



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



REGOLAMENTO CE 853/2004

che stabilisce norme specifiche in materia di
igiene per alimenti di origine animale



REG (CE) 853/2004

- Si applica ai prodotti di origine animale trasformati e non
- Non si applica agli alimenti che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (questi ultimi devono essere ottenuti in conformità col Regolamento)



Art. 1: Ambito di esclusione

Non si applica:

- Alla produzione primaria per uso domestico
- Alla preparazione, manipolazione e conservazione per uso domestico
- Alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari, di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola, di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione che forniscono direttamente il consumatore finale



Art. 1: Ambito di esclusione

Non si applica

- Al commercio al dettaglio
- Alla fornitura da parte del dettagliante di alimenti di origine animale a stabilimenti:
 - a) Quando le operazioni si limitano al solo magazzinaggio e/o trasporto
 - b) Quando la fornitura da parte di un laboratorio annesso verso un dettagliante è un'attività marginale, localizzata e ristretta



Art. 2: DEFINIZIONI

- Ai fini del presente Regolamento si applicano le definizioni previste dai Regolamenti (CE)
 - 178/2002
 - 852/2004
- Definizioni specifiche sono presenti nell'Allegato I.



Art. 3: OBBLIGHI GENERALI

- Rispetto allegati II e III
- Obbligo di uso di acqua potabile o pulita ove consentito



Art. 4: Registrazione e Riconoscimento degli stabilimenti

Gli operatori alimentari immettono sul mercato prodotti di origine animale solo se:

- a) Soddiscano i pertinenti requisiti del Reg. CE 852/04 e all. II e III
- b) Sono **registrati** presso l'autorità o **riconosciuti** se richiesto



Art. 4: Registrazione e Riconoscimento degli stabilimenti

Gli stabilimenti per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III devono ottenere il riconoscimento o il riconoscimento condizionale ad eccezione di:

- a) Produzione primaria
- b) Operazioni di trasporto
- c) Magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate
- d) Operazioni di vendita al dettaglio che non forniscono stabilimenti



Art. 4: Registrazione e Riconoscimento degli stabilimenti

Gli stabilimenti per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III devono ottenere il riconoscimento o il riconoscimento condizionale ad eccezione di:

- a) Produzione primaria
- b) Operazioni di trasporto
- c) Magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate
- d) Operazioni di vendita al dettaglio che non forniscono stabilimenti



Art. 5: Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione

I prodotti di origine animale sono immessi sul mercato solo se prodotti in stabilimenti riconosciuti, e contrassegnati da:

- Bollo sanitario a norma del Reg. CE 854/2004
- Marchiatura di identificazione ai sensi dell'allegato II sez. I



Art. 6: Prodotti di origine animale di provenienza esterna dalla Comunità

- Il Paese Terzo deve essere inserito in un elenco specifico
- Lo stabilimento deve essere inserito in un elenco specifico



Art. 6: Prodotti di origine animale di provenienza esterna dalla Comunità

- Le carni usate nello stabilimento sono state ottenute da uno stabilimento di macellazione e/o di sezionamento inserito nell'elenco specifico
- I molluschi sono stati ottenuti da aree di produzione inserite in un elenco specifico



Allegato II: Marchiatura di identificazione

- Il prodotto non può lasciare lo stabilimento senza il marchio
- Non è necessario rimarchiare un prodotto se il primo non è stato rimosso ed il prodotto non è stato modificato
- La marchiatura non è necessaria per le uova
- Rispetto della rintracciabilità di cui al Reg. CE 178/02



Allegato II: Marchiatura di identificazione

- Nome del paese di provenienza (cod. a 2 lettere ISO)
- Numero di riconoscimento dello stabilimento
- Se applicato in stabilimento della Comunità, il marchio deve essere **ovale** e includere l'abbreviazione “CE, EC, EF, EG, EK, EY ”



Allegato II: Procedure HACCP ai Macelli

Le procedure messe in atto devono assicurare i requisiti che l'analisi del rischio riveli necessari e:

- Animali adeguatamente identificati
- Accompagnati da informazioni sulla catena alimentare
- Non provenienti da zone soggette a restrizioni di movimento per motivi sanitari
- Puliti
- Sani
- Condizioni soddisfacenti di benessere



Allegato II: Informazioni sulla Catena Alimentare

Almeno 24 ore prima devono essere fornite le seguenti informazioni presenti nei registri aziendali:

