



Unione europea
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Repubblica Italiana



Regione Umbria

PSR

Programma
di Sviluppo Rurale
per l'Umbria

l'EUROPA investe nelle zone rurali



Progetto
INFO(PAC)K:
la PAC informa

**La macellazione,
la trasformazione
e la sanità degli alimenti:
la normativa
e gli adempimenti di legge**

A cura di
Raffaella Branciarì

SOMMARIO

La sicurezza delle carni nell'ambito delle politiche UE e regionali..... **3**

Benessere animale al trasporto **6**

La macellazione..... **7**

Rintracciabilità ed etichettatura delle carni..... **9**

Aspetti igienico sanitari **10**

La lavorazione e la trasformazione delle carni: adempimenti di legge **13**



Presentazione

L'Umbria si trova al bivio di un futuro non privo di difficoltà per le attività agricole, ed in particolare per le imprese zootecniche. Tale sfida, alla luce della nuova Politica Agricola Comunitaria, e del recente Piano Zootecnico Regionale può costituire una grande opportunità per cogliere la quale occorre conoscere le nuove regole, interpretarle, per fare delle scelte adeguate a far fronte alle sfide della modernità, dello sviluppo e della sostenibilità ambientale.

È con questo intento che la Regione Umbria ha promosso azioni di informazione per il settore zootecnico, nell'ambito della misura 111 - Azione a - del Programma di Sviluppo Rurale

per l'Umbria 2007-2013, per fornire ai protagonisti, ovvero agli allevatori, gli strumenti per sviluppare la propria impresa, per aumentare la propria competitività ma anche per giocare in modo adeguato il proprio ruolo di tutela dell'ambiente e di garanti della qualità dei prodotti agroalimentari. Siamo certi che questa pubblicazione costituirà un punto di partenza per stimolare gli imprenditori e dare loro quel supporto di cui necessitano per una maggiore consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie potenzialità.

Fernanda Cecchini

Assessore alle Politiche Agricole e Sviluppo Rurale, Regione Umbria

Premessa

I notevoli cambiamenti che investono il settore agricolo, e in particolare il settore zootecnico, impongono alle aziende di ripensare il loro modo di fare impresa e di stare sul mercato, per essere in linea con gli orientamenti della PAC, con le richieste del mercato e dei consumatori e con le esigenze di sostenibilità economica ed ambientale. Nell'ambito del progetto denominato INFO(PAC)K: LA PAC INFORMA, promosso dalla Regione Umbria attraverso il Programma di Sviluppo Rurale, il Ce.S.A.R. Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale ha messo a frutto la propria pluriennale esperienza nella comunicazione sulla PAC e sul sistema agricolo per l'attuazione di azioni di informazione indirizzate

al settore zootecnico. La presente pubblicazione risponde all'esigenza di informare gli imprenditori agro-zootecnici sulle principali problematiche ed opportunità legate al settore, con particolare riferimento alla PAC e al Piano Zootecnico Regionale, al fine di favorire il miglioramento delle conoscenze professionali, lo sviluppo delle professionalità imprenditoriali, nonché informare gli addetti sui possibili nuovi orientamenti di mercato e diffondere la conoscenza rispetto a metodi di produzione e di allevamento compatibili con una gestione sostenibile delle risorse naturali.

Angelo Frascarelli

Direttore del Ce.S.A.R.

Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale

La sicurezza delle carni nell'ambito delle politiche UE e regionali



Negli ultimi 10 anni si è assistito ad un profondo cambiamento nelle norme che regolano la produzione igienica e la sicurezza delle carni sia esse fresche che trasformate. Da normative specifiche per tipologia di carni (definite come normative verticali per le carni rosse, per il pollame, per la selvaggina cacciata e allevata) si è passato ad un'applicazione normativa trasversale, definita "pacchetto igiene" (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004) che riguarda tutti gli alimenti, dalla produzione primaria alla distribuzione, e che ne regola: aspetti applicativi; flussi informativi; idoneità delle strutture e attrezzature; idoneità dei processi produttivi; igiene della lavorazione e del personale; controlli ufficiali e in regime di autocontrollo; formazione del personale; idoneità del confezionamento e del trasporto, etichettatura, gestione del rifornimento idrico, alla lavorazione e trasformazione. Queste norme sono state integrate con altre disposizioni di legge in

grado di regolamentare aspetti, sempre orizzontali, ma per definiti ambiti come: controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa degli alimenti (Reg. CE 882/2004 e s.m.i.); criteri microbiologici applicabili ai prodotti di origine animale (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.); la protezione degli animali durante il trasporto e al macello (Reg. CE 1/2005 e Reg. CE 1099/2009); le norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano (Reg. CE 1069/2009).

