

ASSESSORATO SANITÀ, SALUTE E POLITICHE SOCIALI
DIPARTIMENTO SANITÀ, SALUTE E POLITICHE SOCIALI
IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E VETERINARIA

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

N. 3932 in data 02-08-2017

OGGETTO: VALIDAZIONE DEL SISTEMA PRODUTTIVO DELLA CARNE IN AMBITO DELL'AZIENDA AGRICOLA NELLA REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA, IN ATTUAZIONE DI QUANTO PREVISTO AL PUNTO 2 DELLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 1820 DEL 19 DICEMBRE 2014.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA IGIENE E SANITÀ PUBBLICA E VETERINARIA

- vista la legge regionale 23 luglio 2010, n. 22 “Nuova disciplina dell'organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti del comparto unico della Valle d'Aosta. Abrogazione della legge regionale 23 ottobre 1995, n. 45, e di altre leggi in materia di personale” e, in particolare, l'articolo 4, relativo alle funzioni della direzione amministrativa;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 476 in data 14/4/2017 concernente la ridefinizione della struttura organizzativa dell'Amministrazione regionale, a decorrere dal 1° maggio 2017 a modificazione della DGR 708/2015 e successive integrazioni;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1404 del 23/08/2013 recante il conferimento di incarico dirigenziale al sottoscritto, come confermato con DGR n. 708/2015;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1815 in data 30.12.2016 concernente l'approvazione del documento tecnico di accompagnamento al bilancio e del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2017/2019 e delle connesse disposizioni applicative, come adeguato con DGR n. 534 in data 28.04.2017;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1820 in data 19.12.2014 recante “Approvazione del progetto di valorizzazione della produzione di carne in ambito di azienda

agricola e delle linee guida applicative dell'allegato II al REG. CE 852/2004, integrate dai requisiti specifici di cui al REG. CE 853/2004”;

- considerato che il progetto di cui alla DGR n. 1820/2014 si è rivolto alla lavorazione in ambito di Regione Autonoma Valle d'Aosta delle carni di suino e bovino per la loro trasformazione ai fini di vendita in Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) o prodotti che non sono P.A.T., ma fabbricati in analogia a quanto previsto da disciplinari come quello del Lardo di Arnad D.O.P.), purché tali carni fossero trasformate in ambito di azienda agricola a partire da animali allevati prevalentemente presso la stessa, con la finalità di validarne il sistema produttivo, definendo chiaramente per operatori che non sono organizzati e specializzati, le strutture, le attrezzature, la formazione, le buone prassi e i controlli necessari a garantire la sicurezza alimentare del prodotto a tutela del consumatore;
- considerato che tale progetto nella sua attuazione ha visto la collaborazione degli operatori del settore, del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale, dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, dell'Institut Agricole Régional, dell'AREV, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e del Consorzio di tutela della DOP Lard d'Arnad;
- considerato che il progetto aveva i seguenti scopi:
 - garantire la conformità alla normativa vigente in ambito di sicurezza alimentare e tutela del consumatore attraverso la produzione e commercializzazione di alimenti sicuri e adatti al consumo e l'attuazione di pratiche commerciali leali a tutela degli interessi dei consumatori e dei produttori;
 - favorire l'immissione in commercio di prodotti tradizionali, salubri, sicuri, e attraenti per il consumatore, applicando i criteri di flessibilità e semplificazione previsti dalla normativa alimentare vigente (Reg. CE 852/04 consideranda 15 e 16 e art. 5 comma 2 lettera g e comma 4), fatta salva la sicurezza alimentare;
- precisato che nel progetto erano stati individuati i seguenti P.A.T.:
 - Lardo (prodotto che in Valle d'Aosta non figura tra i P.A.T., ma che viene tradizionalmente prodotti in analogia a quanto previsto dal disciplinare del Lardo di Arnad D.O.P.);
 - Saouseucce/salam de tser;
 - Boudin/salam de trofolle;
 - Motzetta (la valutazione di questo prodotto è stata in parte tralasciata a favore di altri prodotti ritenuti più a rischio igienico- sanitario, confortati anche da evidenze scientifiche raccolte in passato);
- considerato che ad ogni azienda selezionata era stata fornita una bozza di linea guida per la predisposizione del piano di autocontrollo, elaborata dalla S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, seguendo i dettami dell'H.A.C.C.P. sulla base di quanto rilevato durante i sopralluoghi preliminari;
- considerato che la suddetta linea guida conteneva una valutazione rapida, semplice alla comprensione, ma esaustiva dei pericoli fisici, chimici e microbiologici ritenuti a maggior rischio nelle trasformazioni studiate, una trattazione delle principali buone prassi igieniche, così come individuate dall'Accordo Governo Regioni 147/CSR del 25 luglio 2012 relativo alle linee guida sull'autocontrollo negli stabilimenti di prodotti di origine animale, comprensive di alcune indicazioni sulle modalità di etichettatura, con particolare attenzione agli aspetti sanitari, e commercializzazione dei prodotti. Inoltre tale linea guida includeva i diagrammi di flusso dei prodotti oggetto di studio e gli schemi di valutazione e gestione del processo

produttivo secondo l' H.A.C.C.P., articolati in una prima scheda relativa alle parti comuni di lavorazione iniziale, di deposito e vendita, e una scheda specifica per ogni prodotto;

- richiamato quanto contemplato dalla DGR n. 1820/2014, che prevedeva che il lardo avesse una stagionatura non inferiore a 3 mesi, in analogia a quanto previsto dal disciplinare del Lardo di Arnad D.O.P. e gli altri prodotti fossero sottoposti a una stagionatura sufficiente ad abbassare l'attività dell'acqua nell'alimento (Aw) a un valore inferiore a 0,92, valore considerato "di sicurezza", in quanto ritenuto dalla letteratura e dalla normativa vigente il valore che consente di definire i prodotti finiti come "alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes*";
- considerato che il progetto ha consentito di appurare che vi era una certa sovrapposizione fra il valore percentuale di calo peso e il raggiungimento di parametri di Aw tali da poter fare classificare i prodotti fra quegli "alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*" di cui al punto 1.3 del capitolo I allegato I del Reg. CE 2073/05 e smi. Infatti il raggiungimento di questi valori di Aw, che rappresenta un livello significativo di riduzione del rischio, sia per *Listeria monocytogenes*, che non riesce più a crescere, che per molti altri patogeni più sensibili a questo parametro, in particolar modo i germi di origine enterica come *Salmonella*, *Escherichia coli* e *Campylobacter spp*, poteva essere valutato indirettamente in base al raggiungimento e superamento di uno specifico calo peso;
- considerato, infatti, che nel progetto si è rilevata una Aw pari o inferiore a 0,92 in salami suini con valori di calo peso pari al 41-43%, in salami misti bovini suini con calo peso pari al 42-44%, in boudin con calo peso pari al 42-53%, ma che, malgrado tale evidenza, per i prodotti analizzati non è stato possibile individuare un limite preciso di calo peso da correlare all'Aw e da utilizzare nel processo produttivo come C.C.P. se non definendolo in funzione delle variabili interne ad ogni azienda;
- considerato che la valutazione di questo parametro di calo peso può comunque essere indicativo del raggiungimento di una certa sicurezza, a patto che non venga erroneamente utilizzato per ridurre i tempi tradizionali di stagionatura, ma come uno degli elementi da valutare e superare durante la stagionatura;
- richiamata la nota del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale del 12.09.2016, recante "Relazione sull'attività posta in essere nell'ambito del progetto di valorizzazione e valutazione igienico sanitaria della trasformazione di prodotti a base di carne in azienda agricola nella Regione Autonoma Valle d'Aosta previsto dalla DGR n. 1820 del 19 dicembre 2014", nella quale viene illustrata la metodologia tecnico-scientifica adottata, condotta dal 2014 al 2016, al fine di garantire la sicurezza alimentare delle produzioni tradizionali a base di carne trasformate in azienda agricola nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, secondo le modalità indicate nel progetto regionale;
- vista inoltre la predisposizione, da parte della S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, in applicazione del punto 5 della DGR n. 1820 in data 19.12.2014, del manuale di corretta prassi igienica, rivisto in seguito a quanto emerso nel corso del progetto, utilizzabile da parte degli operatori del settore alimentare come linea guida per la predisposizione delle corrette prassi e delle misure di controllo del processo nelle aziende agricole che effettuano la trasformazione ai fini di vendita delle carni in Prodotti Agricoli Tradizionali o similari della Regione Autonoma Valle d'Aosta, adattandola e applicandola alla propria realtà operativa;
- considerato che i prodotti contemplati dal progetto dovranno essere venduti esclusivamente fuori dal campo di applicazione del Reg. CE 853/04, così come dettagliato dalla DGR n. 3298 del 12 novembre 2010 (vendita diretta in misura prevalente, vendita in misura non prevalente

in ambito regionale e province limitrofe a esercizi di somministrazione o di commercio al dettaglio che forniscono esclusivamente il consumatore finale);

- richiamato in particolare il punto 2 della deliberazione della Giunta regionale n. 1820 in data 19.12.2014, che stabilisce che la validazione del sistema produttivo di carne nell'ambito dell'azienda agricola possa avvenire con provvedimento dirigenziale del dirigente della Struttura competente in materia veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali;
- ritenuto, alla luce di quanto sopra esposto, che esistano i presupposti metodologici e i riscontri tecnico scientifici per validare il sistema produttivo di carne nell'ambito dell'azienda agricola nella Regione Autonoma Valle d'Aosta,

D E C I D E

1. di validare il sistema produttivo della carne in ambito dell'azienda agricola nella Regione Autonoma Valle d'Aosta, proposto come progetto con deliberazione della Giunta regionale n. 1820 in data 19.12.2014, al fine di definire, per gli operatori che non sono organizzati e specializzati, le strutture, le attrezzature, la formazione, le buone prassi e i controlli necessari a garantire la sicurezza alimentare del prodotto a tutela del consumatore;
2. di approvare l'allegato manuale di corretta prassi igienica redatto a cura della S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale del dipartimento di prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, affinché diventi, per tutti gli operatori del territorio regionale interessati, la linea guida da poter utilizzare, adattandola e applicandola alla propria realtà operativa, per la predisposizione delle corrette prassi e delle misure di controllo del processo nelle aziende agricole basate sull'HACCP richieste dal Reg. CE 852/2004, tenendo in considerazione i criteri di flessibilità e semplificazione di cui al Reg. CE 852/2004, consideranda 15 e art. 5, comma 2, lettera g e comma 4;
3. di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio della Regione;
4. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della competente Struttura dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, al Direttore Generale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, all'Institut Agricole Régional, al CELVA, all'AREV, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, alle Associazioni di categoria e al Consorzio di tutela della DOP Lard d'Arnad.

L'estensore
- Lilia Domeneghetti -

Il Dirigente
- Mauro Ruffier -

Avviso agli utilizzatori

Trattasi di un semplice strumento di documentazione che non impegna la responsabilità delle Istituzioni. Il documento è stato redatto a scopo puramente informativo. Si declina ogni responsabilità in merito all'eventuale uso che può esserne fatto. Gli utilizzatori devono quindi assumere tutte le necessarie precauzioni prima di far uso di queste informazioni, di cui si avvalgono esclusivamente a proprio rischio.

Quanto riportato nella documentazione non impegna in alcun modo la Regione Autonoma Valle d'Aosta, né l'azienda AUSL della VDA, ma rimane valida la previsione di cui all'art 3 del Reg. CE 852/04 e all'art 1 del Reg. CE 882/04 e in particolare il fatto che rimane impregiudicata la responsabilità, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei mangimi e degli alimenti, come previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.

Nello spirito della DGR sopra richiamata si chiede di voler segnalare allo scrivente ogni inesattezza o errore, possibili migliorie o quant'altro risulti dall'applicazione della documentazione alla realtà operativa al fine di migliorare lo strumento.

Linea guida per la predisposizione delle corrette prassi e delle misure di controllo del processo (mesures de maîtrise) nelle aziende agricole che effettuano la trasformazione delle carni in Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Scopo e campo di applicazione

Questa Guida si rivolge agli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.) operanti nelle aziende agricole che hanno scelto di valorizzare le carni di bovino, suino, ovino e caprino provenienti dalla macellazione dei propri animali attraverso la trasformazione in proprio in stabilimenti registrati ai sensi dell'art 6 del Reg. CE 852/04 di prodotti a base di carne tradizionali della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Per azienda agricola che trasforma prodotti a base di carne tradizionali si intende una microimpresa agricola, singola o associata, che possiede un allevamento di animali da carne o ad indirizzo misto e che produce prodotti a base di carne a partire totalmente o prevalentemente dalle carni provenienti da animali allevati nel proprio allevamento.

Gli alimenti prodotti sono considerati tradizionali perché rientrano nella definizione di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) di cui al Decreto Ministeriale n° 350 del 08/09/99 o sono assimilabili per tecnologia di produzione a prodotti D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G), tipici della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Questo documento rappresenta uno strumento di supporto a questi produttori per raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare e aumentare le loro conoscenze tecnologiche ai fini della produzione di alimenti sicuri per il consumatore.

In particolare la presente linea guida può essere utilizzata dalle aziende per la predisposizione dei piani di autocontrollo che documentano le corrette prassi e le misure di controllo del processo basate sull'H.A.C.C.P. messe in campo ai sensi dell'art 4 e dell'art 5 del Reg. CE 852/04, ai sensi del Reg. CE 2073/05 e della normativa igienico sanitaria applicabile a tale settore.