- Status sanitario dell'azienda di provenienza e del territorio regionale
- Condizioni di salute degli animali
- Medicinali somministrati con date e tempi di sospensione
- Presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni



Allegato II: Informazioni sulla Catena Alimentare

Almeno 24 ore prima devono essere fornite le seguenti informazioni presenti nei registri aziendali:

- Presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni
- Analisi su campioni
- Relazione su altre ispezioni ante e post mortem subite dagli animali dell'azienda
- Dati relativi alle produzioni se indicano la presenza di malattia
- Nome e indirizzo del veterinario aziendale



Allegato II: Informazioni sulla Catena Alimentare

Non necessitano le seguenti informazioni se il conduttore ne è già in possesso grazie ad un accordo permanente o a sistemi di qualità:

- Status sanitario dell'azienda e della Regione
- Condizioni di salute degli animali
- Relazione relativa a precedenti ispezioni ante e post mortem
- Nome e indirizzo del veterinario aziendale



Allegato II: Informazioni sulla Catena Alimentare

Non necessitano le seguenti informazioni se il produttore dichiara che non c'è niente da riferire al riguardo:

- Status sanitario degli animali e della Regione
- Condizioni di salute degli animali
- Relazione su precedenti ispezioni ante e post mortem
- Dati di produzione



Allegato II: Ungulati Domestici Trasporto al Macello

- Manipolati con cura evitando inutili sofferenze
- Animali malati o contaminati da agenti nocivi possono essere trasportati al macello solo quanto l'autorità competente lo autorizzi



Allegato II: Ungulati Domestici

Requisiti Specifici dei Macelli

- Stalle di sosta igieniche o recinti con dispositivi per abbeverare e nutrire gli animali (se necessario), facili da pulire e disinfettare
- Strutture come sopra da poter chiudere a chiave per il ricovero di animali malati, con sistema di drenaggio autonomo, a meno che l'autorità non le consideri superflue
- Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere animale ed una facile ispezione ante mortem



Allegato II: Ungulati Domestici

Requisiti Specifici dei Macelli

- Congruo numero di locali adatti alle operazioni cui sono destinati
- Locale separato per la svuotatura e pulizia degli stomaci e intestini (a meno che l'autorità autorizzi la separazione nel tempo)



Allegato II: Ungulati Domestici

Requisiti Specifici dei Macelli

- Assicurare la separazione nel tempo o nello spazio di:
 - a) Stordimento e dissanguamento
 - b) Scottatura e depilazione (suini)
 - c) Eviscerazione e toelettatura
 - d) Manipolazione budella e trippe
 - e) Preparazione e imballaggio altre frattaglie
 - f) Spedizioni carni



Allegato II: Ungulati Domestici

Requisiti Specifici dei Macelli

- Installazioni che impediscano il contatto delle carni con pavimento, pareti, attrezzature
- Linee di macellazione che consentano l'avanzamento costante impedendo le contaminazioni reciproche
- Dispositivi di disinfezione con acqua a 82° o **sistema alternativo con effetto equivalente**
- Lavabi con **sistemi di erogazione che impediscano la diffusione delle contaminazioni**



Allegato II: Ungulati Domestici

Requisiti Specifici dei Macelli

- Strutture separate chiudibili a chiave per il deposito refrigerato di carni in osservazione e di carni non idonee al consumo
- Strutture per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto animali vivi (derogabili se presenti strutture vicine)
- Strutture chiudibili per la macellazione dei capi malati o sospetti (non necessario se macellati da ultimo)
- Idonee strutture per il deposito del letame se qui depositato
- Struttura chiudibile a chiave o (se necessario) locale chiudibile ad uso veterinario



Allegato II: Ungulati Domestici

Requisiti Laboratori Sezionamento

- Costante avanzamento delle operazioni o separazione diversi lotti
- Locali magazzinaggio separato carni confezionate e non (salvo che sia salvaguardata la contaminazione)
- Locali di sezionamento attrezzati per garantire i requisiti d'igiene
- Lavabi con **erogazione atta ad impedire le contaminazioni**
- Attrezzature per la disinfezione con acqua a 82° o **sistema alternativo con effetto equivalente**



