

DECRETO MINISTERIALE 3 febbraio 1977.

Regolamento di esecuzione relativo alle varie fasi di conservazione e di commercializzazione delle carni congelate, emanato ai sensi dell'art. 2 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3.

IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA, IL COMMERCIO  
E L'ARTIGIANATO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER LA SANITA'

E

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E LE FORESTE

Visto l'art. 2 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3, che prevede l'emanazione di norme di esecuzione relative alle varie fasi di conservazione e di commercializzazione delle carni congelate;

Decreta:

Art. 1.

La vendita delle carni congelate, sia allo stato di congelazione sia allo stato di scongelazione, è consentita esclusivamente negli esercizi che abbiano i requisiti previsti dall'art. 29 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 e dall'art. 12 del decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967, con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie che seguono.

Art. 2.

Le carni congelate comunque destinate alla vendita per il consumo debbono provenire esclusivamente da stabilimenti o da depositi frigoriferi riconosciuti idonei ed autorizzati a norma delle disposizioni vigenti, presso i quali siano state conservate in impianti adeguati ed ivi mantenute a temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Negli esercizi di cui al precedente art. 1 è vietato il ricongelamento delle carni. Il ricongelamento è consentito soltanto negli stabilimenti di cui al primo comma del presente articolo, limitatamente alle esigenze di dissamento e sezionamento per l'immissione al consumo diretto delle carni congelate.

Art. 3.

Le carni congelate possono essere distribuite dagli stabilimenti o depositi frigoriferi di cui all'art. 2, sia allo stato di congelazione sia a quello di scongelazione.

Qualora le carni siano distribuite allo stato di scongelazione, tale procedimento deve essere effettuato da detti stabilimenti o depositi in idonee celle frigorifere ed a temperature comprese fra  $+2$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Altre tecniche di scongelamento possono essere autorizzate dal Ministero della sanità sentito il Consiglio superiore di sanità.

Art. 4.

Il trasporto delle carni congelate, allo stato di congelazione o di scongelazione, deve effettuarsi con veicoli opportunamente coibentati, con dispositivi tali da assicurare il mantenimento delle temperature prescritte, rispettivamente per le carni allo stato di congelazione o di scongelazione.

L'impiego di tali mezzi di trasporto è disciplinato dalle disposizioni dell'O.ACIS 30 maggio 1951, in quanto applicabili, nonché dalle disposizioni del decreto mini-

steriale 21 marzo 1973, e successive modificazioni, emanate ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441, salvo successive modifiche e integrazioni.

Art. 5.

Gli esercizi in cui si effettui la vendita di carni congelate in stato di congelazione devono possedere:

- a) banchi o armadi frigoriferi destinati alla vendita di tali carni con temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ ;
- b) celle frigorifere per il deposito di tali carni, con temperatura non superiore a  $-15^{\circ}\text{C}$ , adeguate alle esigenze commerciali.

Qualora la vendita al dettaglio di carni congelate in stato di congelazione non venga effettuata in tagli preconfezionati è inoltre richiesta una adeguata attrezzatura di sezionamento.

L'eventuale vendita di selvaggina in stato di congelazione, non spellata o non spennata, può avvenire soltanto in appositi banchi o scomparti separati da quelli in cui sono conservate le altre carni in stato di congelazione.

La conservazione promiscua di carni con selvaggina non spellata e non spennata è consentita solo se questa è collocata in appositi contenitori o involucri chiusi e impermeabili.

Art. 6.

Sulle carni congelate preconfezionate in confezione originale debbono figurare con caratteri ben leggibili ed indelebili, a norma dell'art. 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283, le seguenti indicazioni:

- la denominazione « carne congelata »;
- il nome e la sede dell'impresa che ha effettuato il congelamento;
- la sede dello stabilimento di congelazione;
- la sigla « VS » attestante l'avvenuta ispezione sanitaria;
- il peso netto;
- la specie di appartenenza ed il relativo taglio anatomico;
- la data di confezionamento in codice;
- la temperatura di conservazione e le istruzioni per il corretto scongelamento.

Art. 7.

Gli esercizi in cui si effettui la vendita di carni congelate in stato di scongelazione, sia che lo scongelamento venga effettuato presso gli impianti di cui al precedente art. 3 sia che venga effettuato presso gli stessi esercizi, devono possedere banchi o armadi frigoriferi che assicurino temperature non superiori a  $+4^{\circ}\text{C}$ , separati dai banchi destinati alla vendita delle carni fresche, o muniti di parete divisoria igienicamente idonea che le separi da queste ultime, distinte per specie nel modo seguente:

- a) un banco o scomparto per carni bovine, bufaline, suine e ovicaprine;
- b) un banco o scomparto per carni avicunicole e della selvaggina allevata.

Ai diversi banchi o scomparti devono corrispondere in ogni caso taglieri, utensili ed attrezzature distinti.

L'eventuale deposito nelle celle frigorifere deve avvenire in scomparti distinti nel modo suindicato ovvero in idonei contenitori lavabili e disinfettabili.