Tale modifica ha comportato la variazione dei differenti adempimenti di legge necessari per poter macellare, lavorare e commercializzare le carni, soprattutto da un punto di vista igienico-sanitario. Le norme in vigore sono in linea con gli obiettivi che sono stati posti dalla PAC soprattutto per quanto riguarda la tutela del consumatore garantendo la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto.

La macellazione: adempimenti di legge

Per poter macellare un animale e commercializzare le sue carni è necessario soddisfare alcuni requisiti di legge che riguardano:

- l'identificazione degli animali,
- il loro trasporto al mattatoio,
- la certificazione dello stato di salute degli animali in allevamento e le informazioni sulla catena alimentare,
- il rispetto del benessere animale, i controlli ufficiali sugli animali e sulle carni,
- le pratiche igieniche di lavorazione e di trasporto delle carni,
- la tracciabilità e l'etichettatura delle carni questo in linea con l'obiettivo della PAC di garantire la sicurezza alimentare.

Per alcuni di questi requisiti è prevista la compilazione di documenti specifici da parte del proprietario direttamente o attraverso il veterinario aziendale e/o ufficiale del servizio sanitario pertinente.

Identificazione degli animali

La normativa sulla identificazione degli animali varia a seconda delle specie interessate. Ogni Stato dell'Unione Europea deve istituire un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini ai sensi del Reg. CE 1760/2000. Il sistema di identificazione e di registrazione dei bovini comprende i seguenti elementi:

- a) marchi auricolari per l'identificazione dei singoli animali;
- b) basi di dati informatizzate;
- c) passaporti per gli animali;
- d) registri individuali tenuti presso ciascuna azienda.

a) **Tutti gli animali di un'azienda sono identificati mediante un marchio auricolare (foto 1) apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente.**

b) **Per poter rintracciare gli animali con rapidità e precisione, ai fini del controllo, è presente una banca dati nazionale informatizzata che registra l'identità dei bovini, le aziende e i movimenti degli animali.**



Foto 1. Marca auricolare per bovini

c) **Per ciascun animale l'autorità competente rilascia un passaporto e ogni qualvolta un animale è spostato deve essere accompagnato dal suo passaporto (foto 2 e 3).**

d) **Ogni detentore di animali, ad eccezione dei trasportatori, tiene un registro aggiornato, in forma manuale o informatica, sugli animali dell'azienda.**

Per quanto riguarda gli ovini ed i caprini l'identificazione può essere elettronica (marchi auricolari elettronici, bolo endoruminale) ai sensi del Regolamento (CE) n. 21/2004 o, per gli animali destinati alla macellazione entro il 12° mese di età, semplificata a mezzo di un unico marchio auricolare applicato all'orecchio sinistro e recante il codice di identificazione dell'azienda di nascita dell'animale. I suini si identificano mediante l'esecuzione di un tatuaggio, che riporta il codice identificativo dell'azienda di nascita, all'orecchio sinistro, all'interno del padiglione auricolare. La movimentazione degli animali al macello deve essere accompagnata da una dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (modello 4 - foto 4). Le informazioni sulla catena alimentare sono state introdotte con il "pacchetto igiene" e devono essere compilate dal proprietario dell'animale e accompagnare gli animali al macello. Queste riguardano lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali; le condizioni di salute degli animali; i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali; la

