

ALLEGATO I

CAPITOLO I

Condizioni speciali di riconoscimento per i laboratori di produzione delle carni macinate

1. Laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d).

Oltre che rispettare le condizioni generali stabilite nell'allegato I, capitolo I e capitolo III, punti da 1 a 13 e 15 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, i laboratori di produzione devono comprendere almeno:

- a) un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di macinazione e di confezionamento, dotato di un termometro o di un teletermometro con dispositivo di registrazione. Tuttavia il Ministero della sanità può autorizzare la macinazione delle carni nel laboratorio di sezionamento, sempreché la macinazione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata;
- b) un locale per l'imballaggio, a meno che siano soddisfatte le condizioni previste nell'allegato I, capitolo XII, punto 63 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;
- c) un locale o dei contenitori per il magazzinaggio del sale;
- d) impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal presente regolamento.

2. Oltre che rispettare le condizioni generali previste dall'allegato A, capitolo I del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, le unità di produzione autonome devono comprendere almeno:

- a) locali quali quelli previsti nell'allegato B, capitolo I, punto 1 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 e
- b) locali quali quelli previsti al punto 1, lettera a) del presente capitolo.

3. Per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale degli stabilimenti si applicano le regole previste all'allegato I, capitolo V del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.

In caso di preparazione manuale il personale adibito alla produzione di carni macinate deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. Il veterinario ufficiale può altresì imporre di indossare guanti lisci, impermeabili, "usa e getta" o guanti di tipo analogo che possano essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO II

Condizioni per la produzione di carni macinate

1. Le carni devono essere esaminate prima della macinazione o del frazionamento, conformemente all'articolo 7. Tutte le parti insudiciate o sospette sono tolte ed eliminate prima di procedere alla macinazione delle carni.
2. Le carni macinate non possono essere ottenute con resti di sezionamento o di mondata o con carni separate meccanicamente.

In particolare esse non possono essere preparate con carni di cui all'articolo 7 e 10 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, né con carni provenienti dalle seguenti parti di bovini, suini, ovini e caprini: muscoli della testa, esclusi i masseteri, e parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, rimasugli di carne raschiati dalle ossa. I muscoli del diaframma - previa asportazione delle sierose - e quelli dei masseteri possono essere utilizzati soltanto allorché sia accertata l'assenza della cisticercosi. Le carni fresche non devono contenere frammenti ossei.

Allorché le operazioni effettuate tra il momento in cui le carni sono introdotte nei locali di cui al capitolo I, e il momento in cui il prodotto finito è sottoposto al processo di refrigerazione o surgelazione sono eseguite entro un termine massimo di un'ora, la temperatura al centro della massa deve essere di + 7 °C al massimo e la temperatura dei locali di produzione deve essere di + 12 °C al massimo. Il veterinario ufficiale può autorizzare un periodo di tempo superiore per determinati casi in cui l'aggiunta di sale sia giustificata da motivi tecnici, sempreché le norme sanitarie non siano pregiudicate da questa deroga.

Se dette operazioni durano più di un'ora o più del periodo di tempo autorizzato dal veterinario ufficiale, le carni fresche possono essere utilizzate soltanto dopo che la temperatura al centro della massa sia stata riportata a + 4 °C, al massimo:

3. Le carni macinate devono essere sottoposte a una sola surgelazione.
4. Immediatamente dopo la produzione, le carni macinate debbono essere confezionate in modo igienico ed essere portate, previo imballaggio, alle temperature previste all'articolo 3, comma 3, lettera c).

CAPITOLO III

Condizioni speciali di riconoscimento per i laboratori di produzione di preparazioni di carni

1. I laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d) devono almeno disporre di locali rispondenti ai requisiti di cui:

- a) all'allegato I, capitoli I e III del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, o di cui
- b) all'allegato I, capitoli I e II del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, o di cui
- c) all'allegato I, capitoli I e IV, punto I del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607,

e comprendere:

— un locale separato dal laboratorio di sezionamento per le operazioni di produzione delle preparazioni di carni, di aggiunta di altri prodotti alimentari e di confezionamento, dotato di un termometro con dispositivo di registrazione.

