



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



SICAL

**NUOVE COMPETENZE
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE**

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE
MECCANICAMENTE**



**PREMESSA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

Il presente manuale rappresenta la parte “specialistica “ riferita agli OSA del settore carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente..

Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico **SOTTOLINEATO**) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico.

La check – list riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale.

La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

INDICE

- 6. AREE DI INDAGINE
 - 6.1. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO
 - 6.2. STRUTTURE E ATTREZZATURE
 - 6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI
 - 6.2.1.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE
 - 6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI
 - 6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA
 - 6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE
 - 6.2.4.1 CONDIZIONI ATTREZZATURE E MACCHINARI IN STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE
 - 6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
 - 6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA
 - 6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE
 - 6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATORIA / OPERATIVA
 - 6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO – PROGRAMMA
 - 6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE
 - 6.5 IGIENE DEL PERSONA E DELLE LAVORAZIONI
 - 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA
 - 6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE
 - 6.5.2.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI NEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE
 - 6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE
 - 6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI
 - 6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – PROGRAMMA
 - 6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – GESTIONE
 - 6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
 - 6.8.1 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – PROGRAMMA
 - 6.8.2 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – GESTIONE
 - 6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA

- 6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE
- 6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO
 - 6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA
 - 6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE
- 6.10 DEPOSITO E TRASPORTO
 - 6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA
 - 6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE
 - [6.10.2.1 TEMPERATURE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE](#)
 - 6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – GESTIONE
 - [6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE](#)
- 6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI
 - 6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI
 - 6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – PROGRAMMA
 - 6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE
 - [6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE](#)
- 6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA
 - 6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA
 - 6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE
 - [6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE](#)
 - 6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)
- 6.13 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP
 - 6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – PROGRAMMA
- 6.14 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – IMPLEMENTAZIONE
 - 6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE
 - 6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE

**6.2.1.1 CONDIZIONI EDILIZIE E STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI
MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Sezione V: carni macinate , preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	Capitolo I : requisiti degli stabilimenti di produzione
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg.853/2004 , sezione V, Capitolo I: Requisiti degli stabilimenti di produzione Gli OSA che gestiscono stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente devono garantire che questi ultimi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. siano costruiti in modo da evitare la contaminazione delle carni e dei prodotti, in particolare: <ol style="list-style-type: none"> a) consentendo il costante avanzamento delle operazioni ; o b) garantendo una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione 2. dispongano di locali per il magazzinaggio separato delle carni e prodotti confezionati e non confezionati, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni e dei prodotti 3. dispongano di locali attrezzati in modo da garantire il rispetto dei requisiti di temperatura di cui al capitolo III; 4. dispongano di lavabi utilizzati dal personale addetto alla manipolazione di carni e prodotti non confezionati concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni; 5. dispongano di strutture per la disinfezione degli attrezzi da lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82° o un sistema alternativo con effetto equivalente 	<p><i>Gli stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente sono</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Costruiti in modo tale da:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>evitare le contaminazioni delle carni e dei prodotti;</i> - <i>consentire il costante avanzamento delle operazioni di lavorazione ;</i> - <i>garantire una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione;</i> • <i>dispongono di:</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>locali per il magazzinaggio separato di carni e prodotti confezionati e non confezionati, a meno che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in modo tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni o dei prodotti;</i> – <i>locali attrezzati in modo da garantire il rispetto delle temperature previste sia per le materie prime che per i prodotti finiti</i> – <i>di lavabi utilizzati dal personale addetto alle lavorazioni in modo da evitare le possibili contaminazioni crociate;</i> – <i>di strutture per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82° C o un sistema alternativo con effetto equivalente.</i> 	



**6.2.4.1 CONDIZIONI ATTREZZATURE E MACCHINARI IN STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE,
PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE**

