;

b) le carni fresche trattate con coloranti naturali o artificiali, fatta eccezione unicamente per il colorante necessario per la bollatura;

c) le carni fresche di animali nei quali sia stata constatata sia una qualsiasi forma di tubercolosi, sia la presenza di uno o più cisticerchi vivi o morti;

d) le parti di carcassa o le frattaglie che presentino lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, nonché le malformazioni o le alterazioni di cui al paragrafo A), lettera d), del precedente articolo 4;

e) il sangue sottoposto a trattamenti chimici anticoagulanti.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

#### Art. 5.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

Art. 6.

I macelli ed i laboratori di sezionamento di cui al precedente articolo 4 sono riconosciuti idonei dal Ministero della sanità dopo che sia stato constatato il rispetto delle condizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato I.

L'ufficio veterinario comunale di cui al decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, è organo periferico del Ministero della sanità nell'espletamento dei compiti di cui alla presente legge.

Nei macelli pubblici e privati e nei laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi della presente legge, l'ispezione sanitaria e il controllo di cui ai paragrafi A) e B) del precedente articolo 4 sono assicurati dai veterinari comunali di cui all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264. I veterinari comunali assicurano anche l'ispezione sanitaria delle carni e la vigilanza nei macelli pubblici e privati e negli stabilimenti per la produzione di carni preparate, abilitati alla esportazione di carni e di prodotti carnei nei Paesi terzi.

In casi particolari, nei quali l'entità della macellazione e della lavorazione delle carni o l'assolvimento di altre mansioni di servizio impediscano ai veterinari comunali l'espletamento dei compiti di ispezione sanitaria e di controllo di cui al precedente comma, il Ministero della sanità provvede ad assicurare l'ispezione sanitaria e il controllo dei macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti suddetti mediante veterinari provinciali o veterinari appositamente incaricati. Questi ultimi sono retribuiti con compensi stabiliti dal Ministero della sanità. La relativa spesa è a carico dell'imprenditore che deve rimborsarne l'importo all'amministrazione.

Le somme all'uopo occorrenti sono iscritte in apposito capitolo dello stato di previsione della spesa del Ministero della sanità e corrispondentemente, per il recupero, in

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 6.

I macelli ed i laboratori di sezionamento di cui al precedente articolo 4 sono riconosciuti idonei dal Ministero della sanità dopo che sia stato constatato il rispetto delle condizioni di cui ai capitoli I, II e III dell'allegato I.

**Soppresso.**

*Identico.*

In casi particolari, nei quali l'entità della macellazione e della lavorazione delle carni o l'assolvimento di altre mansioni di servizio impediscano ai veterinari comunali l'espletamento dei compiti di ispezione sanitaria e di controllo di cui al precedente comma, il Ministero della sanità provvede ad assicurare l'ispezione sanitaria e il controllo dei macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti suddetti mediante veterinari provinciali o veterinari appositamente incaricati. Le competenze di questi ultimi sono stabilite dal Ministero della sanità e la relativa spesa, comprensiva degli oneri sociali, è a carico dell'imprenditore.

*Identico.*

(Segue: Testo approvato dal Senato della Repubblica)

apposito capitolo dello stato di previsione dell'entrata.

I direttori dei macelli pubblici, i veterinari comunali e i veterinari appositamente incaricati che espletano i compiti di ispezione sanitaria e di controllo nei macelli o nei laboratori di sezionamento di cui al presente articolo assumono la qualifica di veterinari ufficiali.

I macelli e laboratori di sezionamento, ai quali viene assegnato un numero di riconoscimento veterinario, sono iscritti in separati speciali registri. Il mancato rispetto delle condizioni di cui al primo comma del presente articolo comporta la revoca del riconoscimento e la cancellazione dai registri.

Le competenti autorità italiane, su iniziativa del Ministero della sanità, comunicano alla Commissione della Comunità economica europea e alle competenti autorità degli Stati membri gli elenchi dei macelli, dei laboratori di sezionamento e dei depositi frigoriferi riconosciuti con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali revoche.

Durante l'ispezione *post mortem* e il controllo previsti rispettivamente al paragrafo A), lettera d), ed al paragrafo B), lettera d), del precedente articolo 4, il veterinario ufficiale può essere assistito, nei compiti puramente materiali ed in conformità delle istruzioni impartite dal Ministero della sanità, da personale ausiliario particolarmente addestrato, messo a disposizione dall'ente o dal privato, proprietario o titolare del macello o del laboratorio di sezionamento.

I frigoriferi separati dai macelli o dai laboratori di sezionamento riconosciuti, destinati al deposito delle carni fresche di cui al precedente articolo 4, devono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, e dell'articolo 33 del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

(Segue: Testo approvato dalla Camera dei deputati)

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*



(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

Art. 7.

Le carni provenienti dai macelli, dai laboratori di sezionamento e dai depositi frigoriferi riconosciuti, munite del bollo di cui alla lettera e) del paragrafo A) del precedente articolo 4, sono equiparate a quelle prodotte con l'osservanza delle disposizioni contenute nel regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e munite del bollo previsto dall'articolo 16 di detto regolamento.

Pertanto dette carni, se per sopraggiunte ragioni non siano più destinate alla spedizione in altri Stati membri della Comunità economica europea, possono circolare nel territorio nazionale a condizione che siano accompagnate da certificati conformi al modello di cui all'allegato II, firmati dal veterinario ufficiale competente e sottoposte a visita di controllo nel comune di destinazione a norma dell'articolo 40 del predetto regolamento.

Art. 8.

L'introduzione in Italia delle carni fresche bovine, equine, suine, ovine e caprine, provenienti dagli altri Stati membri della Comunità economica europea, sarà consentita alla condizione che dette carni rispondano alle stesse garanzie previste per la spedizione delle medesime dall'Italia verso gli altri Stati membri.

Le carni devono essere presentate al confine munite del bollo previsto al capitolo IX dell'allegato I, con le opportune variazioni riguardanti il Paese di origine e le sigle della Comunità (CEE, EWG, EEG) ed accompagnate da certificato sanitario conforme all'allegato II e redatto in lingua italiana.

Le carni che siano trovate rispondenti alle norme della presente legge sono avviate a destinazione senza alcun'altra formalità. I veterinari di confine, oltre al rila-

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 7.