Tuttavia il Ministero della sanità può riconoscere un laboratorio in cui la produzione delle preparazioni di carni avvenga nel laboratorio di sezionamento, purché la produzione sia effettuata in una zona specifica nettamente separata; l'aggiunta di condimenti a carcasse intere di volatili da cortile può essere autorizzata in un locale specifico nettamente separato dal locale di macellazione;

— un locale per l'imballaggio, a meno che non siano soddisfatte le condizioni di cui all'allegato I, capitolo XII, punto 63 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286; ciò vale anche per i laboratori riconosciuti ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 e del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607;

— un locale per il magazzinaggio di condimenti ed altri prodotti alimentari integri e pronti per l'utilizzazione;

— locali frigoriferi per il magazzinaggio:

— delle carni fresche di cui all'articolo 5, comma 1, lettera a),

— delle preparazioni di carni;

— impianti frigoriferi che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal presente regolamento.

2. Le unità di produzione autonome ed i laboratori di produzione ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), punto 2, devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato A, capitolo I ed all'allegato B, capitolo I del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537.

3. Si applicano per analogia le norme previste all'allegato I, capitolo V del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 per quanto riguarda l'igiene del personale, dei locali e del materiale negli stabilimenti.

In caso di preparazione manuale, il personale adibito alla produzione delle preparazioni di carni deve inoltre indossare una maschera bucco-nasale. Il veterinario ufficiale può altresì imporre al suddetto personale di indossare guanti lisci, impermeabili, "usa e getta" o guanti di tipo analogo che possano essere puliti e disinfettati.

CAPITOLO IV

Prescrizioni particolari per la produzione delle preparazioni di carni

Indipendentemente dal rispetto delle condizioni generali del capitolo III ed a seconda del tipo di produzione interessata

- a) la produzione di preparazioni di carni deve avvenire a temperatura controllata;
- b) le preparazioni di carni devono essere confezionate in unità di spedizione in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione;
- c) le preparazioni di carni possono essere oggetto di una sola surgelazione e possono essere oggetto di scambi solo entro un termine non superiore a 18 mesi;
- d) le preparazioni di carni devono, immediatamente dopo il processo di produzione, essere confezionate conformemente al capitolo VII e portate, previo imballaggio, alle temperature previste all'articolo 5, comma 1, lettera d).

CAPITOLO V

Controlli

1. I laboratori di produzione di carni macinate e di preparazioni di carni sono soggetti al controllo del veterinario ufficiale, il quale deve accertarsi del rispetto dei requisiti del presente regolamento ed in particolare:
 - a) controllare:
 - i) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e delle apparecchiature nonché l'igiene del personale;
 - ii) l'efficacia dei controlli effettuati dallo stabilimento, conformemente all'articolo 7 del presente regolamento, in particolare mediante l'esame dei risultati dell'autocontrollo;
 - iii) la qualità microbiologica ed igienica delle carni macinate e delle preparazioni di carni;
 - iv) l'apposita bollatura di sanità delle carni macinate e delle preparazioni di carni;
 - v) le condizioni di magazzinaggio e di trasporto;
 - b) eseguire, nell'ambito dei controlli ufficiali, qualsiasi prelievo necessario agli esami di laboratorio intesi a confermare i risultati dell'autocontrollo;
 - c) procedere a qualunque altro controllo che ritenga necessario effettuare per garantire il rispetto dei requisiti del presente regolamento, fermo restando che i risultati dei controlli microbiologici devono essere valutati sulla base dei criteri previsti nell'allegato II per le carni macinate e nell'allegato IV per le preparazioni di carni.
2. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso, in qualsiasi momento, ai depositi frigoriferi e a tutti i locali di lavoro per verificare il rispetto rigoroso delle suddette disposizioni.