Allegato II: Ungulati Domestici

Igiene della Macellazione

- Animali macellati senza ritardo (salvo necessità di periodo di risposo)
- Possono essere introdotti solo animali vivi ad eccezione di:
 - a) Animali macellati d'urgenza
 - b) Selvaggina allevata macellata in allevamento
 - c) Selvaggina cacciata



Allegato II: Ungulati Domestici

Igiene della Macellazione

- Animali con marchio di identificazione che permetta di determinarne l'origine
- Puliti
- Favorire ispezione ante mortem
- Tutte le operazioni della macellazione effettuate senza ritardi
- Nella jugulazione trachea ed esofago devono rimanere intatti (salvo che in conformità con usanze religiose)
- La parte esterna della pelle non deve entrare in contatto direttamente ne indirettamente con le carni
- Rapida eviscerazione con tecniche che evitino la fuoriuscita del contenuto enterico



Allegato II: Ungulati Domestici

Igiene della Macellazione

- Asportazione della mammella senza contaminazione con latte e colostro
- Scuoiatura completa ad eccezione dei suini, zampe e teste di ovi-caprini e vitelli
- Suini privati di setole e sciacquati con acqua potabile
- Carcassa priva di contaminazioni fecali visibili (rifilatura)
- Favorire ispezione post mortem
- Fino al completamento dell'ispezione post mortem tutte le parti dell'animale devono essere identificabili e non a contatto con carni già ispezionate
- Reni privati del grasso e capsula
- Sequestro tonsille solipedi e bovini



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Allegato II: Ungulati Domestici

Igiene della Macellazione

- Lo stoccaggio promiscuo del sangue comporta l'intero sequestro nel caso un solo animale non venga dichiarato idoneo al consumo



Allegato II: Ungulati Domestici

Igiene del Sezionamento

- Trasferimento progressivo delle carni nei locali di lavorazione
- Carni mantenute a $T^{\circ} < 7^{\circ}$ e visceri a $T^{\circ} < 3^{\circ}$ tramite T° ambientale $< 12^{\circ}$ **o sistema alternativo di effetto equivalente**
- Separazione nel tempo o nello spazio la lavorazione di carni di specie diverse
- Possibilità di sezionamento a caldo se il locale di sezionamento è attiguo al macello



Allegato II: Ungulati Domestici

Macellazione d'urgenza

- Causa: incidente che ne impedisce il trasferimento al macello nel rispetto del benessere animale
- Ispezione ante mortem eseguita e certificata da un veterinario
- Il veterinario supervisiona le operazioni di dissanguamento e asportazione degli stomaci ed intestini che comunque devono accompagnare la carcassa al macello
- Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo (se > 2h obbligo di refrigerazione in condizioni climatiche non favorevoli)
- La carcassa deve essere accompagnata dalla attestazione veterinaria sulla visita ante mortem e dalle informazioni sulla catena alimentare
- Ispezione post mortem eseguita al macello
- Speciale marchiatura sanitaria e consumo nello Stato membro



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



POLLAME

CARNI DI VOLATILI D'ALLEVAMENTO,
COMPRESI I VOLATILI CHE NON SONO
CONSIDERATI DOMESTICI MA CHE
VENGONO ALLEVATI COME ANIMALI
DOMESTICI, AD ECCEZIONE DEI RATITI



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



LAGOMORFI

CARNI DI CONIGLI E LEPRI, NONCHE' CARNI DI
RODITORI



Allegato III: Carni di Pollame e Lagomorfi

- Le gabbie utilizzate per il trasporto devono essere in materiali resistenti alla corrosione facili da pulire e disinfettare
- Locale separato per eviscerazione, toelettatura, eventuale aggiunta di condimenti **a meno che l'autorità consenta la separazione nel tempo**



Allegato III: Carni di Pollame e Lagomorfi

- L'eviscerazione delle oche e delle anatre destinate alla produzione di fois gras e del pollame ad eviscerazione differita deve essere eseguita in locali separati adibiti allo scopo



Allegato III: Carni di Pollame e Lagomorfi

Igiene di Macellazione

Alla macellazione sono ammessi solo animali vivi ad eccezione:

- Pollame a eviscerazione differita e oche e anatre destinate alla produzione di fois gras macellati in azienda
- Selvaggina allevata, macellata in azienda
- Selvaggina selvatica