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Allegato III, Sezione V	CAPITOLO I, punto 3 e punto 4
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
Reg.853, capitolo III, punto 3 e 4 Le attrezzature presenti per produrre carni separate meccanicamente, possono: essere tali da non alterare la struttura delle ossa (pressione indicativamente inferiore a 100 bar o “ con uso di tecnologie a bassa pressione”)oppure utilizzare tecniche diverse (pressione superiore a 100 bar o tecnologie ad “alta pressione”).	<i>Le carni separate meccanicamente sono prodotte mediante:</i> <ul style="list-style-type: none">- <i>attrezzature che usano tecnologie “ a bassa pressione,” che non alterano la struttura delle ossa oppure</i>- <i>attrezzature che usano tecnologie ad “ alta pressione”, che alterano la struttura delle ossa</i>	

6.5.2.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI NEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Allegato III, sezione V	Capitolo III
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>REG. 853/2004 del 29 aprile 2004, Allegato III, sezione V, Capitolo III</p> <p>Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione . A tale fine gli operatori del settore alimentare devono garantire in particolare che le carni utilizzate: <ol style="list-style-type: none"> a) siano ad una temperatura non superiore a 4° per i volatili da cortile, a 3 ° per le frattaglie e a 7° per le altre carni e b) siano portate gradualmente nei locali di preparazione , secondo necessità. 2. Alla produzione di carni macinate e preparazioni di carni si applicano i requisiti seguenti: <ol style="list-style-type: none"> a) a meno che l'autorità competente autorizzi il disosso immediatamente prima della macinazione , le carni congelate o surgelate usate per le produzioni di carni macinate o preparazioni di carni devono essere disossate prima del congelamento e possono essere immagazzinate soltanto per un periodo di tempo limitato; b) qualora siano preparate con carni refrigerate, le carni macinate devono essere preparate : <ol style="list-style-type: none"> i) nel caso di pollame , entro un periodo massimo di tre giorni dalla macellazione ; 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni a base di carne, CSM garantiscono che :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le operazioni di lavorazione sono organizzate in maniera tale da prevenire o minimizzare le possibili contaminazioni .</i> - <i>Le carni che vengono utilizzate debbono essere mantenute a temperature non superiori a:</i> <ul style="list-style-type: none"> * <i>4° per i volatili da cortile,</i> * <i>3° per le frattaglie;</i> * <i>7° per le altre carni</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Le carni utilizzate per la lavorazione sono portate nei locali di lavorazione secondo necessità</i> <p><i>Nel caso siano prodotte carni macinate e preparazioni a base di carne :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>qualora si usino carni congelate, queste</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>sono state disossate prima del congelamento;</i> • <i>qualora si usino carni refrigerate:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>nel caso di carni di pollame le carni macinate vengono preparate entro tre giorni dalla macellazione;</i> - <i>nel caso di altre carni vengono preparate entro sei giorni dalla macellazione</i> - <i>nel caso di carni bovine disossate e imballate sottovuoto, vengono preparate entro quindici giorni dalla macellazione</i> 	



- ii) nel caso di animali diversi dal pollame entro un periodo massimo di sei giorni dalla macellazione oppure
- iii) entro un periodo massimo di quindici giorni dalla macellazione degli animali per le carni bovine disossate e imballate sotto vuoto
- c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carne devono essere confezionate o imballate ed essere :
- i) refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2° per le carni macinate e a 4° per le preparazioni di carni
- oppure
- ii) congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°
- Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento ed il trasporto.

- *le carni macinate e le preparazioni di carne immediatamente dopo la produzione vengono:*
 - *confezionate o imballate,*
 - *l e carni macinate sono refrigerate ad una T. interna non > di 2°,*
 - *le preparazioni di carne di carne sono refrigerate ad una temperatura interna di 4°*
- oppure*
- *sono congelate ad una T. interna non >a - 18°.*



3. I seguenti requisiti si applicano alla produzione e alla utilizzazione **di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche che non alterano la struttura delle ossa** utilizzate per produrre le stesche e il cui tenore di calcio non è molto più elevato di quello delle carni macinate.
- a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di sette giorni, negli altri casi le materie prime da disossare non devono avere più di cinque giorni. Tuttavia le carcasse di pollame non devono avere più di tre giorni.
- b) la separazione meccanica deve avvenire immediatamente dopo il disosso .
- c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2° o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°.
Tali requisiti di T. devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto .
- d) Se l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate , esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico e nei prodotti a base di carne.
- e) le carni separate meccanicamente per cui non si dimostri che soddisfano i criteri di cui alla lettera d) possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente Regolamento.