CAPITOLO VI

Bollatura e etichettatura

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere contrassegnate sulla confezione o sull'imballaggio con il bollo sanitario.
2. Il bollo sanitario comunitario può essere apposto soltanto sulle carni macinate ottenute conformemente all'articolo 3 e sulle preparazioni di carni ottenute conformemente all'articolo 5 in un laboratorio di produzione riconosciuto conformemente all'articolo 8; detto bollo di sanità deve essere conforme
 - a) per le carni macinate, all'allegato I, capitolo XI, punto 50 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286,
 - b) per le preparazioni di carni ottenute
 - i) con carni fresche di animali da macello o di selvaggina d'allevamento, all'allegato I, capitolo XI, punto 50 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286,
 - ii) con carni di pollame e di piccola selvaggina d'allevamento, di piuma o di pelo, all'allegato I, capitolo XII, punto 66 della direttiva 71/118/CEE,
 - iii) con carni di selvaggina cacciata, all'allegato I, capitolo VII, punto 2 del decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607.
3. Per la produzione di carni macinate o di preparazioni di carni in una unità di produzione autonoma, il bollo sanitario deve contenere il numero di riconoscimento attribuito conformemente all'articolo 8.
4. Fatto salvo il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, il produttore deve far figurare, ai fini del controllo, in modo visibile e leggibile sull'imballaggio, qualora non risulti chiaramente dalla denominazione di vendita del prodotto o dall'elenco degli ingredienti ai sensi del decreto suddetto, la specie o le specie animali da cui le carni sono state ottenute, e, in caso di mescolanza, la percentuale di ciascuna specie, e per gli imballaggi non destinati al consumatore finale, la data di produzione.

Per le carni macinate e le preparazioni di carni ottenute con carni macinate, ad eccezione delle salsicce fresche, recanti il bollo sanitario previsto al presente capitolo, devono inoltre figurare sull'etichettatura le indicazioni seguenti:

- "tasso di grassi inferiore a ...";
- "rapporto collagene/proteine di carne inferiore a ...".

CAPITOLO VII**Confezionamento e imballaggio**

1. Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono essere conformi a tutte le norme igieniche, e in particolare devono essere:
 - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni macinate o delle preparazioni di carni,
 - tali da non trasmettere alle carni macinate o alle preparazioni di carni sostanze nocive per la salute umana,
 - sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni macinate o delle preparazioni di carni durante il trasporto e le manipolazioni.
2. Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni macinate o preparazioni di carni, salvo se sono prodotti con materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.
3. Le carni macinate o le preparazioni di carni confezionate devono essere imballate.
4. Tuttavia, quando l'involucro soddisfa tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente o incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del punto 1.

CAPITOLO VIII**Deposito**

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere raffreddate immediatamente dopo il confezionamento e/o l'imballaggio. Le carni macinate devono essere immagazzinate alle temperature di cui all'articolo 3, comma 3, lettera c) e le preparazioni di carni alle temperature di cui all'articolo 5, comma 1, lettera d).
2. La surgelazione delle carni macinate e delle preparazioni di carni può essere effettuata unicamente nei locali dei laboratori di produzione o delle unità di produzione autonome o in un deposito frigorifero riconosciuto.
3. Nei depositi frigoriferi, le carni macinate e le preparazioni di carni non possono essere immagazzinate con altri prodotti alimentari, salvo casi in cui l'imballaggio di tali prodotti sia tale da consentire l'esclusione di un'influenza negativa degli stessi.

CAPITOLO IX**Trasporto**

1. Le carni macinate e le preparazioni di carni devono essere spedite in modo che durante il trasporto siano protette dai fattori che possono contaminarle o avere su di esse un effetto nocivo, tenuto conto della durata, delle condizioni e dei mezzi di trasporto. In particolare, i mezzi utilizzati per il trasporto delle carni macinate e delle preparazioni di carni devono essere attrezzati in modo da garantire che durante il trasporto non siano superate le temperature indicate nel presente regolamento e essere muniti di un termometro con dispositivo di registrazione atto a registrare il rispetto di questa prescrizione.
2. In caso di transito attraverso un paese terzo e qualora il laboratorio di produzione sia situato in una zona soggetta a restrizioni per motivi di polizia sanitaria, il mezzo di trasporto dovrà rimanere sigillato.