Allegato III: Carni di Pollame e Lagomorfi Refrigerazione

- Dopo l'ispezione post mortem gli animali macellati devono essere refrigerati a $T^{\circ} < 4^{\circ}$ (salvo sezionamento a caldo)
- Se la refrigerazione è per immersione:
 - a) Adeguato volume, flusso e T° dell'acqua
 - b) Impianto completamente svuotato, pulito e disinfettato almeno una volta al giorno



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



SELVAGGINA ALLEVATA

RATITI E MAMMIFERI TERRESTRI
DIVERSI DA BOVINI (COMPRESI
BUFALI E BISONTE), SUINI, OVI-
CAPRINI E SOLIPEDI DOMESTICI



Allegato III: Selvaggina Allevata

- Nel caso di ratiti devono essere previste attrezzature adeguate alle dimensioni degli animali
- Può essere autorizzata la macellazione in allevamento dei ratiti e degli ungulati allevati (anche bisonti in circostanze eccezionali) se:
 - a) Esistono rischi e problemi di benessere animale nel trasporto
 - b) Alle condizioni della macellazione aziendale del pollame



SELVAGGINA SELVATICA

- UNGULATI E LAGOMORFI SELVATICI,
NONCHÉ ALTRI MAMMIFERI TERRESTRI
OGGETTO DI ATTIVITÀ VENATORIA AI FINI
DEL CONSUMO UMANO
- SELVAGGINA DA PENNA OGGETTO DI
ATTIVITÀ VENATORIA AI FINI DEL CONSUMO
UMANO



Allegato III: Selvaggina Selvatica

Corsi di formazione per cacciatori

- Chi caccia selvaggina ai fini della commercializzazione deve possedere sufficienti nozioni di patologia, produzione e trattamento della selvaggina per poter eseguire un esame preliminare
- Tra i componenti deve essere presente almeno una “PERSONA FORMATA”, o comunque in prossimità della cacciata, alla quale deve essere presentata la selvaggina cacciata per un esame preliminare e fornite le informazioni pertinenti il comportamento anomalo della selvaggina stessa



Allegato III: Selvaggina Selvatica

Corsi di formazione per cacciatori

Materie di formazione:

- Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina
- Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili in corso di malattie e contaminazioni
- Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate di manipolazione, eviscerazione, trasporto
- Disposizioni legislative ed amministrative



Allegato III: Selvaggina Grossa

- A meno di condizioni climatiche favorevoli, la refrigerazione attiva deve avvenire in tempo ragionevole a $T^{\circ} < 7^{\circ}$
- Durante il trasporto è vietato l'ammucchiamento delle carcasse
- La carcassa è sottoposta ad ispezione *post mortem* presso il centro lavorazione
- La selvaggina non scuoiata deve essere immagazzinata separatamente dagli altri prodotti
- Il sezionamento avviene alle condizioni del sezionamento degli ungulati domestici



Allegato III: Selvaggina Piccola

- L'esame da parte della persona formata deve essere eseguito subito dopo l'abbattimento, il cui risultato deve essere riferito all'autorità (se positivo)
- Se le condizioni climatiche non sono favorevoli la refrigerazione attiva deve essere effettuata in tempi ragionevoli a $T^{\circ} < 4^{\circ}$
- L'eviscerazione deve essere effettuata subito dopo l'arrivo al centro di lavorazione dove verrà eseguita anche l'ispezione dell'autorità
- Il sezionamento avviene alle condizioni del sezionamento del pollame domestico



Allegato III: Carni macinate, preparazioni e CSM: Requisiti

- Costante avanzamento delle operazioni o separazione dei lotti di lavorazione
- Magazzinaggio separato carni confezionate e non a **meno ch  non siano evitate le contaminazioni**
- Locali adatti a garantire le T  previste (cap. III)
- Lavabi concepiti per evitare le contaminazioni
- Strutture di disinfezione con acqua a 82  o **sistema alternativo con effetto equivalente**



Allegato III: Carni macinate, preparazioni e CSM: Materie Prime

Carni macinate:

- Requisiti per le carni fresche
- Muscoli scheletrici con grasso aderente
- Esclusi resti di sezionamento, raschiatura, CSM, Frammenti di ossa e pelle, muscoli della testa (esclusi masseteri), linea alba, carpo e tarso, diaframma (asportazione sierose)



Allegato III: Carni macinate, preparazioni e CSM: Igiene Prodotto

- Minimizzazione delle contaminazioni
- Carni mantenute alle T° previste per la conservazione
- Portate gradualmente nei locali