La linea guida è stata predisposta nell'ambito del "Progetto di valorizzazione attraverso la vendita della produzione di carne in ambito di azienda agricola" di cui alla deliberazione della Giunta regionale della Regione Autonoma Valle d'Aosta n. 1820 del 19/12/2014.

La linea guida è stata sviluppata dalla Struttura Complessa Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto alimenti di origine animale della AUSL della VDA, in breve S.C. I.A.O.A., in collaborazione con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria dell'Assessorato Sanità Salute e Politiche Sociali della R.A.V.A., l'Institut Agricole Régional, gli operatori partecipanti al progetto di valorizzazione di cui sopra e le loro associazioni di categoria.

Il documento approvato è reso liberamente disponibile attraverso i siti istituzionali degli enti interessati e attraverso la sua comunicazione alle associazioni di categoria.

Sarà inoltre utilizzato come linea guida di riferimento per gli operatori del controllo ufficiale nella valutazione dei sistemi di autocontrollo posti in essere dagli operatori al fine di garantire l'efficienza, l'efficacia, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali prevista dal Reg. CE 882/04.

La prima edizione è stata approvata e divulgata in data

Definizioni e terminologia

“Prodotti Agroalimentari Tradizionali”: prodotti inseriti in specifici elenchi regionali ai sensi del Decreto Ministeriale n° 350 del 08/09/99 dalle Regioni che hanno accertato che sono prodotti secondo metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate, praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

“Igiene degli alimenti”: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare.

“Pericolo”: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002)

“Rischio”: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002)

In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto.

“GHP (buone pratiche/prassi igieniche)”: insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.

“GMP (buone pratiche di produzione)”: modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana.

N.B. GHP e GMP rientrano nei cosiddetti prerequisiti.

“Punto critico”: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile.

Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un *possibile punto critico di controllo*, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un *effettivo punto critico di controllo*, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

“Punto di controllo critico (CCP)”: fase nella quale il controllo (del processo) può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003)

In sostanza si tratta di un punto o segmento di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

I punti di controllo critico di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

“HACCP”: sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003)

In altre parole è un sistema che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo.

“Rintracciabilità”: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. (Reg. CE 178/2002).

“Informazione sugli alimenti”: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del

consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale. (Reg. UE 1169/09).

Nella pratica le informazioni sugli alimenti sono spesso fornite attraverso l'etichetta e cioè *qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.*

"Piano di autocontrollo/manuale aziendale/piano di controllo aziendale": è la raccolta delle procedure documentate (scritte) di controllo che l'Operatore del Settore Alimentare deve obbligatoriamente elaborare laddove sia previsto da disposizioni normative.

"Aw, Activity water, Attività dell'acqua": L'attività dell'acqua indica il rapporto tra la pressione di vapore dell'acqua in un certo materiale e la pressione di vapore dell'acqua pura. E' un indice relativo alla quantità d'acqua che, in un determinato prodotto, è libera da particolari legami con altri componenti, dunque, della quantità d'acqua (espressa in un valore adimensionale compreso tra 0 e 1) disponibile per reazioni chimiche e biologiche. E' indice della stabilità microbiologica del prodotto. In generale più ci si discosta dal valore di 1, meno batteri sono in grado di sopravvivere.

"pH": Il pH è una scala di misura dell'acidità o della basicità di una soluzione acquosa e quindi anche dei prodotti alimentari. Le condizioni di pH di una soluzione e/o di un alimento influiscono sulla capacità dei batteri di crescere e quindi il pH è indice della stabilità microbiologica di un alimento. In generale più il valore di pH dell'ambiente si discosta dal valore centrale di 7, meno batteri sono in grado di sopravvivere.

Cosa deve contenere un piano di autocontrollo

Un piano di autocontrollo aziendale, per consentire all'azienda di dare evidenza delle valutazioni volte a strutturare e gestire le proprie produzioni con lo scopo di garantire la sicurezza alimentare, deve contenere almeno quanto di seguito indicato.

La formalizzazione per iscritto delle prassi e procedure aziendali ha molteplici scopi:

1. Richiede all'Operatore del Settore Alimentare di valutare attentamente la sua azienda e i suoi processi produttivi secondo il metodo H.A.C.C.P., un sistema codificato di analisi e gestione dei processi produttivi degli alimenti volto a identificare, valutare e prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile i pericoli significativi per la sicurezza alimentare.
2. Fornisce a tutti coloro che operano all'interno dell'azienda uno strumento di pronta consultazione a cui fare riferimento quanto hanno necessità di sapere come comportarsi in quella fase per assicurare la salubrità degli alimenti.
3. Ricorda all'Operatore del Settore Alimentare i documenti e le registrazioni che deve utilizzare nel processo produttivo, le analisi che deve fare e come si deve comportare quando qualcosa non funziona a dovere.
4. Consente di tenere traccia di quanto sopra al fine di mostrarlo all'Autorità di Controllo quando necessario.

Per questi motivi il piano di autocontrollo deve essere calato nella realtà dell'azienda e basato sulle strutture e attrezzature, sulle risorse umane e sui prodotti realmente esistenti, semplice ma esaustivo e aggiornato alla realtà produttiva, tenuto a disposizione per la consultazione e la compilazione delle registrazioni all'interno dell'azienda.

Dati aziendali

- Nome dell'azienda:
- Elenco completo degli alimenti prodotti
 - Lard d'Arnad DOP/Lardo
 - Saouseucce/salam de tser
 - Boudin/salam de trofolle
 - Motzetta/Motsetta
 - eccetera
- Elenco completo degli alimenti venduti (oltre a quelli prodotti)
- Volumi di produzione
- Periodicità e/o stagionalità di produzione

- Organigramma: elenco addetti alle lavorazioni e qualifica (es. titolare, collaboratore familiare, dipendente, dipendente avventizio, voucher)
- Identificazione delle aree, impianti, attrezzature. Identificare su una o più piantine planimetriche:
 - Locale di lavorazione carni
 - Locale/i o celle di stagionatura
 - Locale/i o celle di deposito prodotto finito
 - Locale o zona deposito attrezzature non in uso
 - Locale di vendita
 - Bagno
 - Locale o zona spogliatoio per ogni locale
 - Lavelli per l'igiene delle mani
 - Lavelli/vasche per la sanificazione delle attrezzature
 - Locale/armadio deposito additivi e ingredienti
 - Locale/armadio deposito detersivi e disinfettanti e attrezzatura relative
 - Punti acqua
 - Posizionamento esche per infestanti (se previste dalla procedura gestione infestanti e quando presenti)

Gruppo/Equipe HACCP

L'azienda deve predisporre un piano di autocontrollo che può essere basato sulle presenti linee guida di corretta prassi e misure di controllo del processo predisposto dalla R.A.V.A. in collaborazione con la AUSL della VDA che individua i pericoli abitualmente associati alle lavorazioni dei prodotti inseriti nel manuale e le principali modalità di gestione degli stessi.

L'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.), di solito il titolare dell'azienda, che possiede una formazione di base ed è anche formato all'utilizzo del manuale, al rispetto delle buone pratiche e al controllo del raggiungimento degli indicatori di sicurezza del prodotto (C.C.P. acronimo di Critical Control Point, Punto di Controllo Critico), adatta e applica lo stesso alla realtà operativa dell'azienda, addestrando coloro che vi operano alle corrette prassi. Gli operatori che lavorano stabilmente per l'azienda sono in possesso della formazione di base (ex libretto sanitario) in materia igienico sanitaria. I lavoratori avventizi sono almeno addestrati dall'OSA e operano sempre sotto la vigilanza di un operatore formato.

Scopo e campo di applicazione del piano HACCP

Il piano ha come scopo di consentire all'azienda di applicare le buone prassi operative e i controlli di tutte le fasi di processo necessarie a consentire di produrre alimenti che non siano dannosi per la salute o inadatti al consumo umano. Si applica agli alimenti effettivamente prodotti dall'azienda fra quelli richiamati nelle linee guida. Si applica alle fasi che l'azienda ha indicato nei diagrammi di flusso dei prodotti. Ulteriori prodotti o ulteriori fasi di produzione richiedono la revisione del manuale.

Descrizione dei prodotti

Produrre una scheda per prodotto utilizzando le schede in allegato.

I prodotti sono ottenuti dalla lavorazione di carni provenienti in misura prevalente da animali aziendali.

Sono prodotti i seguenti alimenti (eliminare gli alimenti non prodotti o aggiungere gli alimenti prodotti):

- Lard d'Arnad DOP/Lardo
- Saouseucce/salam de tser
- Boudin/salam de trofolle
- Motzetta/Motsetta
- Cotechini

La sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali deriva in massima parte dal fatto di essere stati trasformati secondo prassi consolidate. Pertanto è necessario che gli alimenti che rientrano nell'applicazione del presente piano e che usufruiscono degli adeguamenti alla normativa igienico sanitaria di seguito esplicitati rientrino per tipologia di prodotto e per metodologia di produzione fra

i prodotti elencati fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) o siano assimilabili per tecnologia di produzione a prodotti D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G), tipici della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

La ricetta dei salami di carne che possono essere consumati tal quali, senza cottura, deve prevedere un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dell'impasto.

Comunque la vendita dei prodotti diversi dal lardo può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l'Aw (attività dell'acqua) a un valore inferiore a 0,92.

I prodotti che presentano un valore di Aw maggiore di 0,92 devono essere consumati previa adeguata cottura con chiara indicazione in etichetta.

Per il lardo, la stagionatura non può essere inferiore a 3 mesi al fine di garantire una adeguata stagionatura e un adeguato abbassamento dell'Aw.

Per eventuali alimenti trasformati secondo tecniche e con parametri diversi da quelli sopra riportati si applica quanto previsto dalla normativa sanitaria vigente.

Uso dei prodotti e ambito di commercializzazione

- La maggior parte dei prodotti è posto in vendita come prodotto stagionato; una piccola percentuale dei prodotti preparati è posto in vendita come prodotto fresco, non stagionato, ma semplicemente sgocciolato. Trattasi in particolare di Saouseucce/salam de tser e Boudin/salam de trofolle da consumarsi previa cottura. Lo stesso vale per i cotechini, che tradizionalmente sono consumati previa cottura e non sottoposti a stagionatura.
- E' effettuata la vendita diretta in azienda (compresa la eventuale vendita via Internet e la vendita con consegna a domicilio dell'acquirente) e la vendita in fiere e mercati: se l'azienda è in possesso della semplice registrazione ai sensi dell'art 6 del reg. CE 852/04 la vendita diretta deve coprire un quantitativo superiore al 50% del volume di alimenti prodotti nella propria azienda. Con la semplice registrazione può essere effettuata la vendita a ristoranti, agriturismi o negozi. Tale vendita non deve però superare il 50% del volume di alimenti prodotti e comunque è possibile solo se l'intera produzione avviene all'interno della propria azienda a partire dal sezionamento delle carni fino alla stagionatura, oppure le lavorazioni precedenti hanno avuto luogo in uno stabilimento con marchio CE. Se una parte della lavorazione avviene fuori dall'azienda, in stabilimento solo registrato, ci si deve limitare alla vendita diretta.

La vendita a ristoranti, agriturismi o negozi può avvenire solo verso esercizi situati nella Regione Valle d'Aosta e nelle Provincie confinanti (DGR RAVA Recepimento LG Reg CE 852 853 3298 12 11 10)

Diagrammi di flusso (vedi diagrammi allegati per prodotto o per tipologia di prodotto)

Conferma diagrammi

I diagrammi di flusso ricalcano quanto effettivamente fatto a livello aziendale (verificare quanto indicato nei diagrammi durante le lavorazioni e apportare eventualmente le opportune correzioni)

Analisi dei pericoli e delle cause

Elencazione dei pericoli e valutazione preliminare (valida per tutti i prodotti)

I pericoli possono essere suddivisi in pericoli biologici, chimici (che comprendono anche gli allergeni) e pericoli fisici (che comprendono anche i pericoli da radiazioni).

I pericoli associati ai prodotti a base di carne possono provenire dalla materia prima e dagli ingredienti, dall'ambiente di lavorazione e dai materiali di contatto, dalle contaminazioni apportate dagli operatori durante la lavorazione. Si tratta di fatto di una fase di contaminazione del processo. Eventuali pericoli che siano entrati nel processo sono poi sottoposti a fenomeni di moltiplicazione, sopravvivenza, riduzione/eliminazione proprio dovute alle varie fasi del processo.

Per taluni pericoli, come i pericoli fisici e chimici è abitualmente sufficiente limitare la contaminazione del processo con le buone pratiche igieniche, in quanto eventuali piccole quantità, non pericolose, non sono in grado di moltiplicarsi.

Per i pericoli microbiologici invece, trattandosi di esseri viventi che possono crescere o morire nell'alimento, è importante prevenire la loro introduzione nel processo, ma anche e soprattutto fondamentale far sì che il processo consenta l'eliminazione/riduzione dei microbi patogeni

accidentalmente presenti, per avere un prodotto finito sano al termine del processo.

La tecnologia tradizionale di produzione dei P.A.T., sottoposti ad una lunga stagionatura, ha effettivamente lo scopo di creare prodotti stabili, nei quali i microbi patogeni eventualmente presenti non possano più riprodursi, anzi siano ridotti di numero o totalmente eliminati.