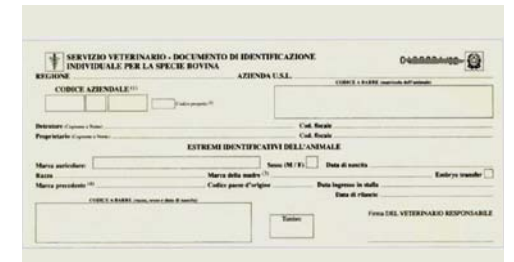


Foto 2



Foto 3

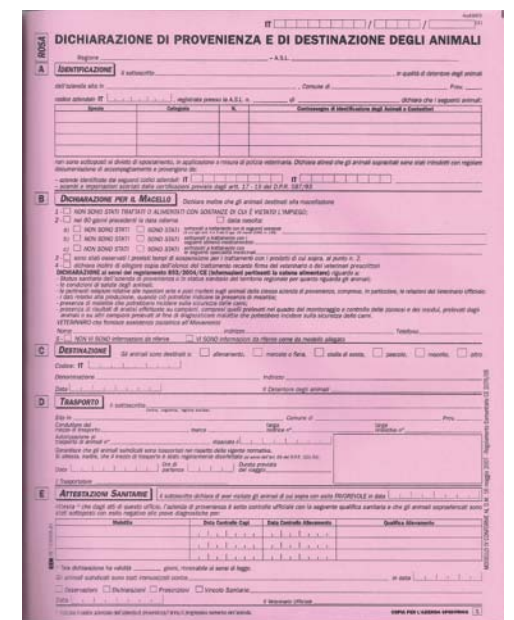


Foto 4

presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni; i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e control-

lo delle zoonosi e dei residui; le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale; i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia; il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.

Benessere animale al trasporto

La sicurezza degli alimenti come sottolineato nella PAC a livello della catena alimentare è influenzata dal benessere degli animali. La PAC prevede un programma d'azione comunitario per la protezione e il benessere degli animali. Relativamente al benessere degli animali da allevamento durante il trasporto e al momento dello stordimento e della macellazione le norme attualmente in vigore sono il Reg. CE 1/2005 del Consiglio "Sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate" e il Reg. CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Per il trasporto di tutti gli animali vertebrati vivi all'interno dell'UE deve essere applicato quanto indicato nel Reg. CE 1/2005, com-

presi i controlli specifici che i funzionari competenti devono effettuare sulle partite che entrano nel territorio doganale della Comunità o che ne escono. Il trasporto di animali coinvolge non solo i trasportatori ma anche altre categorie di operatori come allevatori, commercianti, centri di raccolta e macelli. Ne consegue che certi obblighi in materia di benessere degli animali dovrebbero essere estesi a qualsiasi operatore coinvolto nel trasporto di animali. Nessuno è autorizzato a trasportare animali senza recare sul mezzo di trasporto una documentazione che specifichi: a) la loro origine e proprietà; b) il luogo di partenza; c) la data e l'ora di partenza; d) il luogo di destinazione; e) la durata prevista del viaggio.



La macellazione

La macellazione degli animali domestici comprende differenti operazioni che devono avvenire, a meno di specifiche deroghe, in stabilimenti (macelli) riconosciuti secondo quanto previsto dal Reg. 852/2004 e 853/2004 e s.m.i.. Per essere riconosciuti i macelli devono possedere requisiti strutturali e organizzativi tali da rendere igienica la lavorazione e devono essere svolte operazioni tali da garantire le carni dal punto di vista igienico-sanitario.

Gli animali sono abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle procedure di applicazione indicate dal Reg. CE 1099/2009. La perdita di coscienza e di sensibilità deve essere mantenuta fino alla morte dell'animale.

La fase successiva della macellazione è il dissanguamento, prevalentemente attuato per recisione dei vasi del collo (iugulazione), che deve essere effettuato nel più breve

tempo possibile dallo stordimento. Segue, a seconda della specie animale, l'operazione di spellatura/ scuoiatura/ spiumatura/ scottatura-flambatura per rimozione delle setole.