Allegato III: Carni macinate, preparazioni e CSM: Igiene Prodotto

Carni macinate e preparazioni di carne:

- Disosso preventivo delle carni da congelare in attesa della produzione (conservazione per tempo limitato)
- Uso di carni refrigerate per la produzione di carni macinate dopo la macellazione entro 3 giorni per il pollame, entro 6 giorni le altre carni, entro 15 giorni le carni bovine disossate e sotto vuoto
- Immediatamente dopo la produzione devono essere confezionate o imballate e immagazzinate a 2° le carni macinate, a 4° le preparazioni e a -18° se congelate



Allegato III: Molluschi Bivalvi Vivi

- Si applica ai molluschi bivalvi vivi e, escluse le norme relative alla depurazione, agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini
- Integrazione del Reg. CE 852/04
- Allegato I nel caso di produzione prima dell'arrivo a centri di produzione e di depurazione
- Integrazione del Reg. CE 852/04 allegato II nelle altre operazioni



Regione Toscana

Diritti Valori Innovazione Sostenibilità





Allegato III: Molluschi Bivalvi Vivi

Requisiti Zone Produzione

- Tuttavia i molluschi delle zone B e C non depurati ne stabulati possono essere inviati ad uno stabilimento di trattamento che elimini i microrganismi tramite sterilizzazione in contenitori ermetici, cottura a 90° a cuore per 90", a 120°-160° per 3-5' e successiva sgusciatura e congelamento, cottura a vapore in contenitori chiusi con 90° a cuore per 90"
- Divieto di raccolta in zone non classificate o ritenute ufficialmente inadatte



Allegato III: Molluschi Bivalvi Vivi

Requisiti per raccolta/trattamento

- Tecniche di raccolta che non provochino contaminazioni o danno ai gusci
- Protezione dei molluschi da compressioni, abrasioni, vibrazioni, T° eccessive,
- Divieto di immersione in acqua contaminata
- La rifinitura deve essere effettuata in zone A
- Durante il trasporto deve essere garantita la protezione dalle contaminazioni, adeguato drenaggio e le migliori condizioni di sopravvivenza



Allegato III: Molluschi Bivalvi Vivi

Norme sanitarie per molluschi vivi

- Requisiti microbiologici adottati ai sensi del Reg. CE 852/04
- Caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e vitale, gusci privi di sporco, reazione normale alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare
- Non contenere biotossine marine in quantità superiori al consentito



Allegato III: Molluschi Bivalvi Vivi

Confezionamento e Imballaggio

- Le ostriche devono essere confezionate con la parte concava del guscio rivolta in basso
- I colli per la vendita al minuto devono rimanere chiusi fino al momento della presentazione al consumatore finale



Allegato III: Molluschi Bivalvi Vivi

Altri Requisiti

- I molluschi devono essere mantenuti ad una T° che non ne pregiudichi la vitalità
- Una volta imballati i molluschi non devono essere immersi o aspersi d'acqua



Allegato III: Prodotti della Pesca

- Non si applica ai molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi immessi vivi sul mercato
- La produzione primaria comprende l'allevamento, la pesca, la raccolta in vista dell'immissione sul mercato
- Le operazioni connesse alla produzione primaria comprendono il magazzinaggio ed il trasporto di prodotti della pesca sostanzialmente inalterati dal luogo di produzioni ad uno stabilimento
- Se effettuati sulle navi da pesca: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, taglio delle pinne, refrigerazione e confezionamento



Allegato III: Prodotti della Pesca

Requisiti Applicabili alle Navi

Tutte le navi:

- Concepite in modo da evitare la contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio ed altre sostanze nocive
- Le superfici che vengono a contatto con i prodotti devono essere resistenti alla corrosione, lisce e facili da pulire, con rivestimento solido atossico
- Le attrezzature devono essere resistenti alla corrosione, facili da pulire e disinfettare
- Il punto di alimentazione dell'acqua pulita deve essere situato in modo da evitare contaminazioni



Allegato III: Prodotti della Pesca

Requisiti Applicabili alle Navi

Navi frigorifero:

- Disporre di installazioni in grado di ridurre rapidamente la T° al centro del prodotto a -18°
- Disporre di dispositivi in grado di mantenere i prodotti a -18° dotati di termografo
- Rispettare i requisiti comuni a tutte le navi