Il procedimento di scongelazione delle carni congelate e la loro conservazione possono essere effettuati nelle stesse celle frigorifere in cui sono conservate le carni fresche, purchè sia stata rispettata la distinzione di cui al comma precedente e la temperatura della cella sia quella indicata nel secondo comma del precedente art. 3.

Per il procedimento di scongelamento si applicano le disposizioni di cui al precedente art. 3. I banchi o armadi frigoriferi oltre a risultare conformi ai requisiti del decreto ministeriale 21 marzo 1973, e successive modificazioni, devono essere costruiti con materiale inalterabile ed impermeabile, devono risultare facilmente lavabili e disinfettabili e devono essere dotati, per l'esposizione al pubblico della carne, di apposite vetrine fornite di adeguati sistemi di protezione contro ogni contaminazione esterna. Essi devono comunque assicurare il mantenimento della temperatura di cui ai precedenti articoli.

E' consentito l'impiego, per la vendita, di banchi o armadi frigoriferi dotati di scomparti distinti e coibentati, a temperatura differenziata.

#### Art. 8.

La vendita delle carni deve avvenire in banchi separati e con utensili ed attrezzature distinti da quelli utilizzati per i prodotti di salumeria.

Uguale separazione e prescritta nei riguardi delle uova.

Presso gli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione, ai fini della vendita, di carni scongelate macinate o tritate soltanto in presenza del consumatore che le richiede.

#### Art. 9.

Le insegne o tabelle di cui all'art. 4, primo comma, della legge 4 aprile 1964, n. 171, *sub* art. 1 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3, debbono contenere la dizione « carni fresche » o « carni fresche e congelate » o « carni congelate », seguita dalla indicazione della specie di animali di cui al successivo secondo comma che si intende porre in vendita nell'esercizio. Esse devono essere poste in modo da risultare facilmente visibili e le indicazioni in esse contenute debbono essere scritte in caratteri tali da risultare facilmente leggibili.

Le specie degli animali considerate nell'art. 4, primo comma, della legge 4 aprile 1964, n. 171, *sub* art. 1 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3, sono le seguenti:

- a) bovina;
- b) bufalina;
- c) suina;
- d) ovina;
- e) caprina;
- f) avicunicole;
- g) selvaggina.

#### Art. 10.

I cartellini apposti sulle carni esposte al pubblico, oltre al prezzo unitario per chilogrammo, debbono recare le seguenti indicazioni ben visibili relative alla specie delle carni:

- a) per i bovini: vitello o bovino adulto;
- b) per i suini: suino;

c) per i bufalini: bufalo o annutolo;

d) per gli ovini: agnello od ovino adulto;

e) per i caprini: capretto o caprino adulto;

f) per i volatili da cortile, per i conigli, per la selvaggina: l'animale da cui la carne deriva (ossia pollo, coniglio ed altri).

I cartellini debbono inoltre indicare in modo facilmente leggibile se si tratti di carne fresca, congelata o scongelata.

#### Art. 11.

Nella domanda per l'estensione dell'autorizzazione di cui all'art. 3 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3, l'interessato deve dichiarare che il locale per il quale chiede l'autorizzazione e le relative attrezzature sono conformi alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dalle norme vigenti e dal presente decreto.

Il comune procede all'accertamento delle condizioni igienico-sanitarie ai fini del rilascio dell'autorizzazione suindicata entro quindici giorni dalla consegna della domanda, che può essere effettuata anche presso gli uffici comunali.

Qualora sia accertata la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie prescritte, il sindaco concede l'autorizzazione per la vendita dei prodotti compresi nella tabella merceologica II e III, annotandola sull'autorizzazione in possesso del richiedente.

Il rilascio di tale autorizzazione non è subordinato alle norme sulla pianificazione commerciale, nè a quelle previste dal piano comunale.

#### Art. 12.

I soggetti di cui all'art. 7, secondo comma, del decreto ministeriale 30 agosto 1971, hanno titolo ad ottenere l'estensione dell'autorizzazione di cui all'art. 3 del decreto-legge 17 gennaio 1977, n. 3, esclusivamente per le carni che formavano oggetto della loro attività nel momento dell'entrata in vigore del decreto-legge.

#### Art. 13.

Chiunque pone in vendita congiuntamente carne fresca e congelata senza l'autorizzazione di cui al precedente art. 11 è punito con la sanzione amministrativa di L. 5.000.000.

Per le violazioni alle altre disposizioni del presente decreto non punibili in base alle norme igienico-sanitarie vigenti ed al terzo comma dell'art. 7 della legge 4 aprile 1964, n. 171, e successive modifiche ed integrazioni si applica la sanzione amministrativa da lire 500.000 a L. 5.000.000.

Roma, addì 3 febbraio 1977

*Il Ministro per l'industria, il commercio e l'artigianato*

DONAT-CATTIN

*Il Ministro per la sanità*

DAL FALCO

*Il Ministro per l'agricoltura e le foreste*

MARCORA