*Identico.*

Art. 8.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

scio del modello 9 previsto dal vigente regolamento di polizia veterinaria, appongono il proprio visto sui certificati sanitari.

Sino alla prima destinazione, le carni sono accompagnate dal medesimo certificato sanitario rilasciato all'origine, che, pertanto, è a tale scopo totalmente equiparato ai certificati previsti dagli articoli 40 e 42 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

Qualora una partita presentata al confine con un unico certificato debba essere suddivisa per diverse destinazioni, il veterinario di confine rilascia per ogni destinazione un nuovo certificato conforme all'originale mediante il modello di cui all'allegato II.

#### Art. 9.

I veterinari di confine vietano l'inoltro a destinazione di carni fresche provenienti da Paesi membri della Comunità economica europea, quando, a seguito del controllo sanitario, si rivelino inadatte al consumo umano ovvero quando sia stato constatato che non sono state rispettate le condizioni e le garanzie sanitarie previste nel precedente articolo 8.

Ove non si oppongano motivi di carattere sanitario, le carni per cui sia stato disposto il divieto di cui al presente articolo possono essere rispedite all'origine a richiesta dello speditore o del suo mandatario, adottando misure di sicurezza per evitare l'utilizzazione abusiva di dette carni.

Le decisioni prese in applicazione del presente articolo devono essere comunicate allo speditore o al suo mandatario con l'indicazione dei motivi. Quando ne sia fatta richiesta, tali decisioni motivate devono essere comunicate immediatamente e per iscritto, con l'indicazione che lo speditore, o il suo mandatario, ha facoltà di proporre contro i provvedimenti di respingimento ricorso gerarchico al Ministro della sanità entro trenta giorni dalla comunicazione e,

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

#### Art. 9.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

contro i provvedimenti di distruzione, ricorso giurisdizionale al Consiglio di Stato nel termine di sessanta giorni dalla comunicazione.

Quando le decisioni sono fondate sulla constatazione di una malattia contagiosa, di una alterazione pericolosa per la sanità pubblica o di una grave violazione delle disposizioni che regolano gli scambi intracomunitari di carni fresche, le decisioni debbono essere immediatamente comunicate al Ministero della sanità che provvede ad informare l'autorità centrale competente del Paese speditore.

Art. 10.

Ferme restando le disposizioni di cui al precedente articolo 5 ed al successivo articolo 24 e fatti salvi gli accordi esistenti con singoli Paesi membri della Comunità economica europea, è consentita l'introduzione in Italia dagli altri Stati membri della Comunità:

a) delle carni fresche con e senz'osso in pezzature di peso superiore ai 3 chilogrammi;

b) di filetti di bue interi e delle spalle di suino intere con osso, anche di peso inferiore a 3 chilogrammi;

c) delle frattaglie commestibili separate o non dalla carcassa, ad eccezione della mammella. I fegati, separati dalla carcassa, devono essere presentati sempre allo stato di congelazione.

Con decreto del Ministro della sanità può essere consentita l'importazione di carni fresche, in pezzature diverse da quelle sopraindicate.

Per l'importazione delle carni di cui al presente articolo non è necessaria alcuna preventiva autorizzazione del Ministero della sanità.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 10.

*Identico.*

## LEGISLATURA V — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

(Segue: Testo approvato dal Senato della Repubblica)

## Art. 11.

Continuano ad avere applicazione anche nei riguardi degli Stati membri della Comunità economica europea le disposizioni dell'ordinamento nazionale concernenti la introduzione nel territorio nazionale di:

a) carni ottenute da animali trattati con estrogeni naturali o di sintesi;

b) carni cui siano state aggiunte sostanze estranee o che contengano residui di prodotti pericolosi o nocivi per la salute dell'uomo;

c) carni trattate con raggi ultravioletti o con radiazioni ionizzanti.

Continuano parimenti ad applicarsi anche nei confronti degli Stati membri della Comunità le norme dell'ordinamento nazionale riguardante la prevenzione della trichinosi, limitatamente alle carni suine fresche.

## Art. 12.

L'introduzione di organi e ghiandole destinate ad uso opoterapico è subordinata alla preventiva autorizzazione del Ministero della sanità, secondo le disposizioni vigenti in materia.

Resta parimenti subordinata alla preventiva autorizzazione del Ministero della sanità l'importazione di carni non destinate ad uso alimentare umano, le quali devono essere comunque opportunamente denaturate secondo le istruzioni tecniche che di volta in volta sono impartite con l'autorizzazione medesima.

## Art. 13.

Le competenti autorità italiane comunicano immediatamente agli altri Stati membri della Comunità economica europea e alla Commissione della Comunità l'apparizione nel territorio nazionale di malattie a carattere epizootico o di nuove malattie gra-

(Segue: Testo approvato dalla Camera dei deputati)

## Art. 11.

*Identico.*

## Art. 12.

*Identico.*

## Art. 13.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

vi e contagiose degli animali con l'indicazione delle misure di lotta adottate.

Le predette autorità devono parimenti dare comunicazione senza indugio agli altri Stati membri e alla Commissione della Comunità della scomparsa delle suddette malattie.

Art. 14.

Qualora vi sia pericolo della propagazione in Italia di malattie degli animali in seguito all'introduzione dal territorio di uno Stato membro di carni fresche bovine, suine, ovine e caprine, con apposita ordinanza del Ministro della sanità possono essere prese le seguenti misure:

a) divieto e limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dalle zone del territorio dello Stato speditore in cui la malattia si sia manifestata, qualora insorga una malattia epizootica;

b) divieto o limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dall'intero territorio dello Stato speditore, qualora una malattia epizootica assuma un carattere estensivo o nel caso di comparsa di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali.

Su iniziativa del Ministero della sanità, le misure di cui al precedente comma, con l'indicazione dei motivi, devono essere immediatamente comunicate dalle competenti autorità italiane agli altri Stati membri della Comunità economica europea e alla Commissione della Comunità.

Il Ministro della sanità può modificare con propria ordinanza le suddette misure restrittive per assicurarne il coordinamento con quelle adottate dagli altri Stati membri oppure revocarle, in conformità di quanto disposto al paragrafo 2) dell'articolo 6 ed all'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969. Analogamente il Ministro della sanità adotta misure di divieto o di limitazione temporanei all'introduzione di

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 14.