Allegato III: Prodotti della Pesca

Operazioni di sbarco

- Attrezzature idonee, facili da pulire e disinfettare ed in buono stato di manutenzione
- Sbarco rapido e immediata refrigerazione
- Negli impianti di aste e mercati dovranno essere presenti locali chiudibili per il deposito di prodotti ittici non idonei
- Un locale per l'autorità
- Durante l'esposizione in locali esclusivi, divieto di accesso per veicoli che producono gas di scarico, inibizioni agli animali, sufficiente illuminazione



Allegato III: Prodotti della Pesca

Prodotti Separati

Meccanicamente

- Possono essere utilizzati pesci interi privi di intestini, spine di pesce,
- Deve essere effettuata immediatamente dopo la sfilettatura
- Appena pronti devono essere congelati o incorporati in prodotti destinati al congelamento o stabilizzati termicamente



Allegato III: Prodotti della Pesca

Prodotti Trasformati

- Alla cottura dei crostacei e dei molluschi deve seguire un rapido raffreddamento, anche con acqua potabile o pulita, alla T° del ghiaccio fondente
- Condizioni igieniche della sgusciatura seguita da rapido congelamento o refrigerazione



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Allegato III: Prodotti della Pesca

Caratteristiche Organolettiche



Allegato III: Prodotti della Pesca

Confezionamento e Imballaggio

- I vani di carico dei prodotti sotto ghiaccio devono essere impermeabili e con sistemi di drenaggio delle acque di fusione
- I blocchi congelati sulle navi devono essere confezionati prima dello sbarco
- Se confezionati sulle navi i materiali non devono essere fonte di contaminazione, correttamente depositati, e se riutilizzabili facili da pulire e disinfettare



Allegato III: Latte crudo e prodotti Produzione primaria requisiti

- Animali esenti da sintomi di malattie trasmissibili col latte
- Stato sanitario generale buono senza infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea e febbre, infiammazioni ed ulcerazioni della mammella
- Non oggetto di somministrazione di sostanze vietate



Allegato III: Latte crudo e prodotti Produzione primaria requisiti

- Le vacche , bufale e ovi-caprini provenienti da allevamento ufficialmente indenne o indenne da brucellosi. Altre specie sensibili controllate secondo un piano approvato dall'autorità
- Vacche e bufale provenienti da allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi. Altre specie sensibili controllate
- In caso di promiscuità con bovini, i caprini devono subire un controllo per TBC



Allegato III: Latte crudo e prodotti

Produzione primaria requisiti

Il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i requisiti, può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità:

- Previo trattamento termico (fosfatasi negativa) nel caso di animali che non presentano reazione positiva a prove per brucellosi e tubercolosi e non presentano sintomi di malattia. Il latte ovi-caprino può essere destinato, anche alla produzione di formaggi stagionati almeno 60 giorni
- Il latte di animali che presentano reazione positiva ad una prova per brucellosi o tubercolosi, non deve essere utilizzato per il consumo umano
- Gli animali infetti o sospetti infetti da brucellosi o tubercolosi, devono essere isolati dagli altri animali



Allegato III: Latte crudo e prodotti

Produzione primaria: Igiene

I locali e le attrezzature

- I locali di mungitura e di magazzinaggio latte devono essere costruiti in modo da evitare contaminazioni
- Il locale magazzinaggio deve essere protetto da animali infestanti e parassiti, dotati di impianti di refrigerazione, separati dalle stalle
- Le superfici degli attrezzi destinati a venire a contatto col latte devono essere lisci, lavabili e atossici, facili da pulire e disinfettare, ed essere mantenuti in buone condizioni
- Dopo l'impiego le attrezzature devono essere pulite e disinfettate



Allegato III: Latte crudo e prodotti Confezionamento e Imballaggio

Il dispositivo di chiusura ermetica per gli imballaggi dei prodotti allo stato liquido deve poter permettere l'identificazione degli imballaggi che sono stati aperti

Il dispositivo deve essere apposto immediatamente dopo il riempimento nello stabilimento dell'ultimo trattamento termico



Allegato III: Latte crudo e prodotti Etichettatura

- **Latte crudo**” per il latte crudo destinato al consumo
- **“fabbricato con latte crudo**” per i prodotti fabbricati con latte crudo



Allegato III: Uova e ovoprodotti

Uova

- Conservate, dal produttore, pulite, all'asciutto, al riparo da odori estranei, protette da urti, protette dai raggi solari
- Immagazzinate e trasportate a T° adatta e costante
- Consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla deposizione