Nel caso si producano CSM con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione) :

- *le materie prime da disossare , se provengono da un macello annesso **non hanno più di sette giorni,***
- *se provengono da un macello non annesso, **non hanno più di cinque giorni***
- *nel caso di carcasse di pollame : non hanno più di tre giorni,*
- *la separazione meccanica avviene immediatamente dopo il disosso,*
- *le CSM, se non immediatamente utilizzate, sono confezionate , o imballate e refrigerate ad una T. non > di 2° o*
- *congelate ad una T. interna non > a- 18°*

- *Se le CSM vengono utilizzate dall'OSA per preparazioni di carne che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico e per prodotti a base di carne :*
 - *l'operatore del settore alimentare ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabilite per le carni macinate*
 - *se le CSM non soddisfano i criteri microbiologici possono essere utilizzate esclusivamente per la produzione di prodotti a base di carne trattati termicamente in stabilimenti riconosciuti*



4. alla produzione e all'utilizzazione di carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3 si applicano i seguenti requisiti:

- a) le materie prime da disossare provenienti da un macello in situ non devono avere più di 7 giorni. In caso diverso, le materie prime da disossare non devono avere più di 5 giorni. Tuttavia, le carcasse di pollame non devono avere più di 3 giorni;
- b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o, se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° entro sei ore.
- c) le ossa carnose ottenute da carcasse congelate non devono essere ricongelate;
- d) le carni separate meccanicamente, se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;
- e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le CSM devono essere congelate entro 12 della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;
- f) le CSM congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto,
- g) le CSM possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti conformemente al presente regolamento.

Nel caso si producano CSM con tecniche che alterano la struttura delle ossa (alta pressione) :

- *le materie prime da disossare :*
 - *se provengono da un macello annesso non hanno più di sette giorni,*
 - *se provengono da un macello non annesso non hanno più di cinque giorni*
 - *nel caso di carcasse di pollame : non hanno più di tre giorni,*
- *se la separazione non avviene immediatamente dopo il disosso:*
 - *le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o,*
 - *se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° .*
 - *se ottenute da carcasse congelate, non devono essere ricongelate;*
- *se non sono utilizzate entro un'ora dalla produzione:*
 - *sono refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;*
- *se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore:*
 - *sono congelate entro 12 della produzione fino al raggiungimento di una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;*
- *le CSM congelate:*
 - *devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto,*
 - *non devono essere conservate per più di tre mesi, devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto,*
 - *possono essere utilizzate esclusivamente per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente, in stabilimenti riconosciuti*

6. 10.2.1 TEMPERATURE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Allegato III, sezione V	Capitolo III
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>REG. 853/2004 del 29 aprile 2004, Allegato III, sezione V, Capitolo III</p> <p>Gli operatori del settore alimentare che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti :</p> <p>1.....omissis.....</p> <p>a) siano ad una temperatura non superiore a 4° per i volatili da cortile, a 3 ° per le frattaglie e a 7° per le altre carniomissis.....</p> <p>c) immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carne devono essere confezionate o imballate ed essere :</p> <p>i) refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2° per le carni macinate e a 4° per le preparazioni di carni oppure</p> <p>ii) congelate ad una temperatura interna non superiore a – 18°</p> <p>Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento ed il trasportoomissis.....</p> <p>3.omissis.....</p> <p>c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2° o congelate ad una temperatura interna non superiore a-18°. Tali requisiti di T.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni a base di carne, CSM garantiscono che :</i> - <i>Le operazioni di lavorazione sono organizzate in maniera tale da prevenire o minimizzare le possibili contaminazioni .</i> - <i>Le carni utilizzate sono mantenute alle T. previste:</i> <ul style="list-style-type: none"> * <i>Non > di 4° per i volatili da cortile,</i> * <i>3° per le frattaglie;</i> * <i>7° per le altre carni</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>I e carni macinate sono refrigerate ad una T. interna non > di 2°,</i> • <i>le preparazioni di carne di carne sono refrigerate ad una temperatura interna di 4°</i> <p><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>sono congelate ad una T. interna non > di 18°.</i> 	



devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto .

.....omissis.....

4.....omissis.....

b) se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o, se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° ..

.....omissis.....

d) le carni separate meccanicamente , se non sono utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;

e) se , dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore, le CSM devono essere congelate entro 12 della produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;

f) le CSM congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto,

5. Le carni macinate, le preparazioni di carne e le CSM non devono essere ricongelate dopo il decongelamento.

Nel caso si producano CSM con tecniche che non alterano la struttura delle ossa (bassa pressione) :

- *le CSM, se non immediatamente utilizzate, sono confezionate , imballate e refrigerate ad una T. non > di 2° o*
- *congelate ad una T. interna non > di -18°*

Nel caso si producano CSM con tecniche che alterano la struttura delle ossa (alta pressione) :

- *le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o,*
- *se congelate, ad una temperatura non superiore a -18° entro sei ore.*
- *se non sono utilizzate entro un'ora dalla produzione le CSM :*
 - *sono refrigerate immediatamente ad una temperatura non superiore a 2°;*
- *se , dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore le CSM :*
 - *sono congelate entro 12 della produzione fino al raggiungimento di una temperatura interna non superiore a -18° entro sei ore;*
- *le CSM congelate:*
 - *non devono essere conservate per più di tre mesi, devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto*
 - *Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni di carne e CSM garantiscono che :*
 - *carne macinate, preparazioni di carne e CSM non siano ricongelate dopo il decongelamento.*

6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Sezione V	Capitolo I
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004, Sezione V , Capitolo III:</p> <p>2.....omissis.....</p> <p>Immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carne devono essere..... :</p> <p>refrigerate ad una temperatura interna non superiore a 2° per le carni macinate e a 4° per le preparazioni di carni oppure</p> <p>congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°</p> <p>Queste condizioni di temperatura devono essere mantenute durante l'immagazzinamento ed il trasporto.</p> <p>3.....omissis,,,,,,,</p> <p>c) Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente (Con tecniche che non alterano la struttura delle ossa) devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2° o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18°.</p> <p>Tali requisiti di T. devono essere mantenuti durante la conservazione e il trasporto .</p> <p>4 Alla produzione e all'utilizzazione di CSM prodotte con tecniche diverse da quelle di cui al punto 3.....omissis... se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Durante l'immagazzinamento e il trasporto :</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>le carni macinate sono conservate ad una temperatura interna non > di 2°</i> – <i>le preparazioni di carne sono conservate ad una temperatura interna non > di 4°,</i> – <i>le carni macinate e le preparazioni di carne congelate sono conservate ad una T. non > di 18°</i> – <i>le carni separate meccanicamente (ottenute con tecniche che non alterano la struttura delle ossa) sono confezionate o imballate e conservate ad una temperatura non superiore a 2,° oppure sono confezionate e imballate e conservate ad una temperatura interna non superiore a -18°.</i> – <i>Sono trasportate ad una T non >di 2°o se congelate, ad una T° non > di -18°</i> – <i>Le carni separate meccanicamente prodotte con tecniche diverse (che alterano la struttura delle ossa)se non utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una T.° non > di 2°;</i> – <i>Se, dopo la refrigerazione , non sono lavorate entro 24 ore , le CSM devono essere</i> – <i>Le ossa carnose debbono essere conservate ad una T. > a 2° o se congelate ad una T. > a -18°</i> 	



disosso, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate ad una temperatura non superiore a 2° o, se congelate, ad una temperatura non superiore a -18°.

d) le CSM, se non utilizzate entro un'ora dall'operazione, devono essere refrigerate immediatamente ad una T. non > a 2° C;

e) se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore dalla produzione e devono raggiungere una T. interna non superiore a -18° entro sei ore

le CSM congelate devono essere confezionate o imballate prima dell'immagazzinamento o del trasporto, non devono essere conservate per più di tre mesi e devono essere mantenute ad una T. non superiore a -18° durante la conservazione e il trasporto.