Pericoli associati alla materia prima

I pericoli associati alla materia prima, e in particolare alla carne, sono sostanzialmente richiamati nella PARTE TERZA, SEZIONE A dell'accordo Governo, Regioni e P.A. "linee guida sui criteri di predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al reg. CE 853/04" rep atti n° 147/CSR del 25/07/12, a cui occorre fare riferimento per la loro descrizione.

In particolare i pericoli sopra richiamati possono essere rilevati nei prodotti a base di carne perché veicolati attraverso le materie prime e, a seconda delle modalità di trasformazione, sopravvivere (permanere), moltiplicarsi (solo per i batteri) o ridursi. Alcune di questi pericoli sono già eliminati o il loro rischio è fortemente ridotto dalle procedure di controllo poste in essere in ambito di macello. Altri pericoli sono tipici dei processi di trasformazione e la fase di contaminazione del prodotto avviene durante tale processo. Anche questi possono sopravvivere (permanere), moltiplicarsi (solo per i batteri) o ridursi. Per questi pericoli si procede ad una breve descrizione e valutazione.

Pericoli Biologici

Si tratta di esseri viventi che possono essere patogeni per l'uomo, possono cioè provocare malattia perché producono tossine o infestano gli organi o le cellule di colui che ingerisce l'alimento.

Batteri:

- Bacillus cereus (associato alle carni e alle spezie)
- Campylobacter spp. (associato alle carni)
- Clostridium botulinum (associato alle carni e alle spezie)
- Clostridium perfringens (associato alle carni e alle spezie)
- Escherichia coli enteropatogeni (associato alle carni)
- Listeria monocytogenes (associato alle carni e alle spezie)
- Salmonella spp (associato alle carni e alle spezie)
- Staphylococcus aureus (associato alle carni e alle spezie)
- Yersinia enterocolitica (associato alle carni)

Parassiti:

- Sarcocystis spp (associato alle carni) Trattasi di parassiti naturalmente presenti nelle carni, che abitualmente non vengono rilevati alla macellazione perché non danno lesioni macroscopicamente evidenti. Non causando gravi malattie nell'uomo e essendo molto diffusi, non sono presi abitualmente in considerazione nella gestione dei pericoli. La stagionatura riduce la loro vitalità, anche se non vi è garanzia di eliminazione. E' possibile, durante la lavorazione delle carni il rilievo della Miosite eosinofilia sarcosporidica, una lesione del muscolo di colore verdastro, causata dalla reazione delle carni alla massiccia invasione del parassita. In questo caso occorre scartare le carni come sottoprodotto e avvisare il macello e l'AUSL.
- Taenie (associato alle carni) Trattasi di parassiti delle carni che si presentano come dei noduli biancastri sferici di diametro all'incirca di 0.5-1cm, contenenti all'interno una zona più molle e verdastro giallognola. Tali noduli sono la forma larvale del parassita intestinale dell'uomo volgarmente conosciuto come "verme solitario". Le carni sono abitualmente visitate al macello per la ricerca di tale parassita. Nel caso l'infestazione fosse sfuggita al macello occorre segregare tutto l'animale e avvisare il macello e l'AUSL.
- Toxoplasma gondii (associato alle carni) vedi Sarcocystis spp. Rispetto a quanto detto per Sarcocystis spp. occorre ricordare la patogenicità di Toxoplasma per il feto delle donne gravide che non sono precedentemente state immunizzate contro il germe. La stagionatura non elimina il rischio. Il pericolo, non gestibile in produzione e trasformazione, deve essere gestito dal consumatore.
- Trichinella spp. (associato alle carni) E' un parassita tipico del suino e ogni carcassa di suide è sottoposta alla ricerca del parassita prima della lavorazione. Qualora la lavorazione delle carni avvenga prima del ricevimento dell'esito analitico, queste carni sono poste dal Veterinario Ufficiale del macello sotto vincolo sanitario e è necessario tenere separati i singoli lotti di alimenti prodotti con queste carni dagli altri fino al

ricevimento dell'esito analitico e dell'autorizzazione di svincolo sanitario da parte del Veterinario Ufficiale.

Pericoli chimici

- Residui di farmaci veterinari. Le carni utilizzate per la trasformazione provengono da macelli riconosciuti CE che già hanno gestito tale pericolo. Tuttavia trattandosi di carni provenienti in origine dall'allevamento dell'azienda che le trasforma, tale pericolo deve essere costantemente gestito anche attraverso la corretta gestione del farmaco in azienda e la corretta compilazione della documentazione. In particolare occorre detenere i farmaci in armadietti dedicati e nella loro confezione originale, rispettare le prescrizioni del Medico Veterinario, registrare correttamente i trattamenti sul registro aziendale, rispettare i tempi di sospensione e compilare correttamente il Modello 4 di invio degli animali alla macellazione.
- Contaminanti ambientali involontari. Sono i metalli pesanti (Mercurio, Cadmio, Arsenico, Rame) e le sostanze chimiche di origine industriale (PCB, diossine e altri organo clorurati), i residui di prodotti fitosanitari, le sostanze chimiche di origine naturale (come per esempio le micotossine). Tali contaminanti provengono dall'ambiente, dagli alimenti somministrati agli animali, dall'acqua di abbeverata. Provocano nel consumatore malattie di tipo cronico degenerativo, dovute all'accumulo di residui. E' dunque necessario alimentare gli animali secondo le buone pratiche con alimenti controllati e utilizzando acqua e attrezzature idonee al fine di evitare l'accumulo di questi pericoli nell'alimento. In particolare per quanto riguarda le micotossine, occorre gestire correttamente i mangimi, onde evitarne la formazione durante lo stoccaggio in azienda.
- Solanina: la solanina è un alcaloide glicosidico tossico presente nelle solanacee come la patata. La solanina si concentra nelle parti verdi della pianta ed è normalmente assente dai tuberi, salvo quando questi vengono esposti alla luce solare. La sua presenza è facilmente identificabile dall'aspetto della patata, poiché la concentrazione di solanina è proporzionale al numero di germogli e all'estensione delle parti verdi. Patate dall'aspetto vecchio, rugoso e spugnoso contengono maggiori quantità di solanina rispetto a patate nuove. La conservazione deve avvenire in luogo buio, asciutto e fresco (ma non troppo) per limitare la presenza di solanina.
- Allergeni: La vigente normativa individua all'allegato II del Reg. UE 1169/11 le "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Tale norma impone l'indicazione in etichetta di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata, nell'elenco degli ingredienti con un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo, o con l'indicazione di "contiene" più il nome della sostanza, se non vi è elenco degli ingredienti. Gli allergeni possono essere presenti nell'alimento perché intenzionalmente utilizzati tal quali come ingredienti, oppure essere veicolati come ingredienti o additivi usati a loro volta in ingredienti composti (es. i solfiti che troviamo nei salumi perché veicolati attraverso il vino che usiamo come ingrediente). Anche in questo secondo caso dobbiamo informare il consumatore.
Una ulteriore possibilità di contaminazione dell'alimento è dovuto dalla lavorazione nello stesso locale di trasformazione dei salumi di alimenti allergenici (lavorazione del pane, del latte, della frutta con guscio). In questo caso occorre garantire che le lavorazioni dei salumi non siano contaminate per "trascinamento" dalle lavorazioni precedenti, con una igienizzazione molto profonda del locale. In alternativa è possibile indicare in etichetta la voce "potrebbe contenere" oppure "prodotto in uno stabilimento che lavora anche..."
Gli allergeni indicati dalla norma sono:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), **(NB possibile presenza e trasferimento ai salumi tramite gli additivi: verificare etichetta dell'additivo)** tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. **(NB possibile trasferimento ai salumi tramite il vino: verificare etichetta del vino. L'utilizzo di massimo due litri di vino rosso, che può contenere al massimo 150 mg/litro di anidride solforosa e solfiti, per 80 kg di impasto, consente di calcolare che sia apportata una quantità di solfiti nel prodotto finito inferiore a 10 mg/kg. Ciò consentirebbe, a seguito eventualmente di un accertamento analitico di conferma, di omettere l'indicazione "contiene solfiti" sul prodotto. Situazione diversa quella di dosaggi diversi o dell'utilizzo di vino bianco o di altri vini, in cui la quantità maggiore di solfiti consentita impone valutazioni diverse.)**
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Pericoli fisici

Oggetti duri e taglienti con una dimensione pari o superiore a 7mm possono provocare lesioni nel consumatore. Corpi estranei di dimensione inferiore possono essere un pericolo per categorie di consumatori particolari come bambini e anziani

- Schegge d'osso nelle carni: la presenza di schegge d'osso è possibile, ma abitualmente la mondatura delle carni consente la loro eliminazione. Per quando riguarda i salumi insaccati, le lavorazioni come la tritatura riducono comunque ulteriormente la pezzatura di eventuali schegge.
- Pezzi di vetro, metallo, plastica, terra, altri corpi estranei: possono provenire da contaminazioni avvenute nel macello o in azienda per rottura di lampade, macchinari o involucri, oppure contaminare le carni durante il trasporto dal macello al laboratorio di trasformazione. E' dunque necessario l'utilizzo di contenitori per il trasporto idonei e coperti, e l'attenta verifica delle carni all'arrivo al laboratorio. Questa contaminazione può riguardare anche gli additivi e le spezie utilizzate, sia acquistate che autoprodotti. In questo caso la gestione del pericolo deve essere fatta attraverso l'acquisto degli ingredienti presso aziende referenziate e buone pratiche di preparazione delle spezie autoprodotte.

Pericoli associati all'ambiente, ai materiali a contatto e all'operatore

Alcuni pericoli sono tipici dei processi di trasformazione e la fase di contaminazione del prodotto avviene durante tale processo. Anche questi possono sopravvivere (permanere), moltiplicarsi (solo

per i batteri) o ridursi durante il processo produttivo.

Pericoli biologici.

- Batteri. Sono sostanzialmente gli stessi di quelli richiamati per la materia prima, che però sono veicolati nel processo dall'ambiente e dal materiale a contatto, come tavoli e attrezzature, oppure dagli operatori che lavorano l'alimento. Per esempio la contaminazione del prodotto da *Listeria monocytogenes*, germe ubiquitario che vive nell'ambiente, può provenire dall'esterno attraverso contenitori non sanificati o attraverso l'uso di divise contaminate da polvere e terra. Altri esempi sono la possibile contaminazione del processo con *Salmonella* spp. dovuta alla presenza di un operatore con una diarrea salmonellare in atto o portatore sano di *Salmonella* nell'intestino, oppure con *Staphylococcus aureus* proveniente dalle mani che presentano ferite infette o dalla bocca degli operatori (lo stafilococco vive nel naso, nella bocca e nella gola di malati e portatori sani).

- Infestanti e parassiti.

Fra i pericoli biologici occorre ricordare gli infestanti, in particolare insetti come, per esempio, le mosche, le blatte, e i roditori. Questi animali possono veicolare sul prodotto o sulle superfici batteri e essere quindi causa di contaminazione.

Alcuni di questi, in particolare gli insetti come *Dermestes lardarius*, *Piophilidae* casei ed altri coleotteri che si nutrono di prodotti carnei o acari come i Tiroglifi, sono tipici dei prodotti a base di carne, di cui si nutrono. Questi animali possono infestare i salumi, penetrando nel prodotto. La presenza di parassiti negli alimenti è punita del vigente ordinamento con sanzione penale e, inoltre, i parassiti possono, penetrando nell'alimento, veicolare germi patogeni.

Pericoli chimici

- Residui di prodotti utilizzati nella manutenzione, nella disinfestazione, nella pulizia e disinfezione dei locali, degli impianti e delle attrezzature. L'uso non corretto di questi prodotti chimici in azienda, sia durante l'utilizzo vero e proprio che durante il loro deposito, può comportare l'inquinamento degli alimenti. In particolare occorre utilizzare i prodotti secondo le specifiche del fornitore, allontanare, sciacquando, i residui e depositare in appositi armadi i prodotti chimici, mantenendoli nella loro confezione originale.

Una ulteriore fonte di contaminazione del prodotto può derivare da quei prodotti come il grasso usato nella lubrificazione delle macchine utilizzate nelle lavorazioni che deve essere di qualità alimentare.

- Sostanze cedute dai materiali a contatto. I materiali che devono andare a contatto con gli alimenti, sia per quanto concerne gli strumenti e i contenitori (coltelli, vasche ecc.) che le attrezzature, devono essere idonee al contatto con gli alimenti e fornite, se disponibili, delle relative certificazioni, onde evitare che materiali non idonei cedano sostanze agli alimenti. Lo stesso vale per i materiali di confezionamento e per le etichette che vanno a diretto contatto con gli alimenti. In questo caso i materiali devono essere certificati idonei al contatto, come pure gli inchiostri. Etichette non a contatto diretto con gli alimenti, come quelle apposte sugli imballaggi, o sui cordoni delle filze, non devono obbligatoriamente soddisfare questo requisito.