La visita ispettiva post mortem è effettuata per l'individuazione delle zoonosi o altre condizioni che non rendono idonee le carni al consumo umano. Ove ciò sia ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, sono effettuati ulteriori esami e prove di laboratorio per giungere a una diagnosi definitiva del rilievo post mortem o per individuare la presenza: di una malattia degli animali; di agenti contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti in virtù della normativa comunitaria; di una non conformità rispetto ai criteri microbiologici; di altri fattori che potrebbero richiedere che le carni siano dichiarate non idonee al consumo umano. Le carcasse possono a questo punto essere sezionate in mezzene o quarti, a seconda delle specie, e vengono pesate e classifi-



Foto 5: Etichettatura delle carcasse (messa in evidenza del sistema di classificazione) e applicazione a livello di carcassa.

Foto 6: Esempio di applicazione dell'etichetta sulla carcassa.



cate. La classificazione SEUROP delle carcasse bovine, ovine e suine, ai soli fini commerciali, è prevista dai Reg. CE 1234/2007 e 1249/2008 (Foto 5 e 6).



Le carni sono quindi dichiarate idonee al consu-

mo umano e bollate con bollo ovale contenente il nome del paese dove il macello è situato (anche in codice: es. IT per Italia), il numero di riconoscimento del macello, la sigla CE o altra sigla per indicare la comunità europea (es. EC) (foto 7).

Le carni quindi devono essere prontamente raffreddate per raggiungere una temperatura interna dai 4 ai 7 °C a seconda della tipologia di carne (3°C per frattaglie, 4°C per

Foto 7. Bollo ovale su carcassa di suino.

Foto 8. Raffreddamento di carcasse suine.

Foto 9. Dichiarazione veterinaria di scorta per gli animali macellati in azienda.



pollame e 7°C per carcasse di bovino e suino) (foto 8). Il macello deve poi disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Alcune norme

specifiche sono poste in essere nel caso in cui l'animale non possa essere trasportato al mattatoio in quanto incapace di muoversi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto (macellazione d'urgenza al di fuori del macello) o se la condizione patologica sia tale da rendere necessaria una macellazione tempestiva ma l'animale possa essere trasportato senza sofferenze (macellazione d'emergenza al mattatoio).

Documento 1 - Dichiarazione veterinaria di scorta per animali macellati d'urgenza fuori dal macello

DICHIARAZIONE VETERINARIA DI SICURTÀ PER ANIMALI MACELLATI D'URGENZA FUORI DAL MACELLO (REG. (CE) 853/2004 All. I Sez III - Cap VI)

Il sottoscritto Dott. _____ (indicare con una 'X' una colonna):

- Medico Veterinario iscritto all'ordine dei Medici Veterinari di _____ al n. _____
- Veterinario ufficiale AUOL di _____

dichiara:

- di essersi recato in data _____ presso l'Azienda _____ sita nel comune di _____ Via _____ identificata con codice aziendale _____;
- di aver sottoposto a visita ante mortem, con esito favorevole il seguente animale: Specie _____ razza _____, Codice identificativo _____;
- di aver assistito alla macellazione d'urgenza fuori dal macello di tale animale effettuata alle ore _____ del giorno _____, disposta in relazione all'evento di seguito descritto: _____;
- di aver verificato che il personale che ha eseguito la macellazione dispone di adeguata formazione conformemente ai requisiti del Reg. 1099/2009;
- che il disanguamento dell'animale è stato soddisfacente;
- di avere accertato che l'animale in questione negli ultimi 90 giorni:
 - NON È STATO
 - È STATO sottoposto a trattamenti farmacologici con i seguenti farmaci veterinari _____

7. che l'animale è destinato al Macello: _____ sito a _____ Numero di riconoscimento _____, mediante il mezzo di trasporto targato _____.

Altre informazioni pertinenti (indicare con una 'X' le voci corrispondenti):

- Il sangue è stato raccolto in un recipiente chiuso e adeguatamente identificato e scortato la carcassa al macello sul medesimo mezzo di trasporto.
- Stomaco e intestini sono stati raccolti in un recipiente chiuso e adeguatamente identificato e scortato la carcassa al macello sul medesimo mezzo di trasporto.

Il presente certificato deve essere emesso in duplice copia: 1. Scortare l'animale in macello; 2. Resto agli atti dell'allevamento.