Qualora vi sia pericolo della propagazione in Italia di malattie degli animali in seguito all'introduzione dal territorio di uno Stato membro di carni fresche bovine, equine, suine, ovine e caprine, con apposita ordinanza del Ministro della sanità possono essere prese le seguenti misure:

a) *identica*;

b) *identica*.

*Identico.*

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

carni fresche provenienti dall'area comunitaria, in conformità delle disposizioni previste al paragrafo 3) dell'articolo 6 ed all'articolo 7 della direttiva medesima.

Art. 15.

Qualora da taluno degli Stati membri della Comunità economica europea vengano adottate misure dirette a vietare o limitare l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche provenienti dall'Italia per impedire la propagazione di una malattia che si assume presente e diffusa nel territorio nazionale, il Ministero della sanità può far ricorso alle procedure previste agli articoli 6 e 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969.

Art. 16.

Agli speditori di carni fresche, per le quali sia stata vietata l'introduzione in Italia ai sensi del precedente articolo 9, è accordato il diritto, ove non si oppongano motivi di carattere sanitario e prima del respingimento o della distruzione delle carni stesse, di ottenere il parere di un esperto veterinario, facente parte dell'apposito elenco all'uopo stabilito dalla Commissione della Comunità economica europea, al fine di determinare se siano state osservate le condizioni di cui al primo comma dell'articolo 9.

L'esperto veterinario deve avere la cittadinanza di uno degli Stati membri della Comunità economica europea, ma diversa da quella italiana e da quella del Paese speditore.

L'elaborazione dei pareri deve essere effettuata e agevolata conformemente al disposto degli articoli seguenti.

Art. 17.

Su iniziativa del Ministero della sanità, le competenti autorità italiane provvedono a proporre alla Commissione della Comu-

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 15.

*Identico.*

Art. 16.

*Identico.*

Art. 17.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

nità economica europea, per il settore delle « carni fresche », i nomi di almeno due esperti veterinari italiani di provata competenza, segnalati dal Ministero della sanità, comunicandone altresì la specializzazione e l'esatto recapito, affinché la Commissione li inserisca nell'apposito elenco compilato sulla base delle analoghe proposte degli altri Stati membri.

Le competenti autorità italiane provvedono parimenti a proporre alla Commissione le eventuali cancellazioni o modifiche nonché le possibili sostituzioni indicate dal Ministero della sanità.

Art. 18.

Il veterinario di confine, non appena preso il provvedimento di divieto di cui al precedente articolo 16, ne informa lo speditore o il suo mandatario a norma del precedente articolo 9, affinché questi possa immediatamente mettersi in contatto con un esperto iscritto nell'elenco di cui al precedente articolo 17, per ottenerne il parere. Detto parere, elaborato secondo il modello di cui all'allegato *III*, deve essere trasmesso, oltre che alla Commissione della Comunità economica europea, al veterinario di confine che ne cura l'immediato inoltro, con le proprie osservazioni, al Ministero della sanità.

Al fine di assicurare l'elaborazione del parere, il veterinario di confine dispone affinché non si verificino condizioni che possano rendere più difficile o impossibile la perizia, semprechè a ciò non si oppongano indifferibili necessità di ordine sanitario o di polizia veterinaria. Il veterinario di confine mette inoltre a disposizione dell'esperto, a sua richiesta, tutte le informazioni ed, in particolare, tutti i documenti necessari per la valutazione del caso concreto, come pure il personale, il materiale e gli impianti idonei all'esecuzione della perizia. Quando sia necessario, l'esperto può avvalersi del-

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 18.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

l'opera di un istituto zooprofilattico o di una sua sezione.

Le spese relative alla sosta delle carni, come pure quelle necessarie per l'elaborazione della perizia, sono a carico dello speditore. Questi deve pertanto comunicare per iscritto al veterinario di confine la propria determinazione di richiedere la perizia con il preciso impegno di assumersi tutto l'onere relativo.

Art. 19.

Qualora uno Stato membro della Comunità economica europea comunichi al Ministero della sanità di ritenere che in un macello o laboratorio di sezionamento italiano riconosciuto non siano state o non siano più rispettate le disposizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità si accerta delle reali condizioni del macello o laboratorio e prende le misure eventualmente necessarie. Le decisioni prese ed i motivi di tali decisioni sono comunicati dallo stesso Ministero della sanità all'autorità centrale competente dello Stato membro che ha effettuato la comunicazione.

Le competenti autorità italiane comunicano alla competente autorità centrale di uno Stato membro della Comunità economica europea i casi nei quali ritengono che in un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto di detto Stato non siano state o non siano più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento.

Il Governo italiano, se ritiene che detto Stato non adotti le misure eventualmente necessarie o che esse siano insufficienti, può sottoporre il caso alla Commissione della Comunità economica europea la quale incarica uno o più esperti veterinari di esprimere un parere.

Tenuto conto di tale parere il Governo italiano può, secondo la procedura prevista dall'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, rifiutare provvisoriamente l'introduzione nel proprio territorio

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 19.

*Identico.*



(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

di carni fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento di detto Stato membro.

Il Governo italiano è tenuto a riammettere, sulla base delle decisioni comunitarie intervenute secondo la procedura di cui all'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, l'introduzione nel proprio territorio delle carni fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento di uno Stato membro, temporaneamente sospeso, laddove intervenga un nuovo parere elaborato da uno o più esperti veterinari.

Art. 20.

Qualora la Commissione della Comunità economica europea informi le competenti autorità italiane che a richiesta di uno Stato membro sarà compiuta una procedura peritale su un macello od un laboratorio di sezionamento italiano oggetto della contestazione di cui al precedente articolo 19, il Ministero della sanità ne informa immediatamente il comune o il privato gestore dell'impianto ed il veterinario ufficiale, indicando il nome e il recapito degli esperti veterinari incaricati della perizia dalla Commissione.

Gli esperti, purchè muniti di un apposito documento rilasciato dalla Commissione, hanno diritto di accedere all'impianto e di controllarlo ai fini di stabilire se siano soddisfatte le condizioni previste, per il riconoscimento ufficiale, ai capitoli I, II e III dell'allegato I.