- Additivi, coloranti, coadiuvanti tecnologici. L'aggiunta di sostanze non consentite durante la produzione degli alimenti o l'utilizzo di additivi secondo modalità differenti da quelle previste potrebbe provocare danni nel consumatore, oltre che esporre il produttore a violazioni di tipo penale. Occorre utilizzare esclusivamente gli additivi indicati nella ricetta di ogni prodotto e nella sua scheda. Se si modifica la ricetta occorre verificare se l'additivo è consentito in quello specifico prodotto. Quando si utilizzano gli additivi occorre verificare il limite massimo di sostanza che è consentito aggiungere (vedi scheda), quantificarne la necessità in relazione alla massa di carni da conciare (pesandole), pesare a sua volta la quantità di additivo da aggiungere, mescolare molto bene il prodotto per distribuire uniformemente l'additivo nella massa carnea. Particolare attenzione deve essere posta allo stoccaggio dell'additivo, che deve essere conservato nella sua confezione originale, per evitare sostituzioni involontarie. Una importanza particolare nella trasformazione dei salumi la rivestono i nitrati e i nitriti. I nitrati vengono convertiti durante la stagionatura dai batteri in nitrito, talvolta aggiunto anche tal quale, che stabilizza il

colore della carne e impedisce la crescita del *Clostridium botulinum*, un germe patogeno la cui tossina, se si accumula nel salume, causa la paralisi muscolare nel consumatore, con gradi diversi fino alla morte per paralisi dei muscoli vitali (cuore, diaframma e muscoli respiratori). A loro volta i nitrati e i nitriti sono cancerogeni, ma sono autorizzati a seguito di una valutazione rischio/beneficio, in quanto se usati alle dosi consentite non manifestano il carattere di tossicità. Sono sempre venduti come concia e quindi associati ad altri sali, mai come prodotto puro. Quando vengono utilizzati occorre dunque attenersi scrupolosamente ai dosaggi indicati dal produttore, acquisendo la documentazione necessaria alla specifica concia che si sta utilizzando. Inoltre occorre pesare accuratamente sia l'additivo che la massa da conciare con strumenti affidabili e verificati. Da ricordare che gli additivi sono contenuti anche nei vegetali, in particolare vi sono elevate concentrazioni nelle patate e soprattutto nelle barbabietole, a volte superiori ai limiti consentiti per gli additivi chimici. Per tale motivo l'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale della Regione Autonoma della Valle d'Aosta n°281 del 30 Aprile 1996 vieta l'aggiunta di nitrati per la preparazione di prodotti tipici a base di carne denominati "BOUDIN" e impone ai produttori di riportare in etichetta la dicitura "PRESENZA DI NITRATI DI ORIGINE VEGETALE".

I Nitriti e i nitrati utilizzabili nei salumi ai sensi del Reg. UE 1129/2011 sono:

Additivo	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione nella carne trasformata non trattata termicamente
E 249 Nitrito di potassio	150 mg/Kg totale
E 250 Nitrito di sodio	
E 251 Nitrato di sodio	150 mg/Kg totale
E 252 Nitrato di potassio	

Pericoli fisici

Vale quanto indicato per le materie prime.

Da aggiungere solo la necessità di mantenere la massima igiene personale di coloro che lavorano a contatto con gli alimenti e il divieto di utilizzo di monili durante le fasi di lavorazione, al fine di evitare contaminazioni del prodotto.

Altro punto critico è la corretta manutenzione delle attrezzature, come il tritacarne e i coltelli, al fine di evitare la perdita di bulloni o pezzi di metallo, nonché dei vetri e delle lampadine.

Da ultimo occorre verificare che i materiali di confezionamento siano correttamente formati e non contengano sfridi di lavorazione che potrebbero contaminare gli alimenti.

Prerequisiti-Buone prassi igieniche.

Questa parte raccoglie le buone prassi che devono essere messe in atto durante l'intero ciclo di lavorazione al fine di garantire che qualsiasi alimento venga prodotto, questo sia trasformato in locali adeguati, con materie prime e modalità operative adeguate, in modo da evitare la contaminazione del processo con pericoli fisici, chimici o microbiologici. Sono inoltre inseriti in questa sezione alcuni capitoli, come la rintracciabilità, l'etichettatura e l'ambito di commercializzazione, che pur non essendo prettamente attinenti all'ambito dell'igiene, sono operazioni complementari a questa, sono poste in essere contemporaneamente, o derivano dall'applicazione della normativa igienico sanitaria. Sono talvolta tralasciate le normali e banali pratiche igieniche e quelle già richiamate nell'analisi dei pericoli ritenuti meno significativi.

Quanto di seguito indicato è quanto è effettuato in azienda da tutti gli operatori che operano sugli animali, sulle materie prime, sui prodotti e sulle attrezzature. Chiunque operi in azienda deve conoscere quanto indicato e quindi è sottoposto dal titolare a specifica formazione e/o addestramento. Il manuale deve diventare anche strumento di consultazione quando vi siano dei dubbi sulla condotta da tenere.

Materia prima e materiali a contatto.

Materia prima carne.

L'allevamento

Per poter effettuare la vendita di carne e degli eventuali prodotti a base di carne da essa derivati è necessario che le aziende di allevamento siano registrate ai sensi dell'art 6 del Regolamento CE 852/04 come produttori primari e che applichino quanto richiesto dalla normativa relativamente a

- **Provenienza e anagrafe:** Gli animali devono essere acquistati da altri allevamenti registrati secondo la normativa vigente, introdotti accompagnati da specifico Modello 4 e correttamente caricati in anagrafe; se nati in azienda devono essere stati dichiarati in anagrafe secondo le procedure previste.
- **Sanità:** non devono essere sottoposti a blocchi di movimentazione a seguito di provvedimenti di polizia sanitaria emessi dall'Autorità Competente, né presentare, al momento dell'invio al macello segni e sintomi di malattie. In caso di dubbio occorre contattare il Veterinario Ufficiale del macello a cui vengono inviati gli animali che provvederà direttamente o tramite altro Collega ad una visita ante mortem in azienda. Eventuali patologie/contaminazioni ricorrenti o presenti in allevamento sono da indicare nel quadro delle Informazioni sulla Catena Alimentare (ICA) del Modello 4. Le informazioni sulle restrizioni sanitarie saranno invece indicate dal Veterinario Ufficiale di Sanità Animale nel caso venga autorizzata l'uscita di animali da allevamenti posti sotto vincolo di polizia sanitaria.
- **Alimentazione degli animali:** I mangimi e i foraggi, sia autoprodotti che acquistati, non devono contaminare l'animale e le carni da esso derivate attraverso germi patogeni, sostanze chimiche, di sintesi (es. fitofarmaci) o naturali (es. micotossine), corpi estranei.
- **Gestione dei farmaci:** Occorre gestire correttamente i farmaci, sia somministrati direttamente che tramite i mangimi. In particolare occorre compilare molto attentamente il registro dei trattamenti farmacologici e consultarlo ogni qual volta si spediscono animali al macello. Questa consultazione serve a compilare correttamente il Modello 4 che scorta gli animali. In particolare occorre verificare che gli animali trattati con farmaci abbiano superato il tempo di sospensione dall'ultima somministrazione del farmaco. Nel caso il tempo di sospensione non sia superato, non inviare l'animale e attendere che sia trascorso il periodo indicato, attendendo, per maggiore sicurezza, qualche giorno in più. Nel quadro B del Modello 4 vanno anche indicati i trattamenti effettuati sugli animali da macellare nei 90 giorni precedenti l'invio al macello, anche se i tempi di sospensione sono stati rispettati.
- **Benessere degli animali:** Oltre che eticamente importante, il benessere degli animali in allevamento consente di ottenere animali più sani e qualitativamente migliori.
- **Gestione dei reflui di allevamento.**

Il trasporto degli animali.

Il trasporto degli animali verso il macello deve avvenire secondo le modalità previste dal Reg. CE 01/2005. In particolare il conduttore del mezzo deve essere in possesso di specifico attestato di formazione e il mezzo deve possedere l'autorizzazione prevista in base alle diverse tipologie di trasporto (trasporto in deroga per i mezzi aziendali con limitazione all'esercizio in ambito regionale, trasporto entro le 8 ore, trasporto oltre le 8 ore).

Il trasporto degli animali a piedi verso il macello deve essere limitato il maggiormente possibile e comunque ricondotto ad animali che sono allevati nelle immediate vicinanze del macello onde evitare, oltre a possibili situazione di mancato benessere per l'animale, alterazioni fisio-patologiche pre-mortem che possono influire sulla qualità organolettica, tecnologica e sanitaria delle carni. (es. carni PSP, o DFD).

Gli animali devono essere scortati dalle copie del Modello 4 non trattenute dell'allevatore.

Gli animali devono giungere al macello puliti, al fine di ridurre la contaminazione delle carni durante la macellazione e contenere il numero di batteri patogeni o comunque non idonei alla trasformazione dei salami e che potrebbero causare difetti di stagionatura.

La macellazione.

La macellazione di animali destinati alla trasformazione per la vendita deve obbligatoriamente avvenire presso uno stabilimento riconosciuto CE ai sensi dell'art 4 del Reg. CE 853/04.

Non sono idonei alla macellazione per la vendita gli stabilimenti registrati nell'ambito della normativa relativa all'agriturismo. Tali impianti infatti sono autorizzati alla macellazione

esclusivamente di animali allevati nell'azienda agricola collegata all'attività agrituristica per sopperire alle necessità alimentari di somministrazione della stessa.

La vendita di prodotti, ancorché trasformati presso l'azienda agricola, non ricade infatti nel campo di applicazione della normativa inerente l'agriturismo, a maggior ragione se si tratta di vendita al di fuori della stessa.

Sono inoltre escluse dalla possibilità di utilizzo per la vendita le carni provenienti da macellazioni uso familiare effettuate a domicilio del proprietario dell'animale ai sensi dell'art 13 del RD 3298/29.

Il trasporto delle carni

Il trasporto delle carni dal macello al laboratorio di lavorazione può avvenire in due modalità differenti.

Trasporto di carni destinate alla lavorazione a caldo

E' possibile che la lavorazione delle carni avvenga a caldo, subito dopo la macellazione e la visita del Veterinario. Il trasporto avviene dunque tramite un adeguato contenitore o automezzo, idoneo al contatto e al trasporto degli alimenti, che non necessariamente è dotato di sistema di refrigerazione. Tuttavia questa modalità di lavorazione prevede l'obbligo di ritiro del capo immediatamente dopo le operazioni di bollatura sanitaria e la trasformazione deve iniziare immediatamente al ricevimento dell'animale. Il periodo di trasporto non può essere superiore alle due ore.

Tali carni non possono essere destinate alla vendita tal quali, ma devono essere esclusivamente sottoposte a trasformazione.

Un'ulteriore limitazione è data dal fatto che le carcasse asportate a caldo dal macello dovranno essere sottoposte a vincolo di lavorazione e blocco della commercializzazione in attesa dell'esito dell'esame per la ricerca di Trichinella. Nulla può essere venduto, né consumato prima dell'autorizzazione del Veterinario Ufficiale a seguito di ricevimento dell'esito dell'esame.

Trasporto di carni già refrigerate

Più frequente è la lavorazione delle carni ormai refrigerate che hanno già ottenuto in via libera a seguito dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico.

Il trasporto può essere effettuato in due modi:

1. Trasporto con automezzo o contenitore che garantisca il mantenimento della temperatura inferiore a +7°C per la carne, +3°C se sono presenti anche le frattaglie, senza alcuna limitazione, salvo la responsabilità dell'OSA di garantire il mantenimento della temperatura. Per ciò è necessario un contenitore o automezzo almeno isotermico, con un termometro che consenta la lettura dall'esterno.
2. Trasporto attraverso un contenitore o automezzo idoneo al contatto con gli alimenti che non garantisce il mantenimento della temperatura. In questo caso il trasporto può essere effettuato esclusivamente fra il macello e il locale registrato ai fini della trasformazione e non può durare più di 60 minuti. Tali carni non possono essere destinate alla vendita tal quali, ma devono essere esclusivamente sottoposte a trasformazione e la stessa deve iniziare immediatamente al ricevimento delle mezzene.

Le carni destinate alla vendita tal quali, cioè senza che siano trasformate in salumi, e le carni che non vengono immediatamente lavorate, devono essere trasportate e depositate a temperatura controllata, mantenendo rigorosamente la catena del freddo per evitare l'aumento esponenziale dei batteri presenti sulle carni perché, salvo il freddo, non vi sono altri accorgimenti che limitano la loro crescita. L'immediata lavorazione, invece, inizia di fatto il processo che prosegue con la stagionatura che consentirà la limitazione e addirittura la riduzione di eventuali cariche batteriche, soprattutto se patogene.

L'attività e la modalità di trasporto delle carni è da indicare nella relazione allegata alla SCIA sanitaria.

Altri ingredienti e materiali a contatto

Ingredienti acquistati. Devono provenire aziende registrate, salvo per le piante aromatiche e le patate (prodotti primari) che possono provenire anche da altri agricoltori, ma di cui bisogna mantenere comunque la rintracciabilità (è sufficiente tenere traccia dell'autofattura, vedi specifico capitolo).

Ingredienti prodotti in azienda: anche per le piante aromatiche (gusti) e le patate prodotti nell'azienda stessa occorre tenere la rintracciabilità. (vedi specifico capitolo). Le patate e i gusti, sia autoprodotti che acquistati localmente devono essere privi di residui antiparassitari, non guasti o marci, le patate non devono essere verdi, né contenere germogli sviluppati, altrimenti vanno scartate. Sia le patate che i gusti devono essere puliti e, se necessario, lavati prima di entrare nei locali di lavorazione.