ALLEGATO II

CRITERI DI COMPOSIZIONE E CRITERI MICROBIOLOGICI

I. Criteri di composizione controllati sulla base di una media giornaliera

	Percentuale di grassi	Rapporto collagene/proteine di carne
— Carni macinate magre	$\leq 7 \%$	≤ 12
— Carni macinate di puro manzo	$\leq 20 \%$	≤ 15
— Carni macinate contenenti maiale	$\leq 30 \%$	≤ 18
— Carni macinate di altre specie	$\leq 25 \%$	≤ 15

II. Criteri microbiologici

I laboratori di produzione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, nei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 4, e secondo i metodi di interpretazione che seguono, le carni macinate soddisfino i seguenti criteri:

	M ^(a)	m ^(b)
Germi aerobi mesofili n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	$5 \times 10^6/\text{g}$	$5 \times 10^5/\text{g}$
Colibacilli «Escherichia coli» n = 5; c = 2	$5 \times 10^2/\text{g}$	50/g
Salmonelle n = 5; c = 0	assenza in 10 g	
Stafilococchi aurei n = 5; c = 2	$10^3/\text{g}$	$10^2/\text{g}$

^(a) M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

^(b) m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

^(c) n = numero di unità componenti il campione.

^(d) c = numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M.

I risultati delle analisi microbiologiche vanno interpretati secondo:

A. Un piano a tre categorie di contaminazione per i germi aerobi mesofili, colibacilli «Escherichia coli» e stafilococcus aureus, vale a dire:

- una categoria inferiore o uguale al requisito m,
- una categoria compresa tra il requisito m e la soglia M,
- una categoria superiore alla soglia M.

1. La qualità della partita è ritenuta:

a) soddisfacente quando tutti i valori riscontrati sono inferiori o pari a 3 m in ambiente solido o a 10 m in ambiente liquido;

b) accettabile quando i valori riscontrati sono compresi tra:

- i) 3 m e 10 m (= M) in ambiente solido,
- ii) 10 m e 30 m (= M) in ambiente liquido,

e quando c/n è inferiore o pari a due quinti con il piano n = 5 e c = 2 o qualsiasi altro piano di efficacia equivalente o superiore da riconoscere da parte della Comunità europea.

2. La qualità della partita è ritenuta insoddisfacente

- in tutti i casi in cui si riscontrano valori superiori a M;
- qualora c/n sia superiore a due quinti.

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

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

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

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

B. Un piano a due categorie per le salmonelle, senza alcuna tolleranza, che corrispondono alle espressioni:

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

ALLEGATO III

CERTIFICATO DI SANITÀ RELATIVO A CARNI MACINATE ⁽¹⁾

N.

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Riferimento ⁽²⁾:

I. Identificazione delle carni macinate

Prodotti preparati con carni di:
(specie animale)Natura dei prodotti ⁽³⁾:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio:

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto:

Durata di conservazione:

Peso netto:

II. Provenienza delle carni macinate

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento dello (degli) stabilimento(i) di produzione riconosciuto(i):
.....
.....

Se necessario:

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):
.....
.....
.....

III. Destinazione delle carni macinate

Le carni macinate sono spedite

da:
(luogo di spedizione)a:
(paese di destinazione)col seguente mezzo di trasporto ⁽⁴⁾:⁽¹⁾ Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 94/65/CE.⁽²⁾ Facoltativo.⁽³⁾ Da completare con le menzioni di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera e) della direttiva 94/65/CE.⁽⁴⁾ Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome. Tali indicazioni vanno aggiornate in caso di trasbordo.

Nome e indirizzo dello spedite:

.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

.....

.....

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto certifica che le carni macinate

- a) sono state preparate con carni nelle condizioni specifiche previste dalla direttiva 94/65/CE;
- b) sono destinate alla Repubblica ellenica ⁽¹⁾.