- **Le CSM confezionate o imballate congelate** debbono essere conservate per non più di 3 mesi ad una T. non >a -18°.
- Sono trasportate ad una T non >di 2°o se congelate, ad una T° non > di -18°

6.11.3.1 MATERIE PRIME, INGREDIENTI E SEMILAVORATI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Allegato III, Sezione V	Capitolo II
Regolamento 999 /2001,	Articolo 9	Allegato VI
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004 , Allegato III, Sezione V , Capitolo II</p> <p>Gli OSA che producono carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente devono garantire che le materie prime impiegate soddisfino i seguenti requisiti.</p> <p>1.le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate:</p> <p>a) devono essere conformi ai requisiti fissati per le carni fresche;</p> <p>b) devono provenire da muscoli scheletrici, compresi tessuti grassi aderenti;</p> <p>c) non devono derivare:</p> <p>i) da resti di sezionamento, raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi) ;</p> <p>ii) da carni separate meccanicamente</p> <p>iii) da carni contenenti frammenti di ossa o pelle o</p> <p>iv) 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) .</p> <p>2. le seguenti materie prime possono essere utilizzate per le preparazioni di carne:</p> <p>a) carni fresche;</p> <p>b) carni che devono soddisfare i requisiti di cui al punto 1; e</p> <p>c) se è evidente che le preparazioni di carne non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termici:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gli Osa che producono carni macinate utilizzano materie prime con le seguenti caratteristiche:</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>carni conformi ai requisiti delle carni fresche provenienti da muscoli scheletrici, compresi i tessuti grassi aderenti</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>non vengono utilizzate invece:</i> – <i>resti di sezionamento o raschiature,</i> – <i>carni separate meccanicamente;</i> – <i>carni contenenti frammenti di ossa o pelle</i> – <i>carni provenienti dalle teste, (ad eccezione dei masseteri), linea alba, carpo, tarso , raschiatura di ossa , diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose).</i> • <i>Gli Osa che producono preparazioni di carni utilizzano materie prime con le seguenti caratteristiche:</i> <ul style="list-style-type: none"> – <i>carni fresche;</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>non vengono utilizzate invece:</i> – <i>resti di sezionamento o raschiature,</i> – <i>carni separate meccanicamente;</i> 	

i) carni derivate dalla macinazione o triturazione di carni che ottemperano ai requisiti di cui al punto 1, diversi dal punto 1, lettera c), punto i);
ii) carni separate meccanicamente che ottemperano i requisiti di cui al capitolo III, punto 3, lettera d).

3. Le materie prime utilizzate per produrre carni separate meccanicamente devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) devono soddisfare le condizioni previste per le carni fresche;
b) le seguenti materie prime non devono essere utilizzate per produrre carni separate meccanicamente:
i) nel caso di volatili da cortile : le zampe, la pelle del collo e la testa;
ii) nel caso di altri animali: le ossa della testa , le zampe, le code, il femore , l'atibia, il perone, l'omero il radio e l'ulna

Regolamento 999/ 2001 , Articolo)- Allegato VI

prodotti di origine animale derivati da o contenenti materiale ottenuto da ruminanti

1. I prodotti di origine animale di cui all'allegato VI non sono fabbricati a partire da materiale ottenuto da ruminanti originari di paesi o regioni classificati nella categoria 5 , a meno che siano stati fabbricati conformemente alle condizioni di produzione approvate secondo la procedura di cui all'articolo 24 , paragrafo 2

Allegato VI

Norme relative a determinati prodotti di origine animale derivati da o contenenti materiale ottenuto da ruminanti:

E' vietato l'impiego di materiale ottenuto da ruminanti , conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, per la fabbricazione dei seguenti prodotti di origine animale:

- a) carni separate meccanicamente;
.....omissis.....