Rintracciabilità ed etichettatura delle carni

Come per tutti gli alimenti, anche per le carni, la rintracciabilità è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo quanto indicato dal Reg. CE 178/2002. A tal fine gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare l'allevamento di provenienza dell'animale e lo stabilimento dove questo viene macellato. Lungo la filiera carne devono essere disposti sistemi e proce-

ture che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. Il sistema deve essere tale da rendere possibile ripercorrere a ritroso tutte le fasi dove le carni (o i prodotti) sono state lavorate fino ad arrivare all'allevamento di provenienza. Gli operatori o le organizzazioni che commercializzano carni europee o importate, devono inoltre etichettare le carni in tutte le fasi della



Foto 10. Etichettatura di carne di pollo.

commercializzazione. L'etichettatura dei prodotti alimentari deve rispettare specifiche norme per quanto riguarda la presentazione e la pubblicità del prodotto.

Tali norme sono armonizzate a livello dell'Unione Europea per eliminare ogni ostacolo alla libera circolazione dei prodotti alimentari e le disparità nelle condizioni di concorrenza. Relativamente alle carni bovine l'etichettatura è regolamentata dal Reg. CE 1760/2000 secondo il quale va apposta un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo imballaggio o, per i prodotti non preimballati, vanno riportate nel punto vendita le informazioni scritte e visibili al consumatore.

Esistono due sistemi di Etichettatura:

Etichettatura obbligatoria e Etichettatura facoltativa.

Nel sistema obbligatorio di etichettatura sono previste le seguenti indicazioni:

- il numero o il codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale (o il gruppo di animali) da cui provengono le carni;
- l'indicazione "Macellato in" (paese di macellazione e numero di approvazione del macello);
- l'indicazione "Sezionato in" (paese di sezionamento e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento).

Gli operatori devono anche indicare: il paese di nascita; il paese d'ingrasso/allevamento; il paese di macellazione.

Nel caso di carni di animali della specie suina, ovina e caprina e volatili, fresche, refrigerate o congelate è obbligatorio indicare in etichetta il paese di origine o il luogo di provenienza (Reg. CE1169/2011) **(foto 10)**.



Aspetti igienico sanitari

La sicurezza degli carni fresche è garantita da controlli svolti sia ad opera dei veterinari ufficiali che attraverso un regime di

autocontrollo, basato sul sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo) effettuato dal responsabile del macello. La disciplina dei controlli ufficiali delle carni è regolamentata dal Reg. CE 882/2004 e s.m.i. e dal Reg. CE 854/2004 ed è basata su controllo dei documenti che accompagnano gli animali al macello; sull'ispezione ante mortem e post mortem con relativi eventuali esami di laboratorio; sul controllo costante del corretto svolgimento delle operazioni e mantenimento di requisiti, anche strutturali, specifici (vigilanza); sul controllo, svolto in modo sistematico e indipendente, delle strutture, ap-

parecchiature e gestione delle stesse e della lavorazione rispetto ai requisiti di legge e agli obiettivi individuati dal responsabile del macello nel manuale di autocontrollo (audit).

Il responsabile dello stabilimento di macellazione (Operatore del Settore Alimentare o OSA) è tenuto invece, come previsto dal Reg. CE 852/2004 e 853/2004, a elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sul sistema HACCP (manuale di autocontrollo).

E' lui infatti il responsabile ultimo della sicurezza degli alimenti che mette in commercio. La corretta adozione delle procedure indicate nel manuale di autocontrollo

(prerequisiti strutturali e gestionali, protocolli di pulizia e disinfezione delle strutture e delle apparecchiature, formazione del personale, lotta agli animali indesiderati ed infestanti, descrizione delle operazioni di lavorazioni svolte, definizione dei punti critici in cui svolgere un controllo oggettivo e misurabile, definizioni dei limiti da non superare nei punti critici di controllo, definizioni di azioni preventive e correttive in caso di superamento dei limiti, tenuta delle registrazioni svolte nei punti critici di controllo e delle verifiche della applicazione del sistema) viene comprovata da registrazioni, che l'operatore del settore alimentare è tenuto a compilare e siglare con cadenze predefinite, e verificata mediante esecuzione di esami analitici presso laboratori accreditati.