Tutti gli ingredienti e i materiali a contatto, comprese le etichette da apporre direttamente sul prodotto, le confezioni, il filo da legatura (lignola), le attrezzature e i pezzi di ricambio, nonché eventuale lubrificanti, detergenti ecc. al momento dell'arrivo in azienda devono essere verificati con particolare attenzione a:

- Idoneità all'uso alimentare o all'uso specifico per i detergenti. Azione correttiva: respingimento del prodotto.
- Integrità della confezione. Azione correttiva: respingimento del prodotto.
- Mantenimento della temperatura di trasporto: Azione correttiva: immediata refrigerazione, se al cuore la temperatura è ancora mantenuta e le caratteristiche esterne sono ancora idonee oppure respingimento del prodotto.
- Scadenza (da consumarsi entro) o Termine Minimo di Conservazione (TMC - da consumarsi preferibilmente entro) non oltrepassati. Azione correttiva: respingimento del prodotto.
- Assenza di contaminazione visibile. Azione correttiva: respingimento del prodotto o mondatura.

L'ingrediente sangue per la preparazione di Boudin

Fra gli ingredienti del Boudin vi è anche il sangue. Tale prodotto è raccolto a livello di macello dai suini aziendali e destinato esclusivamente ad entrare a far parte di tale alimento. In ragione di questo fatto può essere trasportato con le carni, viaggiando assieme a queste e essendo sottoposto allo stesso regime di trasporto.

Tuttavia, se non immediatamente utilizzato al momento dell'arrivo in azienda per l'immediata lavorazione, è buona prassi conservarlo refrigerato per l'uso, anche se dilazionato di sole 12-24 ore. Infatti il sangue è un ottimo nutrimento per i batteri. Non si tratta di un C.C.P., in quanto comunque la stagionatura successiva provvede a ridurre o eliminare eventuali germi patogeni, ma di una buona prassi che contribuisce a mantenere basso il numero di batteri indesiderati nel prodotto, con evidente riflesso sia sulla sanità che sulla qualità del prodotto finale.

Locali, impianti, attrezzature

Prima di iniziare le lavorazioni, soprattutto in caso di lavorazioni stagionali si verifica lo stato generale di:

- Struttura con particolare attenzione a infissi, pareti, soffitti, pavimenti: Azioni correttive: riportare la situazione a quella originaria riparando gli infissi, pulendo e rimbiancando, se del caso, le pareti e i soffitti, in modo che non cedano calcinacci, ripristinando la condizione di lavabile ove richiesta.
- Impianti con verifica della funzionalità dell'impianto idrico, compresa la rubinetteria, e dell'impianto elettrico, disponibilità di sapone liquido e asciugamani a perdere. Azione correttiva: ripristino
- Attrezzature: Presenza di tutta l'attrezzatura necessaria alle lavorazioni, correttamente montata e pulita, presenza di coltelli puliti ed in adeguato numero, presenza dei contenitori dei rifiuti svuotati che devono essere puliti e disinfettati, assenza di materiali non inerenti l'attività. Azione correttiva: ripristino.

In particolare verificare:

- Lo stato di manutenzione dei piani di lavoro, con particolare attenzione a eventuali superfici in legno (taglieri o ceppo).
- La pulizia di tritacarne, impastatrice, insacchiatrice, coltelleria, "pungoli", contenitori, ganci, baltresche, assenza di ruggine sui macchinari e ogni altra attrezzatura.
- L'assenza di perdite d'olio dai riduttori del tritacarne e delle altre macchine.
- La corretta affilatura delle lame del tritacarne.
- La predisposizione di supporti di appoggio dei contenitori e delle vasche per le carni che non devono posare sul pavimento.

Animali infestanti

Dai locali di lavorazione, stagionatura, deposito e vendita sono banditi gli animali domestici.

E' effettuata la lotta ai roditori e agli insetti soprattutto attraverso misure preventive.

I locali, le loro pertinenze e le aree circostanti sono tenuti puliti e sgombri.

I rifiuti, attrattivi per questi animali, sono rapidamente allontanati dai locali, comunque almeno una volta al giorno, e i loro contenitori lavati e disinfettati.

Le superfici e le attrezzature sono lavate senza indebito ritardo.

E' importante evitare l'entrata degli animali nocivi.

La manutenzione dei locali consente di garantire la chiusura efficace di tutti gli accessi non protetti come porte, finestre, scarichi (che devono sempre essere provvisti di sifone), sfiati (che devono essere sempre protetti da griglia). Eventuali locali in pietra sono mantenuti in modo che fra le pietre non vi siano fessure.

Porte e finestre sono tenute chiuse, se non protette da zanzariera.

Settimanalmente e sempre all'inizio di ogni stagione di produzione, viene effettuata una visita approfondita di tutti i locali per individuare eventuali segni di presenza di animali infestanti (cadaveri, feci, uova, larve). In questo caso si interviene con una manutenzione straordinaria per individuare e chiudere il punto d'entrata. Si procede poi al posizionamento di trappole per la cattura e a igienizzare il locale prima di lavorare.

Sono da preferire le trappole ad azione meccanica, perché l'uso di veleni potrebbe contaminare gli alimenti.

Trappole velenose non sono comunque mai da usare nei locali in cui si lavorano o sono depositati alimenti.

Se utilizzate, le esche velenose devono essere posizionate in modo sicuro al fine di minimizzare il rischio di manomissione e di ingestione accidentale dell'esca da parte di bambini o di animali non bersaglio.

È necessario accertarsi sempre che il contenitore sia fissato in maniera adeguata e che le esche non possano essere trascinate via dai roditori.

Le esche devono essere disposte solo nei luoghi in cui i roditori si riproducono e in cui sono attivi: nei condotti, nelle tubature, nelle canaline elettriche, nelle centraline e nelle giunzioni delle pareti.

Le esche non devono essere disposte nelle zone esposte dove possono venire spostate o aperte con la diffusione nell'ambiente del contenuto.

Per contenere le esche devono essere usati robusti erogatori chiudibili.

Ogni erogatore deve essere numerato e la data di introduzione dell'esca deve essere registrata. È necessario predisporre una piantina con l'indicazione di dove sono collocate le esche.

Il numero degli erogatori di esca permanenti, deve essere riportato in una scheda di controllo e è necessario predisporre una piantina con l'indicazione di dove sono collocate le esche.

Occorre acquisire e detenere la scheda di sicurezza e tecnica del rodenticida e seguire scrupolosamente le misure di mitigazione del rischio e di buona prassi ivi indicate.

Soprattutto se l'allevamento è situato nelle vicinanze e questo causa la presenza di insetti, si deve intervenire con prodotti larvicidi e insetticidi per la lotta alle mosche, in particolare in allevamento e all'esterno degli ambienti di lavorazione.

Acari: qualora siano presenti acari che danneggiano il prodotto occorre usare prodotti specifici per trattamenti da effettuarsi in assenza di prodotto e con successiva aerazione dei locali di stagionatura; l'impiego va associato a un'azione di rimozione/ sostituzione delle attrezzature di

legno utilizzate per il sostegno dei salumi e della chiusura di eventuali fessurazioni in muri, soffitti e pavimenti.

Igiene del personale

Coloro che intervengono sul prodotto non devono essere causa di contaminazione per il prodotto stesso.

E' necessario innanzitutto che il personale indossi vestiario e scarpe adatte all'attività che effettua.

- Il vestiario di coloro che accedono ai locali di lavorazione deve essere pulito all'inizio della giornata di lavorazione. In questi locali è richiesto un abbigliamento specifico e completo comprensivo di scarpe dedicate, vestiti dedicati, cappellino o cuffia contenitivi dei capelli, grembiuli. Barbe e baffi devono essere curati e lavati.
- Nei locali di stagionatura è sufficiente un abbigliamento meno completo comprensivo almeno di scarpe dedicate o soprascarpe e grembiule pulite.

Gli indumenti di lavoro sono indossati nella zona appositamente individuata e sono depositati in un armadio specifico a loro esclusivamente dedicato, separati dagli abiti civili. Le scarpe da lavoro sono indossate al momento dell'ingresso nella zona di lavorazione (per operazioni di breve durata, come la semplice verifica della stagionatura, è possibile l'uso di soprascarpe).

Non devono essere indossati gioielli, monili, compresi gli orologi. Non usare trucchi e belletti, né profumi che potrebbero contaminare le carni.

Il locale o la zona spogliatoio sono tenuti puliti e in ordine.

Eventuali visitatori che entrano nei locali, compresi acquirenti, ispettori e consulenti, devono essere dotati di soprascarpe e vestiti puliti.

Gli operatori dedicati alle lavorazioni non devono presentare malattie trasmissibili con gli alimenti. Tutti coloro che stanno male, in particolare che presentano vomito, diarrea, tosse, starnuti, non devono toccare o sostare nei pressi degli alimenti. Eventuali lesioni sulle mani e nelle parti che potrebbero entrare in contatto con gli alimenti, come ferite, pustole, croste, escoriazioni, eczemi, vanno lavate, disinfettate e protette con cerotti colorati (affinché siano visibili se accidentalmente cadono nell'alimento) e guanti monouso.

Non è abitualmente necessario indossare i guanti durante le lavorazioni, salvo in presenza di lesioni alle mani. Ma è necessario lavarsi spesso le mani. Le mani vanno lavate:

- Prima dell'inizio delle lavorazioni.
- Quando si rientra al lavoro dopo una pausa, dopo l'uso del bagno, dopo uno spuntino perché il contatto con le parti intime e la bocca può veicolare batteri patogeni (compresa la pausa sigaretta).
- Quando si starnutisce, si tossisce, ci si soffia il naso.
- Quando si raccoglie un coltello, un attrezzo o altro caduto in terra.
- Quando si sono effettuate operazioni di pulizia.

Il lavaggio delle mani deve essere effettuato nel seguente modo:

- risciacquo con acqua calda di mani e avambracci.
- detersione con sapone liquido, avendo cura di strofinare bene i polsi, le unghie e le dita.
- risciacquo con acqua fredda.
- asciugatura con carta monouso o asciugamano monouso.

Rifiuti e sottoprodotti di origine animale

I rifiuti devono essere depositati in apposite pattumiere a pedale, svuotate almeno giornalmente e lavate e disinfettate.

Gli scarti di lavorazione di origine animale (ossa, grasso, prodotti andati a male o contaminati) sono considerati, salvo diversa valutazione, sottoprodotti di categoria 3 ai sensi del Regolamento CE 1069/09. Non è ammesso in questa tipologia di azienda il disosso delle colonne vertebrali di animali di età superiore a 30 mesi a rischio TSE.

Se prodotti, i sottoprodotti sono raccolti in un apposito contenitore durante le fasi di lavorazione, a

tenuta stagna, munito di coperchio, e, qualora il ritiro da parte della ditta incaricata non sia giornaliero, deve essere disponibile un frigorifero/freezer per la loro refrigerazione contraddistinto da una banda verde alta 15 centimetri.

Scarti non pericolosi possono essere utilizzati come alimenti per animali da compagnia.

Identificazione e etichettatura

I prodotti devono essere identificabili durante tutte le fasi di produzione. In stagionatura devono essere chiaramente riconoscibili i vari prodotti e i vari lotti.

Ogni prodotto e ogni lotto deve essere identificato da un numero univoco da scegliere fra quelli sotto indicati e apposto su un cartellino all'inizio di ogni lotto di salumi messi a stagionare o su ogni contenitore:

- Data di produzione
- Un numero che faccia riferimento alla scheda di produzione
- Altro: specificare.

E' possibile già apporre ad ogni filza e/o ad ogni prodotto l'etichetta che dovrà comunque essere apposta prima di vendere il prodotto.

L'etichetta dei prodotti venduti confezionati deve riportare in "lingua italiana":

- Denominazione del prodotto (tipologia di prodotto): Lard d'Arnad DOP o Lardo, Saouseucce/salam de tser (salame), Boudin/salam de trofolle (insaccato a base di lardo e patate/barbabietole), Motzetta/Motsetta ecc.; non è il nome di fantasia del prodotto, ma si tratta di una denominazione che deve far riconoscere al consumatore di che cosa si tratta.
- Elenco degli ingredienti e degli additivi in ordine decrescente per quantità. N.B. Gli allergeni devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati (vedi valutazione dei pericoli)

Negli ingredienti carni è necessario identificare la specie di provenienza. Andrà indicato quindi "carne suina", "carne bovina", "lardo" eccetera. Nei salami che contengono sia carne suina che bovina indicare nella denominazione "misto bovino-suino" oppure indicare le rispettive percentuali di carne o lardo aggiunte nell'elenco degli ingredienti.

Per i Boudins è necessario indicare la frase "PRESENZA DI NITRATI DI ORIGINE VEGETALE".