Qualora uno Stato membro sia stato autorizzato a rifiutare l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche provenienti da un macello o da un laboratorio di sezionamento italiano, le competenti autorità italiane possono richiedere, su iniziativa del Ministero della sanità, alla Commissione l'esecuzione di una nuova perizia allo scopo di promuovere il ritiro della autorizzazione in conformità di quanto previsto al

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 20.

*Identico.*

## LEGISLATURA V — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

paragrafo 2), lettera *b*), dell'articolo 3 nonché all'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969.

Art. 21.

Qualora l'esito della visita veterinaria effettuata al confine sulle carni fresche provenienti da uno Stato membro della Comunità economica europea permetta di ritenere che nel macello o nel laboratorio di sezionamento riconosciuto non siano state o non siano più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità provvede ad informare l'autorità centrale competente dello Stato membro interessato.

Qualora le misure prese da detta autorità siano ritenute insufficienti ovvero non vengano adottate, le competenti autorità italiane, su iniziativa del Ministero della sanità, provvedono a sottoporre il caso alla Commissione della Comunità economica europea, al fine di promuovere le procedure previste dall'articolo 4 della direttiva n. 64/433/CEE del 26 giugno 1964, così come modificato dal paragrafo 2) dell'articolo 3 e dall'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, onde ottenere la autorizzazione a rifiutare l'introduzione nel territorio italiano di carni fresche provenienti dal predetto macello o laboratorio di sezionamento.

Art. 22.

Su iniziativa del Ministero della sanità, le competenti autorità italiane provvedono a proporre alla Commissione della Comunità economica europea il nome di almeno due esperti veterinari italiani di provata competenza, comunicandone altresì la specializzazione e l'esatto recapito, affinché la Commissione designi, sulla base delle analoghe proposte degli altri Stati membri, gli esperti che possono essere incaricati di elaborare i pareri di cui ai precedenti articoli

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 21.

*Identico.*

Art. 22.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

19, 20 e 21. Le competenti autorità italiane provvedono parimenti a proporre alla Commissione le eventuali cancellazioni o modifiche nonché le possibili sostituzioni indicate dal Ministero della sanità.

Art. 23.

Allo scopo di constatare le condizioni dei macelli e dei laboratori di sezionamento riconosciuti negli Stati membri della Comunità economica europea dai quali vengono inviate in Italia carni fresche, il Ministro della sanità può disporre l'invio di funzionari veterinari in detti Stati, con il benessere dei rispettivi Governi.

Art. 24.

La visita veterinaria delle carni, dei prodotti e degli avanzi animali provenienti dagli Stati membri della comunità economica europea come pure dai Paesi terzi, oltre che nei posti di confine, nei porti e negli aeroporti del territorio della Repubblica italiana, determinati ai sensi dell'articolo 8 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, può essere effettuata anche nelle dogane interne, qualora non ostino esigenze di polizia veterinaria.

Il Ministro della sanità, con il provvedimento previsto dall'articolo 8 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, determina le dogane interne nelle quali può essere effettuata la visita veterinaria delle carni, dei prodotti e degli avanzi animali provenienti dall'estero, semprechè sia possibile assicurare un agevole ed efficace controllo sanitario.

In tale caso le dogane interne vengono equiparate ai posti di confine, porti ed aeroporti aperti al traffico internazionale.

La visita veterinaria di cui al presente articolo può essere integrata, secondo le istruzioni all'uopo impartite dal Ministero della sanità, da analisi ed esami di laboratorio, ai sensi della legge 23 gennaio 1968, n. 30.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 23.

*Identico.*

Art. 24.

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

La visita veterinaria di cui al presente articolo può essere integrata, secondo le istruzioni all'uopo impartite dal Ministero della sanità, da analisi ed esami di laboratorio, ai sensi della legge 30 dicembre 1970, n. 1239.

(Segue: Testo approvato dal Senato della Repubblica)

Art. 25.

L'importazione di carni fresche bovine, equine, suine, ovine e caprine da Paesi non appartenenti alla Comunità economica europea è consentita solo quando sia stato constatato che il Paese di origine è in grado di fornire tutte le garanzie sanitarie atte ad assicurare le perfette condizioni igieniche delle carni e ad evitare la diffusione di malattie trasmissibili del bestiame con l'introduzione di dette carni: nel giudizio di tali garanzie il Ministero della sanità si ispirerà al principio di non applicare nei confronti dei Paesi terzi disposizioni più favorevoli di quelle previste dalla presente legge.

L'importazione di dette carni è subordinata a preventiva autorizzazione del Ministero della sanità da rilasciarsi di volta in volta.

Quando ricorrano circostanze sanitarie particolarmente favorevoli, il Ministro della sanità può consentire, con proprio decreto, l'importazione dal Paese di origine, senza le particolari autorizzazioni di cui al precedente comma.

Il Ministro della sanità può disporre l'invio di funzionari veterinari negli Stati esteri, col benestare dei rispettivi Governi, sia al fine di constatare le condizioni sanitarie degli allevamenti nonchè le condizioni tecnico-igienico-sanitarie degli stabilimenti di macellazione e di sezionamento delle carni, sia allo scopo di predisporre le basi tecnico-sanitarie per la stipulazione di eventuali accordi atti a fornire le garanzie di cui al primo comma.

Art. 26.

Le disposizioni sanitarie che disciplinano gli scambi intracomunitari di carni fresche come pure l'importazione di carni dai Paesi terzi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1965, n. 1701, così come modificato con decreto-legge 11 settembre 1967, n. 797, convertito, con modi-

(Segue: Testo approvato dalla Camera dei deputati)

Art. 25.

*Identico.*

Art. 26.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

ficazioni, nella legge 10 novembre 1967, numero 1009, sono abrogate.

È abrogata altresì la disposizione che vieta l'importazione delle carni equine fresche, refrigerate e congelate di cui all'articolo 53, ultimo comma, del regolamento di polizia veterinaria, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320.

Art. 27.

I contravventori alle disposizioni della presente legge e ad ogni altra disposizione sanitaria vigente in materia di importazione, esportazione e transito di carni, di prodotti ed avanzi animali sono puniti con l'ammenda da lire 50 mila a lire 2 milioni, salvo che il fatto costituisca più grave reato.