Allegato III: Uova e ovoprodotti

Requisiti per Stabilimenti

Separazione tra:

- Lavatura, asciugatura e disinfezione
- Rottura, raccolta del contenuto ed eliminazione membrane e gusci
- Altre operazioni



Allegato III: Uova e ovoprodotti

Requisiti Materie Prime

- Guscio completamente sviluppato ed esente da incrinature
- Tuttavia le uova incrinate possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti se consegnate direttamente al più presto



Allegato III: Uova e ovoprodotti

Requisiti Igienici

- Rottura delle uova solo se pulite e asciutte
- Rottura effettuata in modo da rendere minima la contaminazione
- Uova di gallina, tacchina e faraona, lavorate separatamente da uova di altre specie



Allegato III: Uova e ovoprodotti

Requisiti Igienici

- Vietate centrifugazione e schiacciatura
- Dopo la rottura deve seguire immediatamente la trasformazione oppure conservate a 4° per 48h al massimo
- I prodotti non stabilizzati devono essere conservati a $T^{\circ} < 4^{\circ}$ o congelati



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Allegato III: Uova e ovoprodotti

Requisiti Analitici

- Tenore ac. 3 OH butirrico $< 10\text{mg/kg}$
- Tenore ac. lattico $< 1\text{ g/kg}$ di sostanza secca
- Residui di membrane e gusci $< 100\text{ mg/kg}$



Allegato III: Cosce di Rana

- Macellazione in stabilimento attrezzato a tal fine
- Lo stabilimento di lavorazione delle cosce di rana deve avere locali fisicamente separati per lavaggio rane vive nonché macellazione e dissanguamento da quelli destinati alle preparazioni
- Rane e lumache morte non devono essere utilizzate



Allegato III: Cosce di Rana

- Esame organolettico a campione
- Le cosce di rana appena preparate devono essere lavate e refrigerate alla T° del ghiaccio fondente
- L'epato-pancreas delle lumache deve essere tolto se rappresenta un pericolo per la salute



Allegato III: Grassi fusi e ciccioli

- I centri di raccolta materie prime devono disporre di impianti di refrigerazione a $T^{\circ} < 7^{\circ}$
- Gli stabilimenti di produzione devono disporre di:
 - a) Impianti di refrigerazione
 - b) Locale spedizione
 - c) Locali per la preparazione



Allegato III: Grassi fusi e ciccioli Materie Prime

- Provenire da animali idonei per il consumo umano
- Costituite da grassi e ossa esenti da impurità
- Provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti
- Essere immagazzinate e trasportate $T^{\circ} < 7^{\circ}$ (non se – 12h dall'ottenimento)



Allegato III: Grassi fusi e ciccioli

Requisiti Igienici

- Divieto di uso di solventi per la fusione
- Conformità a parametri chimici
- Ciccioli ottenuti devono essere immagazzinati, se non stabilizzati, a T° di refrigerazione o congelamento



Allegato III: Stomachi, Vesciche e Intestini trattati

- Devono provenire da animali ritenuti idonei per il consumo umano
- Salati, riscaldati o essiccati
- Dopo il trattamento impedire la ricontaminazione
- I prodotti non salati né essiccati devono essere refrigerati a 3°



Allegato III: Gelatina e collagene

Materie prime

- Ossa, pelli di ruminanti d'allevamento, di suini, di pollame, di selvaggina selvatica, tendini e legamenti, pelle espine di pesce
- Divieto di uso di pelli sottoposte a processi di concia anche parziale
- Devono provenire da animali ritenuti idonei al consumo umano



Allegato III: Gelatina e collagene

Materie prime

- Devono provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti
- Centri di raccolta e concerie possono fornire materie prime se:
 - a) Locali di deposito refrigerati idonei igienicamente
 - b) Soddisfacenti condizioni di pulizia e di manutenzione
 - c) Separazione da materie prime non conformi



Allegato III: Gelatina e collagene

Trasporto e magazzinaggio

- In sostituzione del marchio di identificazione le materie prime devono essere accompagnate da documento (allegato al Reg.) riportante lo stabilimento di produzione
- Le materie prime devono essere trasportate e conservate allo stato refrigerato salvo che siano lavorate entro 24h o che si trovino allo stato di salagione o essiccazione