- Quantità netta. In alternativa, se il prodotto non è imballato, ma semplicemente contenuto in un involgente protettivo è possibile indicare "da vendersi a peso"
- Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro GG/MM/AA) o scadenza (da consumarsi entro GG/MM/AA)
- Nome dell'azienda che pone in vendita il prodotto.
- Sede (indirizzo e Comune) dell'azienda che pone in vendita il prodotto.
- Sede dello stabilimento di produzione (indirizzo e comune): obbligatorio solo se diverso dalla sede dell'azienda che pone in vendita il prodotto (per esempio se la lavorazione e la stagionatura avvengono al di fuori dell'azienda con la formula del conto terzi e consegna al venditore del prodotto finito). Se questo stabilimento è dotato di marchio di riconoscimento CE, questo deve essere indicato sull'etichetta. Se sul prodotto finito sono effettuati ulteriori manipolazioni diverse dal semplice deposito (sezionamento, confezionamento, riconfezionamento) in uno stabilimento diverso, compresa l'azienda agricola, occorre indicare la sede di tale stabilimento, e non lo stabilimento di produzione/stagionatura. NB. E' in essere un contenzioso fra UE e Italia sull'obbligo di indicazione dello stabilimento di produzione non più previsto dalla normativa europea e ancora previsto dalla normativa nazionale.
- lotto (L seguito dalla codifica del lotto) e/o data di produzione
- Modalità di utilizzo (es.: consumarsi previa cottura)
- Eventuali temperature e modalità di conservazione (es.: conservare a +4°C)

L'etichetta dei prodotti venduti non confezionati o venduti previo frazionamento (al taglio) è più semplice e può essere sostituita anche da un cartello esposto sul banco e/o nei pressi del prodotto. Deve riportare almeno:

- Denominazione del prodotto (tipologia di prodotto): Lard d'Arnad DOP o Lardo, Saouseucce/salam de tser (salame), Boudin/salam de trofolle (insaccato a base di lardo e patate/barbabietole), Motzetta/Motsetta ecc.; non è il nome di fantasia del prodotto, ma si tratta di una denominazione che deve far riconoscere al consumatore di che cosa si tratta.
- Elenco degli ingredienti e degli additivi in ordine decrescente per quantità. N.B. Gli allergeni

devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti con un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati (vedi valutazione dei pericoli)

Negli ingredienti carni è necessario identificare la specie di provenienza. Andrà indicato quindi "carne suina", "carne bovina", "lardo" eccetera. Nei salami che contengono sia carne suina che bovina indicare nella denominazione "misto bovino-suino" oppure indicare le rispettive percentuali di carne o lardo aggiunte nell'elenco degli ingredienti.

Per i Boudins è necessario indicare la frase "PRESENZA DI NITRATI DI ORIGINE VEGETALE".

- Modalità di utilizzo (es.: consumarsi previa cottura)
- Eventuali temperature e modalità di conservazione (es.: conservare a +4°C)
- Se lo stabilimento di produzione è dotato di marchio di riconoscimento CE, questo deve essere indicato sull'etichetta o sul prodotto

Si consiglia, soprattutto per i prodotti da vendersi a filze, di indicare quanto previsto per i prodotti confezionati, compresa la data di produzione come identificativo del lotto, ciò al fine di evitare di avere due tipologie di etichette diverse e facilitare le operazioni di rintracciabilità.

(N.B. indicare anche il prezzo per motivi commerciali).

Se venduti non al consumatore finale non confezionati i prodotti devono essere etichettati o le informazioni devono essere riportate sulla documentazione commerciale di accompagnamento in conformità al D.l.vo 109/92 e smi.

Per maggiori informazioni vedi D.l.vo 109/92 e smi e Reg. UE 1169/11.

Etichettatura nutrizionale

Il Regolamento UE 1169/11 prevede che a decorrere dal 13 dicembre gli alimenti preimballati siano dotati di una etichettatura nutrizionale.

Per evitare oneri non necessari agli operatori del settore alimentare, lo stesso regolamento ritiene opportuno esentare alcune categorie di prodotti non trasformati o per i quali le informazioni nutrizionali non sono un fattore determinante per la decisione d'acquisto dei consumatori, dall'obbligo di esibire una dichiarazione nutrizionale, a meno che l'obbligo di fornire tali informazioni non sia previsto da altre norme dell'Unione. (considerando 39)

Fatte salve altre disposizioni dell'Unione che prevedono una dichiarazione nutrizionale obbligatoria, ai sensi dell'art 10 (3) del Reg. UE 1169/09 la dichiarazione nutrizionale non è obbligatoria per gli alimenti elencati all'allegato V, fra cui, al punto 19, "gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale", alimenti oggetto di questa linea guida di corretta prassi.

Qualora si intendano produrre e commercializzare prodotti diversi o con indicazioni nutrizionali (claims) il produttore dovrà verificare la compatibilità con la norma vigente e procedere ad indicare quanto dovuto in etichetta.

Igiene della lavorazione

Preparazione dei budelli

Stoccaggio dei budelli non lavati in contenitori chiusi.

Dissalare i budelli almeno un'ora prima dell'utilizzo per l'insacco mediante acqua potabile corrente fredda o al massimo appena tiepida o con ricambi di acqua frequenti al fine di eliminare il sale ed evitare il loro indebolimento.

In caso di necessità procedere a decontaminare i budelli mediante un trattamento acido con aceto o una soluzione acquosa al 2% di acido acetico

Devono essere rigenerati in quantità non superiori al necessario.

Rispetto dei tempi di rigenerazione e della temperatura se si utilizzano budelli "sintetici", secondo le indicazioni dei fornitori.

Attenzione a dissalare i budelli per molto tempo perché possono indebolirsi durante l'immersione.

Non dissalare i budelli con acqua calda, che può portare allo sviluppo di microbi.

Lavorazione

La lavorazione delle carni deve iniziare immediatamente all'arrivo delle stesse in azienda.

Se non si dispone di frigorifero, non è concesso il disosso e la vendita di carni fresche per il consumo tal quale, salvo che per il proprio consumo familiare.

Sezionamento

Immediato sezionamento della carcassa con particolare attenzione a separazione di:

- lingua e zampetti (usare un coltello specifico o disinfettarlo prima di altro uso)
- parti con cotenna
- carni destinate alla produzione di salame e altri prodotti tritati
- tagli anatomici destinati alla produzione di prodotti non macinati (pancetta, prosciutti, coppa, motsetta, ecc...)

Riposo

Eventuali fasi di riposo del prodotto possono favorire la crescita di microrganismi. Si tratta di prodotti destinati poi a essere stagionati non a temperature di refrigerazione, a meno che si tratti di carne per il consumo tal quale, ma è comunque una buona prassi mantenere le carni in ambiente freddo. Per questo tradizionalmente la lavorazione avviene in inverno.

Cercare di mantenere il semilavorato a temperature comprese fra 0° e 7°C e l'ambiente di lavorazione temperature inferiori a 12°C.

Macinatura

Prima si procede alla macinatura delle carni destinate alla produzione di salumi da consumarsi crudi, per cercare di contaminarle il meno possibile.

Poi si procede con la lavorazione delle carni destinate alla produzione di salamelle e cotechini da consumarsi cotti.

Aggiunta di additivi, spezie e impasto

Gli additivi vanno accuratamente conservati in contenitori chiusi e correttamente etichettati.

Va individuata una persona alla quale affidare il compito di utilizzare gli additivi.

Vanno utilizzati solo additivi previsti dalla normativa vigente.

Si deve effettuare una corretta pesatura dell'impasto per il giusto dosaggio: Pesare il trito, calcolare la quantità di additivo da utilizzare secondo le specifiche del fornitore, pesare l'additivo.

I prodotti (sale, pepe, nitrati e aromi naturali), una volta dosati, vanno mescolati accuratamente tra loro prima di essere aggiunti all'impasto. Una volta aggiunti, la massa va impastata e mescolata molto accuratamente per distribuire uniformemente gli ingredienti.

Insacco

In questa fase l'operatore deve compattare la massa di carne macinata all'interno del budello.

La sequenza sarà:

- salami
- boudin
- salsicce e cotechini da cuocere

Terminate le operazioni di legatura si procede, se prevista, alla punzonatura del budello.

I prodotti non macinati (pancetta, lardo, coppa, motzetta ecc.), sono lavorati a parte o su superfici pulite.

Asciugatura

La fase di asciugatura ha durata variabile e può avvenire nello stesso locale di lavorazione con possibilità di utilizzare fonti di calore (stufe e caminetti). E' opportuno controllare temperatura e umidità dell'ambiente avvalendosi di termo-igrometri.

NB. Alcuni prodotti, destinati al consumo previa cottura come cotechini, salsicce e boudin da cuocere possono essere venduti, adeguatamente etichettati, al termine di tale fase.

Stagionatura

Il locale deve essere

- preventivamente pulito e sgombero da strumenti e attrezzature non pertinenti e da materiali non alimentari, privo di fessurazioni.
- protetto da insetti e roditori e bonificato nei confronti di parassiti (mosche, acari, ecc.).
- sufficientemente aerato.

I prodotti devono essere ispezionati periodicamente mediante controllo visivo, tattile, olfattivo (rilevando l'eccesso o la carenza di umidità). Occorre registrare la perdita di peso di un campione di prodotti mediante apposita scheda, per valutare l'evoluzione della stagionatura e poter valutare il momento idoneo alla messa in commercio del prodotto.

Vendita

Può essere effettuata la vendita sia diretta che verso altri rivenditori con le limitazioni indicate nel capitolo "Uso dei prodotti e ambito di commercializzazione"

La vendita diretta.

La vendita diretta da parte dell'imprenditore agricolo è operata da questi in conformità e fatti salvi gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 18.05.2001, n. 228 e smi. Essa può avvenire essenzialmente con le seguenti modalità:

- Cessione del prodotto organizzata presso un punto vendita aziendale con esposizione per la vendita: richiede la strutturazione di un punto vendita che deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente sia edilizia, sia commerciale/fiscale, che igienico sanitaria. Da un punto di vista igienico sanitario si ritiene che, qualora venga effettuata la vendita di prodotti non stagionati, e quindi non stabili, debba essere predisposto un frigorifero. Per quanto attiene all'aspetto igienico sanitario, è necessario indicare nella SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) sanitaria che sono attivati uno o più punti vendita aziendali. Laddove la produzione sia stagionale, nei periodi in cui non sono effettuate le lavorazioni, è possibile usare il locale di lavorazione anche come spaccio attrezzando uno spazio dedicato, indicandolo nella SCIA. Il locale dovrà essere opportunamente pulito e sanificato al momento della ripresa dell'attività produttiva.
- Cessione del prodotto in ambito di mercati, sagre, fiere o manifestazioni assimilabili: richiede che l'azienda si doti di banchi di vendita idonei e conformi al Reg. CE 852/04 e alla Ordinanza del Presidente della Giunta relativa al commercio sulle aree pubbliche n°45 del 1 07 03. Da un punto di vista igienico sanitario si ritiene che, qualora venga effettuata la vendita di prodotti non stagionati, e quindi non stabili, debba essere predisposto un frigorifero. Per quanto attiene all'aspetto igienico sanitario, è necessario indicare nella SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) sanitaria che si effettua la vendita sulle aree mercatali.
- Cessione via Internet. Tale cessione deve conformarsi alle prescrizioni commerciali specifiche di tale settore e la spedizione dei prodotti deve essere effettuata garantendo per i prodotti non stabili (non stagionati) una opportuna refrigerazione.
- Cessione in azienda senza esposizione per la vendita: si tratta della cessione concordata di rilevanti quantitativi di trasformato a pochi acquirenti che può avvenire presso il locale di trasformazione in momenti diversi da quelli di produzione. Non richiede alcun tipo di comunicazione ai fini della registrazione, in quanto già implicita nella registrazione della struttura. Non può avvenire contestualmente all'attività di trasformazione e l'acquirente non deve essere fonte di pericolo per i prodotti depositati o in stagionatura. (si consiglia di non far entrare l'acquirente nei locali di lavorazione, se sono presenti prodotti ancora in fase di lavorazione e stagionatura, salvo opportuni accorgimenti)
- Consegna a domicilio dell'acquirente. Deve essere indicata nella SCIA sanitaria e deve essere operata garantendo i requisiti di trasporto degli alimenti (vedi sotto)

Anche per i prodotti che non richiedono la refrigerazione è bene che il punto vendita sia riparato e fresco.

Il trasporto degli alimenti

Il trasporto degli alimenti non può prescindere dalla tipologia di prodotto.

Il trasporto deve comunque avvenire attraverso appositi contenitori o veicoli, idonei al contatto con

alimenti.

Nel caso il prodotto sia stabile (stagionato) non è necessario garantire la catena del freddo.

Nel caso si effettui la consegna di un prodotto non stabile (esclusivamente trasformato come la salamella o il boudin da cuocere) deve essere trasportato attraverso un contenitore almeno isotermico e l'operatore deve garantire il mantenimento della temperatura di trasporto (<+4°C salvo indicazione diversa in etichetta).

Nel caso si tratti di un contenitore esclusivamente isotermico, questo sarà idoneo solo per le consegne singole, non per le consegne frazionate o la tentata vendita.

Pulizia e sanificazione

Tutte le superfici dello stabilimento debbono essere mantenute pulite. Più la superficie è a contatto con il prodotto, più spesso e meglio va pulita.

Le superfici che non sono lavabili o che non si bagnano abitualmente come il soffitto, le porte, le finestre, le pareti, i corridoi devono essere pulite e se necessario lavate a intervalli regolari. Se si tratta di lavorazioni stagionali, vanno mantenute, pulite e lavate prima di ogni inizio lavorazione.

Le pareti che si sporcano e si bagnano durante la lavorazione e il pavimento vanno lavati al termine di ogni giornata di produzione/lavorazione o al termine di ogni ciclo di stagionatura e, sempre, quando ve ne sia necessità.

Le superfici a contatto devono essere lavate e disinfettate almeno ad ogni lavorazione.

Per le superfici che non toccano gli alimenti occorre procedere così:

1. Lavaggio con acqua tiepida per allontanare i residui grossolani.
2. Detersione con acqua calda e detersivi (dosaggi, temperature e tempi di contatto secondo le indicazioni della scheda tecnica del produttore).
3. Risciacquo eventuale con acqua fredda.
4. Asciugatura eventuale.