Fatto a, il
(luogo) (data)

.....
(timbro e firma del veterinario ufficiale)
(nome in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Se opportuno.

ALLEGATO IV

CRITERI MICROBIOLOGICI

I laboratori di fabbricazione o le unità di produzione autonoma debbono provvedere affinché, nei controlli di cui all'articolo 7, paragrafo 4, e secondo i metodi di interpretazione indicati nell'allegato II, le preparazioni di carni soddisfino i seguenti criteri:

Preparazioni di carni	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Escherichia coli (Colibacilli) n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococchi aurei n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonelle n = 5; c = 0	Assenza in 1 g	

(¹) M = soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono più ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.

(²) m = soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti.

ALLEGATO V

CERTIFICATO DI SANITÀ RELATIVO A PREPARAZIONI DI CARNI ⁽¹⁾

N.

Paese speditore:

Ministero:

Servizio:

Riferimento ⁽²⁾:

I. Identificazione delle preparazioni di carni

Prodotti preparati con carni di:
(specie animale)Natura dei prodotti ⁽³⁾:

Natura dell'imballaggio:

Numero dei pezzi o delle unità di imballaggio:

Temperatura di immagazzinamento e di trasporto:

Durata di conservazione:

Peso netto:

II. Provenienza delle preparazioni di carni

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento dello (degli) stabilimento(i) di produzione riconosciuto(i):
.....
.....

Se necessario:

Indirizzo(i) e numero(i) del riconoscimento veterinario del(i) deposito(i) frigorifero(i) riconosciuto(i):
.....
.....
.....

III. Destinazione delle preparazioni di carni

I prodotti sono spediti

da:
(luogo di spedizione)a:
(paese di destinazione)col seguente mezzo di trasporto ⁽⁴⁾:⁽¹⁾ Ai sensi dell'articolo 2 della direttiva 94/65/CE.⁽²⁾ Facoltativo.⁽³⁾ Eventuale menzione d'irradiazione ionizzante per motivi di carattere medico.⁽⁴⁾ Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione; per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome. Tali indicazioni vanno aggiornate in caso di trasbordo.

Nome e indirizzo dello speditore:

.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

.....

.....

IV. Attestato di sanità

Il sottoscritto certifica che le preparazioni di carni:

- a) sono state preparate con carni fresche nelle condizioni specifiche previste dalla direttiva 94/65/CE;
- b) sono destinate alla Repubblica ellenica ⁽¹⁾.

Fatto a, il
(luogo) (data)

.....
(timbro e firma del veterinario ufficiale)
(nome in lettere maiuscole)

⁽¹⁾ Cancellare la dicitura inutile.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione della legge, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per le direttive CEE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee (GUCE).

Note alle premesse:

— L'art. 87 della Costituzione così recita:

«Art. 87. — Il Presidente della Repubblica è il capo dello Stato e rappresenta l'unità nazionale.

Può inviare messaggi alle Camere.

Indice le elezioni delle nuove Camere e ne fissa la prima riunione.

Autorizza la presentazione alle Camere dei disegni di legge di iniziativa del Governo.

Promulga le leggi ed emana i decreti aventi valore di legge e i regolamenti.

Indice il referendum popolare nei casi previsti dalla Costituzione.

Nomina, nei casi indicati dalla legge, i funzionari dello Stato.

Accredita e riceve i rappresentanti diplomatici, ratifica i trattati internazionali, previa, quando occorra, l'autorizzazione delle Camere.

Ha il comando delle Forze armate, presiede il Consiglio supremo di difesa costituito secondo la legge, dichiara lo stato di guerra deliberato dalle Camere.

Presiede il Consiglio superiore della magistratura.

Può concedere grazia e commutare le pene.

Conferisce le onorificenze della Repubblica».