- *carni contenenti frammenti di ossa o pelle*
- *carni provenienti dalle teste, (ad eccezione dei masseteri), linea alba, carpo, tarso , raschiatura di ossa , diaframma (a meno che non siano state asportate le sierose).*
 - *Gli OSA che producono preparazioni di carne destinate chiaramente al consumo previo trattamento termico utilizzano anche :*
 - *Carni separate meccanicamente che soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate .*
 - *Gli OSA che producono carni separate meccanicamente utilizzano :*
 - *carni che soddisfano le condizioni previste per le carni fresche non vengono utilizzate:*
 - *carni di ruminanti ;*
 - *nel caso di volatili : zampe, teste, pelle del collo;*
 - *nel caso di suini: ossa della testa , zampe, code, femore , tibia, perone, omero, radio, ulna.*
 - *Gli OSA che producono carni macinate e preparazioni di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne, soddisfano i requisiti previsti per le carni fresche e non gli altri requisiti specifici previsti dalla Sezione V.*

6.11.5.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI																			
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO			RIFERIMENTO															
Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni				Allegato I , capitoli 1, punto 1.7, Capitolo II, punto 2.1.7															
Nota Ministeriale DGSAN 27464-P-31/07/2012	Carni separate meccanicamente																		
Regolamento (UE) n.16/2012 della Commissione dell' 11 Gennaio 2012	Requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano			Allegato															
Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003	Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.			Articolo 15 , punto 5															
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI			CRITERI DI CONFORMITA'																
<p>Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004 Allegato III, sezione V Capitolo III, paragrafo 3 punto d.</p> <p>Se l'OSA ha svolto analisi che dimostrano che le carni separate meccanicamente soddisfano i criteri microbiologici stabiliti per le carni macinate adottati ai sensi del Regolamento (CE) n.852/2004 , esse possono essere utilizzate nelle preparazioni di carni che chiaramente non sono destinate ad essere consumate prima di avere subito un trattamento termico</p> <p>Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni Allegato I , Capitolo 1 :Criteri di sicurezza alimentare</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoria alimentare</th> <th>microrganismi</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>limiti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne macinata e preparati di carne destinati ad essere consumati crudi</td> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Carne macinata e preparazioni di carni di pollame destinate ad essere consumate cotte</td> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Assente in 25 g</td> </tr> </tbody> </table>			Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti	Carne macinata e preparati di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella	5	0	Assente in 25 g	Carne macinata e preparazioni di carni di pollame destinate ad essere consumate cotte	Salmonella	5	0	Assente in 25 g	<ul style="list-style-type: none"> <i>Gli OSA che producono carni macinate di pollame o solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente indicano sull'imballaggio destinato al consumatore finale che i suddetti prodotti devono essere cotti prima del consumo</i> <i>Gli OSA che producono carni macinate e preparazioni di carne utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne, soddisfano i requisiti previsti per le carni fresche e non gli altri requisiti specifici previsti dalla Sezione V.</i> 	
Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti															
Carne macinata e preparati di carne destinati ad essere consumati crudi	Salmonella	5	0	Assente in 25 g															
Carne macinata e preparazioni di carni di pollame destinate ad essere consumate cotte	Salmonella	5	0	Assente in 25 g															

Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Salmonella	5	0	Assente in 25 g
Carni separate meccanicamente (CSM) (9)	Salmonella	5	0	Assente in 25 g

(9) Questo criterio si applica alle CSM prodotte con le tecniche di cui all'Allegato III, sezione V, capitolo III, paragrafo 3, del regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio

Capitolo 2: Criteri di igiene di processo

Categoria alimentare	microrganismi	n	c	limiti	
				m	M
Carne macinata	Conteggio delle colonie aerobiche	5	2	5x10 ⁵ ufc/g	5x10 ⁶ ufc/g
	E. Coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g
Carni separate meccanicamente (CSM)	Conteggio delle colonie aerobiche	5	2	5x10 ⁵ ufc/g	5x10 ⁶ ufc/g
	E. Coli	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g
Preparati di carne	E. Coli	5	2	500 ufc/g	5000 ufc/g o cm ²

Regolamento 2074 /2005, articolo 4

Tenore di calcio delle CSM di cui al reg. 853/2004

Il tenore di Ca delle carni separate meccanicamente di cui all'articolo 11, punto 2, del reg. 853/2004 è specificato dall'Allegato IV del presente Regolamento

Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente

Il tenore di Ca delle CSM di cui al reg.853/2004 :

1. non è superiore allo 0,1% (= 100mg/100 g o 1000 ppm) di prodotto fresco;
2. è determinato secondo un metodo internazionale standardizzato.

Nota Ministeriale 0027464 –P-31/07/2012

...omissis “ rispetto al tenore di Ca il Regolamento 2074/2005 prescrive che le CSM non debbano superare lo 0,1% (= 100 mg /100 G o 1000 ppm) di

- *Gli OSA che producono carni macinate , preparazioni di carni e carni separate meccanicamente effettuano un piano di campionamento che prevede i controlli previsti dal Reg. 2073/2005 ;*
- *Gli OSA che producono carni separate meccanicamente si accertano che il tenore di Ca contenuto nelle carni prodotte sia non superiore allo 0,1%.*
- *Gli Osa che forniscono carni macinate, preparazioni di carne e CSM ad altri OSA ad altri OSA (diversi da consumatore finale) prima della fase di etichettatura in conformità alla Direttiva 2000 /13/CE o della loro ulteriore trasformazione, devono rendere disponibili all'OSA ricevente e all'Autorità competente le seguenti informazioni :*
 - *la data di produzione e, se diversa dalla data di produzione,*
 - *la data di congelamento.*

prodotto fresco....

Regolamento 16 /2012 della Commissione dell'11 Gennaio 2012 – Allegato

La seguente sezione IV è aggiunta all'allegato II del Regolamento 853/2004 :
“ Sezione IV: Requisiti applicabili agli alimenti congelati di origine animale “

1. ai fini della presente sezione , per “data di produzione “ si intende :
- a) la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse...
...omissis.....
 - d) la data di trasformazione , taglio , tritatura o preparazione , a seconda dei casi, per qualsiasi per qualsiasi altro alimento di origine animale .

2. Prima della fase di etichettatura degli alimenti in conformità alla direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione, gli OSA devono garantire che gli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano riportino le seguenti informazioni ad uso dell' OSA a cui vengono forniti gli alimenti e, su richiesta, dell'autorità competente:

- a) la data di produzione e
 - b) la data di congelamento, qualora diversa dalla data di produzione
- Se un alimento è prodotto a partire da una partita di materie prime con diverse date di produzione e di congelamento, devono essere rese note le date di produzione e/o congelamento meno recenti, a seconda dei casi.

3. la scelta della forma più idonea in cui vanno riportate tali informazioni resta a discrezione del fornitore di alimenti congelati , purché le informazioni richieste al paragrafo 2 siano chiaramente e inequivocabilmente rese disponibili all'operatore del settore alimentare a cui vengono forniti gli alimenti e da questo rintracciabili.

Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003

Articolo 15

Punto 5 Le “carni meccanicamente separate sono escluse dalla definizione di “carne di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.

- *Gli OSA che utilizzano carni separate meccanicamente per la produzione di preparazioni e/o prodotti a base di carne destinati al consumatore finale, devono indicarle nell'elenco degli ingredienti come tali, accanto al nome della specie animale da cui provengono.*



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

**MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE
ALIMENTARE CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE
MECCANICAMENTE**

Ed. 1
Rev 0
Novembre 2012