Per le superfici a contatto degli alimenti comprese le superfici delle macchine come il tritacarne ecc.:

1. Smontaggio delle macchine e delle attrezzature.
2. Lavaggio con acqua tiepida per allontanare i residui grossolani.
3. Detersione con acqua calda e detersivi (dosaggi, temperature e tempi di contatto secondo le indicazioni della scheda tecnica del produttore).
4. Risciacquo con acqua fredda.
5. Disinfezione con disinfettante (dosaggi, temperature e tempi di contatto secondo le indicazioni della scheda tecnica del produttore) o con acqua bollente (eventuali superfici in legno).
6. Risciacquo abbondante.
7. Asciugatura.
8. Rimontaggio delle macchine.

I detersivi servono a staccare i grassi. Si utilizzano con pompa a bassa pressione in acqua tiepida (40°C) o a mano alle concentrazioni indicate e nella scheda tecnica; devono agire per alcuni minuti conformemente alle indicazioni riportate in etichetta o nella scheda tecnica del prodotto.

I disinfettanti sono principi ad attività ossidante (cloro, iodio, ossigeno) e principi ad attività non ossidante (sali quaternari d'ammonio, alcoli) che uccidono i microbi non asportati dalla detersione. Anche questi vanno usati alle concentrazioni indicate nella scheda tecnica; devono agire per alcuni minuti conformemente alle indicazioni riportate in etichetta o nella scheda tecnica del prodotto.

Pulizia e disinfezione dei coltelli

I coltelli devono essere a lama fissa e non devono avere il manico in legno.

Devono essere lavati e disinfettati all'inizio della giornata di lavorazione.

I coltelli caduti in terra devono essere allontanati e lavati e disinfettati prima di usarli di nuovo.

Lo stesso vale per i coltelli utilizzati per eliminare parti sporche o guaste e/o che sono andati a contatto con lesioni, come per esempio ascessi, eventualmente rinvenute nella carne.

E' buona norma avere a disposizione un contenitore con del disinfettante dove deporre i coltelli al bisogno e lasciarli alcuni minuti. Non deporre i coltelli nel disinfettante se prima non sono stati accuratamente lavati.

Dopo un periodo di disinfezione i coltelli devono sempre essere accuratamente sciacquati.

Valutazione della sanificazione

Le superfici e le attrezzature devono:

Essere prive di tracce di contaminati: sporco assente, ma anche detersivi e disinfettanti assenti; scegliere prodotti di facile utilizzo e rimozione con risciacquo, senza lasciare odori.

Essere non untuose al tatto e l'acqua versata deve colare uniformemente senza separarsi in goccioline.

Non presentare odore.

Non annerire un fazzoletto di carta bianco strisciato.

Azioni correttive:

- Se la superficie/attrezzatura è sporca all'inizio lavorazione, ripetere l'intero ciclo di sanificazione
- Se la superficie/attrezzatura presenta residui di detergente/disinfettante, effettuare un abbondante risciacquo.

Identificazione del lotto e rintracciabilità

Per lotto (L) si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. In sostanza si tratta di tutti quei pezzi derivanti da una unica lavorazione, che, se presenta problemi, sono considerati tutti come non idonei al consumo.

Nella produzione di salumi in azienda agricola il lotto è individuato per ogni tipo di prodotto dalla produzione giornaliera e può essere indicato con la data di produzione (GG/MM/AA) o con altra codifica da individuare. E' possibile ridurre ulteriormente l'entità del lotto, distinguendo eventuali animali lavorati nella stessa giornata, prevedendo l'uso di lotti più specifici con modalità da individuare.

Rintracciabilità in entrata

E' necessario tracciare le materie prime, gli ingredienti, gli additivi e i materiali di confezionamento al fine di consentire un ritiro del prodotto in caso di contaminazione degli stessi.

Di ognuno di questi prodotti occorre conoscere:

- Data di ricevimento
- Descrizione del prodotto (natura, quantità)
- Fornitore (ragione sociale e indirizzo)
- Lotto (non obbligatorio, ma utile per ridurre l'ampiezza di un eventuali richiamo)
- Data di inizio utilizzo del prodotto (non obbligatoria, ma utile per ridurre l'ampiezza di un eventuali richiamo, soprattutto se si tratta di prodotti di cui si fa scorta)

Le informazioni sopra indicate sono riportate sui documenti di trasporto, sulle fatture o sulle autofatture di acquisto. Le carni aziendali sono tracciate attraverso il modello 4 di macellazione.

Per le spezie e i gusti freschi aziendali, visto il limitato pericolo ad essi correlato e il loro utilizzo tal quale, non necessitano di specifica tracciabilità, salvo decisioni diverse.

Rintracciabilità in uscita

Non è prevista la rintracciabilità in uscita dei prodotti venduti in vendita diretta al consumatore finale (privato).

Dei prodotti venduti ad altri rivenditori è necessario sapere:

- Data di vendita
- Descrizione del prodotto (natura, quantità)
- Cliente (ragione sociale e indirizzo)
- Lotto

Le informazioni sopra indicate sono riportate sui documenti di trasporto o sulle fatture di vendita.

Ritiro e richiamo dei prodotti non conformi

E' possibile che un alimento venduto non sia idoneo perché prodotto utilizzando materie prime non idonee o perché non idoneo a causa di una contaminazione avvenuta durante le lavorazioni.

In questo caso occorre togliere dal mercato il prodotto (ritiro dal mercato) e, se il prodotto ha già raggiunto il consumatore finale ed è pericoloso, effettuare anche il richiamo (avviso al consumatore della sua pericolosità).

Qualora l'azienda venga avvisata di una non conformità nelle materie prime o rilevi una contaminazione nel prodotto, per esempio a seguito di reclamo o di analisi sul prodotto, occorre, attraverso le informazioni di rintracciabilità sopra riportate:

- Individuare il lotto incriminato
- Informare immediatamente l'AUSL (sede Loc. Amérique 7/L – 11020 Quart Tel 0165 77 46 44 fax 0165 77 46 94 o il Veterinario Ufficiale competente per territorio).
- Definire, in accordo con l'AUSL l'estensione dei provvedimenti. Definire se si tratta di ritiro o anche di richiamo al consumatore.
- Se si tratta solo di ritiro occorre avvisare prima per telefono, poi per email o fax o altro mezzo verificabile, i negozi a cui si è ceduto il prodotto che non lo vendano e che lo segreghino in attesa di decisione.
- Se si tratta di richiamo occorre apporre un cartello nel punto vendita che indichi almeno:
 - Il prodotto (denominazione)
 - Il lotto
 - La frase "prodotto da non consumare e riportare a questo punto vendita"
- In caso di richiamo, occorrerà avvisare i negozi forniti di esporre lo stesso cartello
- In caso di richiamo, occorrerà contattare direttamente quanti più acquirenti possibili in base alle conoscenze personali.

Il prodotto rientrato deve essere segregato in azienda in un luogo specifico con cartello "prodotto non idoneo/non in vendita" e ne va definito il destino sentita la AUSL.

HACCP - Gestione dei pericoli in produzione

- **Definizione degli indicatori di sicurezza nei punti di controllo critico (C.C.P.)**
- **Limiti indicatori**
- **Monitoraggio dei limiti indicatori**

A seguito della definizione dei prodotti, sono state redatte per prodotto o per prodotti affini delle schede di valutazione e gestione dei pericoli. Su tali schede sono stati riportati e gestiti esclusivamente i pericoli non già gestiti adeguatamente attraverso le normali buone prassi igieniche e/o quei pericoli ritenuti più significativi per i quali, anche se non da gestire attraverso controlli specifici eseguiti in continuo sul prodotto (C.C.P.) sono da tenere particolarmente sotto controllo da parte dell'operatore del settore alimentare/titolare dell'azienda.

Per ogni pericolo e fase sono state riportate le principali misure preventive specifiche ed è stato definito se la fase individuata è una fase critica da tenere sempre sotto controllo per quel pericolo (C.C.P.). Sono quindi riassunti i limiti dei parametri da applicarsi in quel punto per garantire la sicurezza dell'alimento e le modalità di controllo (monitoraggio)

Sono inoltre state riportate le azioni di verifica, cioè cosa occorre fare per garantire che i rilievi fatti siano veritieri. In particolare occorre segnalare che la dimensione familiare dell'azienda consente di evitare un doppio livello di controllo, con figure diverse fra chi effettua il monitoraggio in linea di produzione e chi è responsabile della sicurezza dello stabilimento, essendo, in questa tipologia di azienda, lo stesso titolare/responsabile che effettua direttamente entrambe le attività.

Le registrazioni/documentazioni sono ridotte al minimo in virtù della tipologia dell'azienda e della sua ridotta capacità produttiva e sono basate sulla raccolta della documentazione relativa alle materie prime e agli ingredienti utilizzati. Le registrazioni/documentazioni sono richiamate nell'ultima parte dello schema H.A.C.C.P., oppure nelle specifiche sezioni delle buone prassi.

Per quanto riguarda le registrazioni del monitoraggio dei C.C.P., queste di norma non vengono effettuate, anche in virtù di quanto previsto dalla DRG RAVA n° 1833 del 14 09 12.

Sono invece sempre da registrate sulla specifica scheda eventuali non conformità o problemi riscontrati durante la produzione al fine di poter tenere una traccia delle problematiche incontrate, agire sui prodotti che potrebbero essere non idonei al consumo attraverso azioni di ritiro e richiamo e agire in modo da non ripetere più l'errore. Di tali valutazioni e della gestione dell'inconveniente occorre dare evidenza sulla scheda di non conformità.

Validazione e verifica del sistema di produzione anche attraverso il ricorso ad analisi sul prodotto

La sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali deriva in massima parte dal fatto di essere stati trasformati secondo prassi consolidate. Pertanto è necessario che gli alimenti che rientrano nell'applicazione del presente piano rientrino per tipologia di prodotto e per metodologia di produzione fra i prodotti elencati fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) o siano assimilabili per tecnologia di produzione a prodotti D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G), tipici della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Il rispetto della ricetta nei salami di carne che possono essere consumati tal quali, senza cottura, con un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dell'impasto e una stagionatura sufficiente ad abbassare l'Aw (attività dell'acqua) a un valore inferiore a 0,92 consente di inibire la crescita della maggior parte dei batteri patogeni.

Nei Boudin l'acidificazione a valori di pH inferiore a 5,0 per periodi di tempo anche superiori alla settimana, in concomitanza con valori di Aw inferiori a 0.94 consente parimenti di inibire la crescita della maggior parte dei batteri patogeni e il raggiungimento comunque di una Aw inferiore a 0.92, come avviene nella produzione tradizionale, conferma la stabilità del prodotto.

Condizioni minime di sviluppo di alcuni batteri patogeni			
*Batterio	Aw	pH	°C
*Bacillus cereus	0,930	5,0	4
*Clostridium botulinum (gruppo I mesofili e proteolitici)	0,935	4,5	10
*Clostridium botulinum (gruppo II psicrotrofi e non proteolitici)	0,970	4,5	3
*Clostridium perfringens	0,930	5,5-5,8	10
*Listeria monocytogens	0,920	4,4	0
*Salmonella spp.	0,940	3,8	7
*Escherichia coli O157:H7	0,950	4,4	7
°Campylobacter spp.	0,987	4,9	sopravvive bene a 2°C
°Staphylococcus aureus (crescita batterio)	0,830	4,0	6
°Staphylococcus aureus (produzione tossina)	0,840	4,0	10
* da "Principi di microecologia degli alimenti, V. Giaccone e G. Colavita, Edizioni PVI 2015			
° da Accordo Governo Regioni e P.A. LL.GG. autocontrollo origine animale 147/CSR 25 07 12			

I prodotti che presentano un valore di Aw maggiore di 0,92 devono essere consumati previa adeguata cottura con chiara indicazione in etichetta.

E' dimostrato che il calo peso degli insaccati è direttamente correlato con il parametro Aw.

Da lavori effettuati in VDA è stato possibile rilevare una Aw pari a 0,92 in salami suini che abbiano raggiunto un calo peso pari al 41-43 % del peso iniziale, in salami misti bovini suini che abbiano raggiunto un calo peso pari al 42-44 % del peso iniziale, in boudin che abbiano raggiunto un calo peso pari al 42-53 % del peso iniziale. Tuttavia, anche se di poco, i cali peso corrispondenti al valore di 0,92 variano a seconda delle aziende, delle ricette e delle modalità di produzione.

Ogni azienda può utilizzare il calo peso al fine di valutare la stagionatura dei propri prodotti, ma deve definire internamente il proprio valore di riferimento.

Per il lardo, la stagionatura non può essere inferiore a 3 mesi. Ciò consente di ottenere una stagionatura sufficiente a garantire il raggiungimento di condizioni di Aw ben inferiore a 0,92

Da rimarcare che il raggiungimento di una Aw pari o inferiore a 0,92 consente di classificare il prodotti fra gli "alimenti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytoges diversi da quelli destinati a lattanti e a fini medici speciali", con conseguente applicazione del limite per il criterio sul prodotto pari a 100 ufc/g (Reg. CE 2073/05 all I cap I punto 1.3) e non obbligatorietà della predisposizione e della effettuazione di un piano di campionamento per la ricerca del germe su aree di lavorazione e attrezzature.