Per le carni fresche al macello il principale punto critico in cui si può prevenire lo sviluppo di microrganismi è il raffreddamento e lo stoccaggio delle carcasse, dove le carni

vengono rapidamente refrigerate a temperature tali da inibire lo sviluppo di gran parte dei microrganismi patogeni e alteranti. Le temperature delle celle sono quindi costantemente monitorate (o fisicamente da un addetto o attraverso sistemi di tele-rilevazione) e segnate su appositi moduli di registrazione.

Nel caso di superamento delle temperature si mettono in atto delle azioni correttive, già individuate a livello del manuale, per il ripristino della situazione e la gestione delle carni soggette a non conformità.

Per quanto riguarda la verifica del corretto funzionamento e adozione del sistema HACCP sono previste delle attività analitiche (Reg. 2073/2005 e s.m.i.) da compiersi sulle carcasse. I report del laboratorio analitico dove sono state svolte le prove devono essere conservati insieme alle altre registrazioni e messe a disposizione del veterinario ufficiale in corso di vigilanza o auditing.



La lavorazione e la trasformazione delle carni: adempimenti di legge

Le carni fresche, le carni macinate, le preparazioni di carni (carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche), i prodotti a base di carne (i prodotti trasformati ri-

sultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche) devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti e ottenuti da carni provenienti da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti a norma del Reg. CE 853/2004.



La produzione di carni macinate e preparazioni di carni può essere effettuata con carni refrigerate, congelate o surgelate. Qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere lavorate, nel caso del pollame, entro un periodo massimo di 3 giorni dalla macellazione o, nel caso di animali diversi dal pollame, entro un periodo massimo di 6 giorni dalla macellazione, nel caso di carni bovine

I laboratori di sezionamento e gli stabilimenti di trasformazione per essere riconosciuti devono possedere specifici requisiti strutturali, gestionali ed igienico-sanitari (es. durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute a una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie, 4 °C per il pollame e 7 °C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o un sistema alternativo di effetto equivalente).

Per la produzione di carni macinate e preparazioni di carni le materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche; devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti; non devono derivare da: resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi); da carni separate meccanicamente; da carni contenenti frammenti di ossa o pelle; da carni della testa, esclusi i masseteri, parte non muscolosa della linea alba, regione del carpo e del tarso, raschiatura delle ossa e muscoli del diaframma (a meno che siano state asportate le sierose).

disossate e imballate sotto vuoto entro un periodo massimo di 15 giorni dalla macellazione degli animali.

Immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere: refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2 °C per le carni macinate e a 4 °C per le preparazioni di carni oppure congelate a una temperatura interna non superiore a -18 °C.

Per i prodotti a base di carne non possono essere utilizzate le seguenti materie prime: gli organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli; gli organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; la cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari; gli occhi e le palpebre; il condotto auditivo esterno; tessuti cornei; nei volatili, la testa (ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola) l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale. Le temperature di conservazione dei prodotti dipendono dalla tipologia ad es. prosciutto crudo con osso a temperatura ambiente, prosciutto cotto a temperatura di 4 °C.

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004)

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004)

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU L 226 83 del 26.6.2004)

REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004)

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005)

REGOLAMENTO (CE) N. 1/2005 DEL CONSIGLIO del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97 (GU L 3 del 5.1.2005)

REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (GU 303 del 18.11.2009)

REGOLAMENTO (CE) N. 1760/2000 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio (GU L 204 del 11.8.2000)

REGOLAMENTO (CE) N. 1249/2008 DELLA COMMISSIONE del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime (GU 337 del 16.12.2008)

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002)

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. (GU 304 del 22.11.2011)

Opuscolo realizzato nell'ambito del progetto
INFO(PAC)K: la PAC informa, Regione
Umbria, Programma di Sviluppo Rurale per
l'Umbria 2007-2013,
misura 111, azione a) Attività informative:
Interventi a favore del settore zootecnico.

rdhmede



Via Risorgimento, 3/B - 06051
Casalina di Deruta (PG) - Italia
Tel 075.9724274 - Fax 075.973382
e-mail: cesar@cesarweb.com
website: www.cesarweb.com