Art. 28.

La presente legge entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

Art. 27.

*Identico.*

Art. 28.

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

ALLEGATO I

CAPITOLO I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

1. I macelli devono avere:

- a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali;
- b) locali per la macellazione di dimensioni tali che consentano il normale svolgimento delle operazioni relative; quando in un locale per la macellazione si procede alla macellazione sia dei suini, sia di altre specie animali, deve essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi, ma in tal caso le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno 5 metri o da un tramezzo alto almeno 3 metri;
- c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini;
- d) locali per la lavorazione delle budella e delle trippe;
- e) locali per il deposito del sego e, rispettivamente, delle pelli, delle corna e degli zoccoli, quando tali cascami non sono evacuati dal macello nello stesso giorno di macellazione;
- f) locali che possano essere chiusi a chiave, riservati rispettivamente al ricovero degli animali malati o sospetti, alla macellazione di questi, al deposito delle carni trattenute in osservazione e a quello delle carni sequestrate;
- g) locali frigoriferi di capacità adeguata;
- h) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario; un locale provvisto di apparecchiatura per l'esame trichinoscopico, sempre che detto esame sia obbligatorio;
- i) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;
- j) assetto ed attrezzature che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritta;
- k) un assetto che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;
- l) una separazione adeguata tra il reparto pulito e quello sudicio;
- m) nei reparti adibiti alla lavorazione delle carni:
  - pavimenti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, imputrescibili, leggermente inclinati e provvisti di un adeguato sistema di evacuazione dei liquidi mediante chiusini a sifone;
  - pareti lisce rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno tre metri, ad angoli e spigoli arrotondati;
- n) un'aerazione sufficiente ed una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;
- o) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori, nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;
- p) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per la produzione di vapore è autorizzato, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua ad altri scopi; inoltre può essere autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni;

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

ALLEGATO I

CAPITOLO I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

- q) un impianto che fornisca una sufficiente quantità di acqua potabile calda;
- r) un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico, che risponda alle norme igieniche;
- s) nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono essere azionati a mano; tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;
- t) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; se lo scuoiamento viene effettuato su supporti metallici, questi devono essere di materiale inalterabile e di altezza sufficiente perché la carcassa non tocchi il suolo;
- u) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni;
- v) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;
- w) attrezzi, utensili di lavoro e in particolare recipienti per la raccolta delle trippe in materiale inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile;
- x) una concimaia;
- y) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli.

## CAPITOLO II

### REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

2. I laboratori di sezionamento devono avere:

- a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni;
- b) un locale per le operazioni di sezionamento e di disossamento delle carni e per le operazioni di condizionamento di cui al numero 46;
- c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al numero 45 e alla spedizione delle carni;
- d) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso esclusivo del servizio veterinario;
- e) un locale provvisto di adeguate apparecchiature per l'esame trichinoscopico, sempreché tale esame venga effettuato nel laboratorio;
- f) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;
- g) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengano rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;
- h) nei locali di cui alle lettere a) e b):
  - pavimenti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, imputrescibili, leggermente inclinati e provvisti di un adeguato sistema di evacuazione per l'incanalamento dei liquidi verso chiusini a sifone muniti di griglia;
  - pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno due metri ad angoli e spigoli arrotondati;
- i) nei locali di cui alle lettere a) e b), un sistema di raffreddamento che permetta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna inferiore o uguale a +7°C;



(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO II

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

- j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel laboratorio di sezionamento;
- k) assetto ed attrezzatura che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni d'ispezione e di controllo veterinario prescritte dalla presente legge;
- l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata dei locali adibiti alla lavorazione delle carni;
- m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, un'illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;
- n) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, eccezionalmente, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, a condizione che le relative condutture non consentano l'uso dell'acqua non potabile per altri scopi. Può inoltre essere autorizzata, a titolo eccezionale, l'uso dell'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali di lavoro o di deposito delle carni;
- o) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;
- p) un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;
- q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, dispositivi adeguati, per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro, che debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro. I rubinetti non debbono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore ad 82°C;
- r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per:
  - il trasporto delle carni;
  - il deposito dei recipienti usati per la carne in modo da impedire che la carne o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo;
- s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.;
- t) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili.

### CAPITOLO III

#### IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI MACELLI E NEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

3. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

- a) in particolare il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapo e, quando necessario, coprinoia puliti. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;
- b) cani, gatti e animali da cortile non sono ammessi nei macelli o nei laboratori di sezionamento. Deve essere assicurata la distruzione sistematica degli insetti, dei roditori e di ogni altro parassita;
- c) il materiale e gli strumenti per la lavorazione delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro nonché alla fine della stessa e prima di essere riutilizzati ogni qualvolta siano stati insudiciati o contaminati in particolare da germi patogeni.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

### CAPITOLO III

#### IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI MACELLI E NEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

*Identico.*

*a) identica;*

*b) cani, gatti e animali da cortile non sono ammessi nei macelli e nei laboratori di sezionamento. Deve essere assicurata la distruzione sistematica degli insetti, dei roditori e di ogni altro parassita;*

*c) identica.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

4. I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

5. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

6. L'uso di detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

7. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; a titolo eccezionale è tuttavia autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Inoltre può essere autorizzato l'uso dell'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali nei quali si trovano le carni.

8. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di cui alle lettere *b), c), d), e)* e *g)* del numero 1, nonché *a), b)* e *c)* del numero 2.

9. Le carni devono essere introdotte nei locali di cui al numero 2, lettera *b)*, corrispondentemente alle necessità e rimanervi per il più breve tempo possibile.

10. Durante i lavori di sezionamento e di disossamento e i lavori d'imballaggio di cui ai numeri 45 e 46, fatta salva la disposizione di cui al numero 34, secondo comma, le carni devono essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o uguale a + 7°C.

11. Il sezionamento viene eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni. Le schegge d'ossa e i grumi di sangue vengono eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano nei recipienti di cui al numero 2, lettera *g)*.

12. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminare le carni stesse e in particolare a quelle:

- a)* affette o sospette di essere affette da tifo addominale, paratifo A e B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina o portatrici degli agenti delle suddette malattie;
- b)* affette o sospette di essere affette da tubercolosi contagiate;
- c)* affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;
- d)* che esercitino contemporaneamente un'attività che esponga le carni ad inquinamenti;
- e)* che portino medicazioni alle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggano una ferita non purulenta alle dita.

13. Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esso deve essere costantemente tenuto a disposizione di quest'ultimo.

#### CAPITOLO IV

#### VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

14. Gli animali devono essere sottoposti alla visita *ante mortem* il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

CAPITOLO IV  
VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

15. Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita *ante mortem* a regola d'arte e in condizioni di illuminazione adeguate.

16. La visita deve permettere di accertare:

- a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;
- b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano;
- c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione.

17. Non possono essere macellati, ai fini dello scambio intracomunitario delle carni fresche, gli animali:

- a) le cui condizioni rientrino nei casi elencati al n. 16, lettere a) e b);
- b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo di tempo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati;
- c) nei quali sia constatata una forma qualsiasi di tubercolosi o che siano riconosciuti tubercolosi in seguito a reazione positiva ad una prova tubercolinica.

#### CAPITOLO V

#### IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DEL SEZIONAMENTO

18. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente abbattuti.

19. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

20. Salvo che per i suini, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. Per quanto concerne i suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole.

21. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi mezz'ora dopo il dissanguamento. Polmone, cuore, fegato, milza e linfonodi mediastinici con i relativi tessuti circostanti possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Quando gli organi vengono asportati, devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente ed ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione. Le parti menzionate devono rimanere in prossimità della carcassa fino al termine dell'ispezione. In tutte le specie, i reni devono restare aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche, ma essere liberati dal tessuto adiposo che li circonda.

22. È vietata l'insufflazione delle carni nonché l'uso di panni per la loro ripulitura. Tuttavia, l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato deve essere escluso dal consumo umano.

23. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre tre mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con taglio longitudinale nella colonna vertebrale. A tali suini e ai solipedi deve essere divisa a metà longitudinalmente la testa. Per esigenze ispettive il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della carcassa di qualsiasi animale.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO V

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DEL SEZIONAMENTO

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

24. È vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e alla asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

25. Le carni trattenute in osservazione o sequestrate, gli stomaci, gli intestini, le pelli, le corna e le unghie devono essere deposti appena possibile in appositi locali.

26. Se il sangue di più animali viene raccolto nello stesso recipiente, tutto il relativo contenuto deve essere escluso dagli scambi intracomunitari quando le carni di un animale del gruppo siano riconosciute inadatte al consumo umano.

## CAPITOLO VI

### ISPEZIONE SANITARIA *POST MORTEM*

27. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione. Il veterinario ufficiale, durante le operazioni d'ispezione, può essere assistito, nei compiti puramente materiali, da personale ausiliario particolarmente addestrato a tal fine.

28. L'ispezione *post mortem* deve comprendere:

- a) l'esame visivo dell'animale macellato;
- b) l'esame per palpazione di taluni organi, in particolare del polmone, del fegato, della milza, dell'utero, della mammella e della lingua;
- c) le incisioni di organi e di linfonodi;
- d) la ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;
- e) se del caso, analisi di laboratorio.

29. Il veterinario ufficiale deve esaminare particolarmente:

- a) il colore del sangue, la sua coagulabilità e l'eventuale presenza di corpi estranei;
- b) la testa, la gola, i linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares et parotidei*), nonché le amigdale, isolando la lingua al punto da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Le amigdale devono essere asportate dopo l'ispezione;
- c) il polmone, la trachea, l'esofago e i linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. *bifurcationes eparteriales et mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale. Il polmone deve essere inciso nel suo terzo inferiore perpendicolarmente al suo asse maggiore;
- d) il pericardio e il cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- e) il diaframma;
- f) il fegato, la cistifellea e i dotti biliari nonché i linfonodi periportalici (Lnn. *portales*);
- g) il tubo gastroenterico, il mesenterio e i linfonodi gastrici e mesenterici (Lnn. *gastrici, mesenterici craniales et caudales*);
- h) la milza;
- i) i reni e i linfonodi renali (Lnn. *renales*), la vescica;
- j) la pleura e il peritoneo;
- k) gli organi genitali; nella vacca, l'utero è inciso longitudinalmente;
- l) la mammella e i relativi linfonodi (Lnn. *supramammarii*); nella vacca, le mammelle sono aperte con una lunga e profonda incisione, sino ai seni galattiferi (*sinus lactiferes*);
- m) la regione ombelicale e le articolazioni dei giovani animali; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.



(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO VI  
ISPEZIONE SANITARIA *POST MORTEM*

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

I linfonodi summenzionati devono essere sistematicamente isolati ed incisi longitudinalmente in sezioni il più possibile sottili.

In caso di dubbio devono essere incisi nelle stesse condizioni anche i linfonodi cervicali superficiali, il prescapolare (Lnn. *cervicales superficiales*), gli ascellari propri, gli ascellari secondari o ascellari della prima costa (Lnn. *axillares proprii et primae costae*), i soprasternali (Lnn. *sternales craniales*), i cervicali profondi (Lnn. *cervicales profundi*), i costocervicali (Lnn. *costocervicales*), i poplitei (Lnn. *poplitei*), i precurali (Lnn. *subiliaci*), gli ischiatici (Lnn. *ischiatici*), gli iliaci e lomboaortici (Lnn. *iliaci et lumbales*).

Negli ovini e nei caprini, l'apertura del cuore e l'incisione dei linfonodi della testa devono essere praticate soltanto in casi dubbi.

30. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

A. La ricerca della eventuale presenza di cisticerchi:

a) nei bovini di età superiore a sei settimane, in corrispondenza:

— della lingua, la cui muscolatura dev'essere incisa longitudinalmente sulla faccia inferiore senza eccessiva lesione dell'organo;

— dell'esofago, che dev'essere staccato dalla trachea;

— del cuore, che, oltre all'incisione di cui al numero 29, lettera *d*), dev'essere inciso in due punti opposti, dalle orecchiette fino alla punta;

— dei masseteri esterni ed interni, che devono essere tagliati parallelamente al massellare inferiore in due sezioni, partendo dal margine sottomassellare inferiore fino all'inserzione muscolare superiore;

— del diaframma, la cui parte muscolare dev'essere liberata dalla sierosa;

— delle superfici muscolari della carcassa direttamente visibili;

b) nei suini, in corrispondenza:

— delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, della parete addominale o degli *psaos* liberati dal tessuto adiposo, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe.