— La legge 23 agosto 1988, n. 400, reca: la «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri». L'art. 17, comma 1, della suddetta legge così recita:

«Art. 17 (*Regolamenti*). — 1. Con decreto del Presidente della Repubblica, previa deliberazione del Consiglio dei Ministri, sentito il parere del Consiglio di Stato che deve pronunciarsi entro novanta giorni dalla richiesta, possono essere emanati regolamenti per disciplinare:

a) l'esecuzione delle leggi e dei decreti legislativi;

b) l'attuazione e l'integrazione delle leggi e dei decreti legislativi recanti norme di principio, esclusi quelli relativi a materie riservate alla competenza regionale;

c) le materie in cui manchi la disciplina da parte di leggi o di atti aventi forza di legge, sempre che non si tratti di materie comunque riservate alla legge;

d) l'organizzazione ed il funzionamento delle amministrazioni pubbliche secondo le disposizioni dettate dalla legge».

— La legge 22 febbraio 1994, n. 146, concerne le disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1993. L'art. 4 così recita:

«Art. 4 (*Attuazione di direttive comunitarie in via regolamentare*).

— 1. Il Governo è autorizzato ad attuare in via regolamentare, a norma degli articoli 3, comma 1, lettera c), e 4 della legge 9 marzo 1989, n. 86, le direttive comprese nell'elenco di cui all'allegato C, applicando anche il disposto dell'art. 5, comma 1, della medesima legge n. 86 del 1989.

2. Gli schemi di regolamento per l'attuazione delle direttive comprese nell'elenco di cui all'allegato D sono sottoposti al parere delle competenti Commissioni parlamentari ai sensi dell'art. 4, comma 4, della legge 9 marzo 1989, n. 86, come sostituito dall'art. 3 della presente legge».

— L'allegato alla legge n. 146/1994 sopra citata così recita:

«ALLEGATO C
(art. 4, comma 1)

ELENCO DELLE DIRETTIVE DA ATTUARE
IN VIA REGOLAMENTARE

(*Omissis*).

92/110/CEE: direttiva del Consiglio, del 14 dicembre 1992, recante modifica della direttiva 88/657/CEE che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi delle carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni.

(*Omissis*)».

— La direttiva 94/65/CEE è pubblicata in G.U.C.E. L 368 del 31 dicembre 1994.

— La direttiva 88/657/CEE è pubblicata in G.U.C.E. L 382 del 31 dicembre 1988.

— La direttiva 92/110/CEE è pubblicata in G.U.C.E. L 394 del 31 dicembre 1992.

— Il D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227, concerne il regolamento di attuazione della direttiva 88/657/CEE che fissa i requisiti relativi alla produzione ed agli scambi di carni macinate, delle carni in pezzi di peso inferiore a cento grammi e delle preparazioni di carni.

— Il D.Lgs. 28 agosto 1997, n. 281, riguarda la definizione e l'ampliamento delle attribuzioni della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano ed unificazione, per le materie ed i compiti di interesse comune delle regioni, delle province e dei comuni, con la Conferenza Stato-città ed autonomie locali. L'art. 2, comma 3, così recita:

«3. La Conferenza Stato-regioni è obbligatoriamente sentita in ordine agli schemi di disegni di legge e di decreto legislativo o di regolamento del Governo nelle materie di competenza delle regioni o delle province autonome di Trento e di Bolzano che si pronunzia entro venti giorni. Resta fermo quanto previsto in ordine alle procedure di approvazione delle norme di attuazione degli statuti delle regioni a statuto speciale e delle province autonome di Trento e di Bolzano».

Note all'art. 1:

— Il D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537, reca: «Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale».

— Il D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, reca: «Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche».

Note all'art. 2:

— Per il D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, vedi nelle note all'art. 1. L'art. 2 del suddetto decreto legislativo così recita:

«Art. 2 (*Definizioni*). — 1. Ai fini del presente decreto si intendono per:

a) carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici appartenenti alle specie bovina (comprese le specie *Bubalus bubalis* e *Bison bison*), suina, ovina, caprina, nonché di solipedi domestici;

b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurare la conservazione;