

Decreto Ministeriale 27 novembre 2002

Bollatura delle carni macinate e delle preparazioni di carni della specie equina.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il *decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309*, in materia di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni ed in particolare gli articoli 4 e 6 nei quali, limitatamente al territorio nazionale è prevista la possibilità di concessione di deroghe;

Vista la *direttiva 94/65/CE* in materia di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni recepita nell'ordinamento legislativo nazionale con il suddetto *decreto del Presidente della Repubblica n. 309 del 1998*;

Visto il *decreto ministeriale 9 agosto 2002, [n. 939]*, recante regolamento relativo all'impiego di carni macinate della specie equina nella produzione di carni macinate e di preparazioni di carne;

Ritenuto necessario provvedere alla definizione delle caratteristiche del bollo sanitario da utilizzare per la bollatura delle carni macinate e delle preparazioni di carne della specie equina;

Decreta:

1. 1. Le carni macinate e le preparazioni di carne ottenute a partire da carni di animali appartenenti alla specie equina, la cui commercializzazione è consentita limitatamente al territorio nazionale, devono recare in etichetta un bollo sanitario di forma rettangolare recante la dicitura «Mercato Italiano» nella parte superiore e il numero di riconoscimento dello stabilimento seguito dalla lettera maiuscola «P» o dalle lettere maiuscole «LP» nella parte inferiore. Tale bollo non deve riportare la sigla CEE o CE.

2. Sul documento commerciale di accompagnamento durante il trasporto delle carni macinate e delle preparazioni di carne ottenute a partire da carni di animali appartenenti alla specie equina dovrà figurare il numero di riconoscimento di idoneità dello stabilimento di produzione seguito dalle lettere «P» o «LP» e dalla dicitura «Mercato Italiano».

3. Le carni macinate e le preparazioni di carne ottenute a partire da carni di animali appartenenti alla specie equina dovranno essere confezionate e bollate subito dopo essere state prodotte; qualora il ciclo di produzione proceda per fasi intervallate da periodi di sosta delle carni sezionate o macinate o degli impasti di carne in cella frigorifera è necessario che si proceda ad identificare i contenitori in cui sono contenute in modo da consentire di identificare la provenienza delle carni e la giornata di preparazione.