B. La ricerca della distomatosi nei bovini, negli ovini e nei caprini, mediante incisioni sulla superficie viscerale del fegato, praticate in modo da interessare i dotti biliari e mediante un'incisione profonda della base del lobulo di Spigelio.

C. La ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

## CAPITOLO VII

### NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

31. Ogni ulteriore sezionamento oltre al sezionamento in mezzene o in quarti, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei laboratori di sezionamento.

32. Il responsabile del laboratorio o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare l'operazione di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie; in particolare deve essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO VII

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

33. Le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo B, lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro per garantire la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui sopra.

34. Le carni fresche destinate al sezionamento devono essere depositate, subito dopo l'introduzione nel laboratorio di sezionamento e fino al momento della loro utilizzazione, nel locale di cui al numero 2, lettera a), del capitolo II; in tale locale le carcasse e le loro parti devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a  $+7^{\circ}\text{C}$ .

Tuttavia, in deroga al numero 49, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento; in tal caso, il locale di macellazione e quello di sezionamento devono essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che le carni da sezionare devono essere trasferite senza rottura del carico da un locale all'altro grazie ad una estensione della rete aerea di guidovie dei locali di macellazione e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e l'imballaggio previsto, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero di cui al numero 2, lettera a), del capitolo II. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a  $+10^{\circ}\text{C}$ .

35. Salvo il caso di sezionamento a caldo, il sezionamento può avvenire soltanto se la carne ha raggiunto una temperatura interna inferiore o uguale a  $+7^{\circ}\text{C}$ . Al momento del sezionamento, il pH della carne deve essere compreso tra 5,6 e 6,1; questo esame dev'essere fatto sul muscolo gran dorsale all'altezza della tredicesima costola.

36. Sono vietati l'insufflazione delle carni e l'uso di panni per la loro ripulitura. Tuttavia l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato deve essere escluso dal consumo umano.

### CAPITOLO VIII

#### CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI

37. I laboratori di sezionamento delle carni sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale. Quest'ultimo deve essere avvisato per tempo, prima che s'inizi il sezionamento della carne destinata agli scambi intracomunitari.

Il veterinario ufficiale, durante le operazioni di controllo, può essere assistito, nei compiti puramente materiali, da personale ausiliario particolarmente addestrato a tal fine.

38. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

- controllo del registro d'entrata delle carni fresche e d'uscita delle carni sezionate;
- ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nel laboratorio e destinate agli scambi intracomunitari;
- ispezione sanitaria delle carni fresche destinate agli scambi intracomunitari, prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dal laboratorio;
- compilazione e rilascio dei documenti comprovanti il controllo delle carni sezionate di cui al numero 45, lettera c), e al numero 48;

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO VIII

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

— controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo III, nonché dell'igiene del personale;

— esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio che per esempio possano rivelare la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami sono riportati in un registro;

— qualsiasi altro controllo che si ritenga utile per l'osservanza delle presenti disposizioni.

## CAPITOLO IX

### BOLLATURA SANITARIA

39. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette di cui al capitolo X, purché su di esse sia stato già stampato il bollo di cui al precedente capitolo. Tali etichette saranno consegnate a detto personale ausiliario al momento della applicazione e in numero corrispondente alle necessità.

40. La bollatura sanitaria deve essere praticata a mezzo di bollo di forma ovale, delle dimensioni di 6,5 centimetri di larghezza e di 4,5 centimetri di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, la scritta « Repubblica Italiana » in lettere maiuscole;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

— nella parte inferiore, la sigla CEE. I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,8 centimetri per le lettere e di 1 centimetro per le cifre. Il bollo può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

41. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo, conformemente al numero 40:

— quelle di peso superiore a 60 chilogrammi devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costata, spalla e pleura;

— le altre devono recare almeno quattro bolli e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

42. Testa, lingua, cuore e polmoni devono essere bollati a inchiostro o a fuoco, con marchio, conformemente al numero 40.

Tuttavia, per i bovini di meno di tre mesi, i suini, gli ovini e caprini, la bollatura della lingua e del cuore non è obbligatoria.

I fegati sono bollati con marchio a fuoco, conformemente al numero 40.

43. Le parti, ad eccezione del sego, della sugna, della coda, delle orecchie e dei piedi, ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate, devono, se prive di bollo, essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco con un bollo rispondente alle prescrizioni del numero 40 che

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO IX  
BOLLATURA SANITARIA

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

rechi, invece del numero di riconoscimento veterinario del macello, quello del laboratorio di sezionamento. I pezzi di lardo e di pancetta la cui cotenna sia stata tolta possono essere raggruppati in partite di non più di cinque pezzi; ogni partita o pezzo, se si tratta di pezzi isolati, devono essere sigillati sotto controllo ufficiale e muniti di una etichetta rispondente alle prescrizioni del numero 45, lettera c).

La bollatura può essere effettuata anche con un bollo metallico. Il bollo metallico, da fissare su ogni pezzo, deve essere tale da escludere la possibilità di essere usato una seconda volta, deve essere di materiale resistente conforme a tutti i requisiti dell'igiene. Sul bollo metallico devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, le due lettere in maiuscolo « R.I. »;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento;
- nella parte inferiore, la sigla CEE.

I caratteri devono avere un'altezza di 0,2 centimetri sia per le lettere che per le cifre.

Il bollo metallico può inoltre recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

44. Per la bollatura di carni ad inchiostro può essere usato esclusivamente metilviolettto oppure un altro colorante violetto, ammesso a tal fine nell'ambito di una regolamentazione comunitaria.

#### CAPITOLO X

#### IMBALLAGGIO DELLE CARNI IN PEZZI

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

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
- sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni;

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, facilmente lavabili, e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati;

c) Gli imballaggi devono essere muniti di un'etichetta ben visibile sulla quale figuri un marchio ben leggibile, replica di uno dei bolli di cui ai numeri 40 e 43. L'etichetta deve essere fissata in modo da lacerarsi al momento dell'apertura dell'imballaggio. L'etichetta reca inoltre un numero di serie.

46. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate in involucro diretto (ad esempio fogli di plastica), quest'operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi deve comunque essere munita di un involucro di protezione, a meno che non venga trasportata appesa.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al numero 45, lettera a); non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

47. Gli imballaggi e involucri di cui ai numeri 45 e 46 possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.



(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

CAPITOLO X  
IMBALLAGGIO DELLE CARNI IN PEZZI

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

## CAPITOLO XI

### CERTIFICATO SANITARIO

48. L'esemplare originale del certificato sanitario, che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il paese destinatario, deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione.

Il certificato sanitario deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello di cui all'allegato II e deve essere redatto perlomeno nella lingua del paese destinatario e recare le informazioni previste nel modello summenzionato.

## CAPITOLO XII

### DEPOSITO

49. Le carni fresche destinate agli scambi intracomunitari devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione *post mortem* e mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o pari a  $+7^{\circ}\text{C}$  per le carcasse e loro parti e  $+3^{\circ}\text{C}$  per le frattaglie.

## CAPITOLO XIII

### TRASPORTO

50. Le carni fresche devono essere trasportate in veicoli o mezzi sigillati, costruiti e attrezzati in modo che le temperature previste al capitolo XII siano assicurate per tutta la durata del trasporto. La sigillatura non è obbligatoria quando le carni sono trasportate da un macello ad un laboratorio di sezionamento situato nello stesso Stato membro.

51. I veicoli o mezzi destinati al trasporto di dette carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

c) per il trasporto di carcasse, mezzene o quarti di carne e di carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

52. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

53. Nessun altro prodotto può essere trasportato con le carni in uno stesso veicolo o mezzo. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

(Segue: Testo approvato dalla Camera dei deputati)

CAPITOLO XI  
CERTIFICATO SANITARIO

*Identico.*

CAPITOLO XII  
DEPOSITO

*Identico.*

CAPITOLO XIII  
TRASPORTO

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

54. Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato ripulito e disinfettato.

55. Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata e imballata in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi; le altre parti e le frattaglie devono essere trasportate appese e collocate su supporti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione. Tali supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni del presente allegato. I visceri devono sempre essere trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

56. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni d'igiene stabilite nel presente capitolo.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

*Identico.*

55. Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata e imballata in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi; le altre parti e le frattaglie devono essere trasportate appese o collocate su supporti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione. Tali supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni del presente allegato. I visceri devono sempre essere trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

*Identico.*

(Segue: Testo approvato dal Senato della Repubblica)

ALLEGATO II

CERTIFICATO DI SANITÀ

PER GLI SCAMBI TRA GLI STATI MEMBRI DELLA CEE

CARNI FRESCHE (1)

N. .... (2)

Paese speditore .....

Ministero .....

Rif. .... (facoltativo)

I. Identificazione delle carni:

Carni di (specie animale) .....

Natura dei pezzi .....

Natura dell'imballaggio .....

Numero dei pezzi o degli imballaggi .....

Peso netto .....

II. Provenienza delle carni:

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i) .....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i) .....

III. Destinazione delle carni:

Le carni sono state spedite da (luogo di spedizione) .....

a .....

col seguente mezzo di trasporto (3) .....

Nome e indirizzo dello speditore .....

Nome e indirizzo del destinatario .....

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

ALLEGATO II

CERTIFICATO DI SANITÀ

PER GLI SCAMBI TRA GLI STATI MEMBRI DELLA CEE

CARNI FRESCHE (1)

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

IV. Attestato di sanità:

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

- a) che le carni sopraindicate (4) — l'etichettatura fissata nell'imballaggio delle carni sopraindicate (4) — recano il bollo comprovante che le carni provengono esclusivamente da animali macellati in macelli riconosciuti;
- b) che queste carni sono state riconosciute adatte al consumo umano a seguito di ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche;
- c) che esse sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto (4);
- d) che sono state sottoposte ad esame trichinoscopico (4);
- e) che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni d'igiene stabilite nella precitata direttiva.

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

Firma del veterinario ufficiale

.....

---

(1) Carni fresche: a norma della direttiva, di cui al numero IV, lettera b), del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

(4) Cancellare la menzione inutile.



(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

(Segue: Testo approvato dal Senato della Repubblica)

ALLEGATO III

Modello di parere previsto dall'articolo 18.

PARERE DELL'ESPERTO VETERINARIO (1)

RELATIVO A CARNI FRESCHE DESTINATE AD UNO STATO MEMBRO DELLA CEE

Nome dell'esperto veterinario .....

Cittadinanza .....

Indirizzo .....

Telefono .....

1. Spedizione respinta (natura e volume) .....

2. Origine delle carni:

a) Paese speditore .....

b) Certificato di sanità:

Autorità che ha rilasciato il certificato .....

N. (2) .....

c) Nome e indirizzo dello speditore .....

3. Arrivo delle carni a .....

il ..... alle ore .....

4. (Autorità del Paese destinatario) .....

ha pronunciato il divieto il ..... di mettere in circolazione

nel suo territorio le carni sopra designate.

5. La domanda di perizia è stata presentata il ..... alle ore .....

6. Inizio della perizia il ..... alle ore .....

fine della perizia il ..... alle ore .....

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)

ALLEGATO III

Modello di parere previsto dall'articolo 18.

PARERE DELL'ESPERTO VETERINARIO (1)

RELATIVO A CARNI FRESCHE DESTINATE AD UNO STATO MEMBRO DELLA CEE

*Identico.*

(Segue: *Testo approvato dal Senato della Repubblica*)

7. Natura della perizia effettuata:

- esame organolettico (3) .....
- esame batteriologico (3) .....
- esame anatomopatologico (3) .....
- esame istopatologico (3) .....
- esame biologico (3) .....
- esame trichinoscopico (3) .....
- esame clinico (3) .....
- esame sierologico (3) .....
- esame chimico (3) .....

8. Risultato della perizia .....

.....

.....

.....

(Luogo) ....., il .....

Firma dell'esperto veterinario

.....

---

(1) Da compilare in 3 esemplari.  
 (2) Facoltativo.  
 (3) Cancellare l'indicazione inutile.

(Segue: *Testo approvato dalla Camera dei deputati*)