Occorre inoltre tenere presente la limitata produzione dell'azienda, caratterizzata da un limitato numero di prodotti e da un limitato numero di lotti prodotti per anno, ancor più limitata in quelle

aziende che trasformano meno di 2 UGB/anno in locali temporaneamente destinati a ciò, come stabilito per altro dal Reg. CE 2073/05 art 4 ultimo capoverso.

I criteri applicabili a ciascun alimento sono riportati nelle singole schede di prodotto

In ragione di quanto sopra viene proposto il seguente piano di campionamento.

Frequenze e numero di unità campionarie (c)	Aziende che trasformano quantitativi di materia prima superiori a 2 UGB/anno	Aziende che trasformano quantitativi di materia prima inferiori a 2 UGB/anno
Validazione del processo (minimo)	1 campionamento in 5 unità campionarie per prodotto nel primo anno di produzione	1 campionamento in 1 unità campionaria per prodotto nel primo anno di produzione.
Verifica (minimo)	1 campionamento in 1 unità campionaria per prodotto/anno o per tipologia di prodotto a rotazione.	1 campionamento in 1 unità campionaria per anno a rotazione sui prodotti.

Qualora si ci si limiti ad un campionamento che prevede 1 sola unità campionaria occorre valutare sempre insieme gli ultimi 5 campionamenti, sia relativi al singolo prodotto che ai prodotti affini. Qualora da tale valutazione si rilevi una tendenza verso risultati insoddisfacenti, occorre adottare sollecitamente provvedimenti adeguati per porre rimedio alla situazione e prevenire l'insorgere di rischi microbiologici. (esempio: presenza di *Listeria monocytogenes* inferiore a 100 ufc/g in alimenti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita, ma superiore a 10 ufc/g per 3 o più campioni in un set di 5). Il prodotto è considerato conforme, ma occorre agire per limitare la contaminazione di base della materia prima, dell'ambiente o rivedere il processo produttivo per garantire che il limite non sia superato.

Il mantenimento di un numero di unità campionarie ridotto rispetto a quanto previsto dal Reg. CE 2073/05 sarà possibile solo se durante le analisi di verifica non si rilevano non conformità. In caso contrario dovrà essere gestita la non conformità e rivalidato il sistema con l'effettuazione di almeno un campione nel numero di aliquote massimo previsto dal Reg. 2073/05 (abituamente 5 unità campionarie per prodotto).

Documentazione e registrazione

Ai fini della documentazione dell'attività devono essere tenuti a disposizione in azienda il piano di autocontrollo e la documentazione ivi richiamata.

In particolare deve essere disponibile e aggiornata la seguente documentazione

- Attestati di formazione dell'Operatore del Settore Alimentare e degli altri lavoratori
- Registro farmaci gli animali/quaderno di campagna per i vegetali prodotti in azienda
- Modelli 4 di macellazione
- Schede prodotti
- Ricette
- Calendario, quaderno o scheda di produzione
- Etichette,
- Documenti di trasporto (DDT)
- Documenti di tracciabilità di materie prime, additivi, materiali a contatto con gli alimenti e dei prodotti finiti (possono coincidere con i DDT o le fatture di acquisto o con i modelli 4 per le carni, se riportano tutte le informazioni necessarie, a seconda di quanto deciso in fase di stesura del piano)
- Schede tecniche e di sicurezza degli additivi (da richiedere al fornitore all'atto dell'acquisto)
- Schede tecniche e di sicurezza di esche velenose, detergenti, disinfettanti, lubrificanti e altri prodotti chimici (da richiedere al fornitore all'atto dell'acquisto)
- Schede di non conformità

Normativa cogente e altre fonti di riferimento.

La presente linea guida è stata redatta sulla base delle indicazioni dettate da:

Linee guida per l'elaborazione e lo sviluppo di manuali di corretta prassi operativa.

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, Ufficio II del Ministero della Salute del 28/01/11

Accordo Governo, Regioni e P.A. "linee guida sui criteri di predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al reg. CE 853/04" rep atti n° 147/C SR del 25/07/12

Normativa applicabile

Codice civile Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana 4 aprile 1942, n. 79 LIBRO QUINTO. Del lavoro - TITOLO SECONDO. Del lavoro nell'impresa - CAPO SECONDO. Dell'impresa agricola - SEZIONE PRIMA. Disposizioni generali art 2135.

D.Lgs. 18.05.2001, n. 228 e smi (decreto legge 21 giugno 2013, n. 69 "del fare" art 30).

Regio Decreto 3298 del 1929 art 16.

Regolamento CE 178/02 Consiglio 28.1.02 in G.U.C.E. L 31, 1.2.02 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.

Regolamento CE 852/2004 Consiglio 29.4.04 in G.U.U.E. L 139, 30.4.04 Igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento CE 853/2004 Consiglio 29.4.04 in G.U.U.E. L 139, 30.4.04 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento CE 2073/2005 Commissione 15.11.05 in G.U.U.E. L 338, 22.12.05 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Regolamento CE 2075/2005 Commissione 5.12.05 in G.U.U.E. L 338, 22.12.05 Norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

Regolamento CE 1333/2008 Parlamento e Consiglio 16.12.08 in G.U.U.E. L 354, 31.12.08 Relativo agli additivi alimentari e Regolamento UE 1129/2011 Commissione 11 novembre 2011 pubblicato in G.U.U.E. L 295, 12.11.11 Modifica l'All. II del Reg. CE n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari.

Regolamento CE 1069/2009 Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e Regolamento UE 142/2011 DELLA COMMISSIONE del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera.

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e smi.

Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori...

DGR RAVA n°3298 del 12 11 10 di recepimento LL.GG. relative ai Reg CE 852/04 e 853/04.

DGR RAVA n°1148 del 13 05 11 relativa ai requisiti per l'agriturismo.

DGR RAVA n°853 del 17 05 13 relativa ai sottoprodotti di origine animale.

DRG RAVA n°1833 14 09 12 relativa alla semplificazione dell'HACCP per le piccole imprese.

Accordo fra Ministero della Salute e Regioni sulle linee guida per la rintracciabilità del 28 07 05.

Intesa Governo Regioni Linee guida sull'applicazione del Reg. CE 2073/05 del 10 05 07 e Intesa Governo Regioni Linee guida sull'applicazione del Reg. CE 2073/05 41 CSR del 3 3 16.

Intesa Governo Regioni sulle deroghe prodotti tradizionali del 25 01 07.

Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni.

DGR RAVA n°984 del 03 04 00 relativa ai P.A.T. della V.D.A.

DGR RAVA n°58 del 22 01 01 relativa ai P.A.T. della V.D.A.

Ordinanza del Presidente della Giunta relativa al commercio sulle aree pubbliche n°545 del 1 07 03

Manuale Standards Costruttivi fabbricati rurali R.A.V.A. edizione 2009.

Deliberazione della Giunta regionale n. 1820 del 19/12/2014 PROGETTO DI VALORIZZAZIONE ATTRAVERSO LA VENDITA DELLA PRODUZIONE DI CARNE IN AMBITO DI AZIENDA AGRICOLA.

Documenti di riferimento

Codex alimentarius.

DGSANCO 18 giugno 2012 Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

DGSANCO Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.

DGSANCO 12.8.2010 DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti.

Deliberazione della Giunta Regione Veneto N. 2016 del 03 luglio 2007 Applicazione Regolamenti CE nn.852, 853, 854 e 882/2004, e successive modifiche e integrazioni, per piccole realtà produttive.

Deliberazione della Giunta Regione Veneto N. 1892 del 08 luglio 2008 Lavorazione, preparazione e vendita di carni avicunicole fresche e suine trasformate presso i produttori primari: protocollo sperimentale.

Deliberazione della Giunta Regione Veneto n. 2280 del 28 settembre 2010 Produzione, lavorazione e vendita di carni avicunicole, carni trasformate, confetture, marmellate, succhi di frutta, sciropi, sottaceti, farine, conserve vegetali e funghi e vegetali essiccati.

Deliberazione della Giunta Regione Veneto N. 1526 del 31 luglio 2012 Piccole Produzioni Locali: il paniere e le regole che ne definiscono la produzione e la commercializzazione.

Decreto del Presidente della Provincia di Bolzano 26 settembre 2008, n. 52 Riedizione del regolamento: «Coltivazione, raccolta, lavorazione, preparazione, confezionamento e vendita di prodotti agricoli e piante officinali».

Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA del 2 aprile 2012, n. 10 Produzione, lavorazione e vendita al pubblico di prodotti agricoli.

Deliberazione della Giunta Regione Piemonte 7 marzo 2011, n. 11-1664 Approvazione linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole.

Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi (Coldiretti) http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_6_file.pdf .

Carni suine trasformate. Buone prassi di igiene nella produzione e vendita - Progetto Piccole Produzioni Locali - Regione Veneto.

Comba Gianni, Trucco Paolo, Nota Francesco, Ramero Stefano, Zeppa Giuseppe, Tallone Guido
STUDIO DEI SISTEMI DI PREVENZIONE DEL RISCHIO IGIENICO E DEI DIFETTI TECNOLOGICI APPLICABILI AI PAT CASEARI E DI SALUMERIA DELLA PROVINCIA DI TORINO – Progetto Regione Piemonte.

GUIDA SULLE PRATICHE IGIENICHE NELLA PRODUZIONE DI SALAME - Sezione di Sicurezza degli Alimenti Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti - Università degli Studi di Parma.

Uso dei rodenticidi anticoagulanti in Italia: misure di mitigazione del rischio e norme di buona pratica. Istituto Superiore di Sanità - Rapporti ISTISAN 15/40.

Abbreviazioni:

O.S.A.: Operatore del Settore Alimentare.

P.A.T.: Prodotto Agroalimentare Tradizionale.

C.P.: Control Point: Punto di Controllo.

C.C.P.: Critical Control Point: Punto di Controllo Critico.

H.A.C.C.P.: Hazard Analysis Critical Control Points: Analisi dei Pericoli e Punti di Controllo Critico.

R.A.V.A.: Regione Autonoma Valle d'Aosta.

D.G.R.: Deliberazione della Giunta Regionale.

Ufc/g: Unità formanti colonia per grammo di prodotto.

Modello 4: Dichiarazione di provenienza degli animali prevista all'allegato IV del decreto del Presidente della Repubblica n. 317/1996.

Allegati

All I-a Scheda prodotto

All I-b Scheda salame BS

All I-c Scheda salame S

All I-d Scheda boudin

All I-e Scheda lardo

All I-f Scheda motzetta

All I-g Scheda cotechino

All II-a Diagramma di flusso generale

All II-b Diagramma insaccati

All II-c Diagramma lardo

All II-d Diagramma motzetta

All II-e Diagramma cotechino

All III-a HACCP generale

All III-b HACCP insaccati

All III-c HACCP lardo

All III-d HACCP motzetta

All IV Scheda calo peso

All V Scheda non conformità

SCHEMA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO:	
Caratteristiche del prodotto	Pronto per il consumo (Ready to eat) Da consumarsi previa cottura o altra lavorazione (Not ready to eat)
Composizione	Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista) <ul style="list-style-type: none"> • Carne specie (__ %) • Carne specie (__ %) • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__ g ogni __ kg pari al __ %) • Infuso di vino (vino <u>contiene solfiti</u>, erbe aromatiche e spezie in proporzioni variabili) • Elencare spezie e piante aromatiche • Additivi: nitriti e nitrati E 249-E250-E251-E252 (__ g ogni __ Kg di impasto) (max 1,5g ogni 10Kg di impasto). • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	Aw pH Stagionatura minima e/o calo peso (eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + °C))
Criteri microbiologici applicabili	Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62)
Criteri chimici applicabili	
Destinazione d'uso prevista	Gruppi di consumatori a cui è destinato: Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte
Confezionamento	<input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato) <input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio) <input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati) <input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero) <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso
Conservabilità (shelf life)	
Requisiti di conservazione	Conservare a temperatura compresa fra
Istruzioni in etichetta	Da consumarsi previa cottura
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	vendita prodotto fresco

SCHEDA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO: SAOUSEUSSES-SALAME MISTO BOVINO SUINO	
Caratteristiche del prodotto	Pronto per il consumo (Ready to eat)
Composizione	<p>Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina propria (__%) • Carne suina (__%) • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__g ogni __ kg pari al __%) • Infuso di vino (vino <u>contiene solfiti</u>, erbe aromatiche e spezie in proporzioni variabili) • Elencare spezie e piante aromatiche • Additivi: nitriti e nitrati E 249-E250-E251-E252 (__g ogni __ Kg di impasto) (max 1,5g ogni 10Kg di impasto) • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio • Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	<p>Aw < a 0,92 pH non significativo Stagionatura minima e/o calo peso: ____ giorni e/o ____% (eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + __°C))</p>
Criteri microbiologici applicabili	<p>Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62) Listeria Monocytogenes inferiore o uguale a 100 ufc/g (1.1.3 Reg. CE 2073/05) Salmonella assente in 25 g (1.8 Reg. CE 2073/05)</p>
Criteri chimici applicabili	No criteri specifici
Destinazione d'uso prevista	<p>Gruppi di consumatori a cui è destinato: Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte</p>
Confezionamento	<p><input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato) <input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio) <input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati) <input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero) <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso</p>
Conservabilità (shelf life)	<p>Non specificata per i prodotti venduti sfusi. Per i prodotti venduti confezionati (da definire)</p>
Requisiti di conservazione	
Istruzioni in etichetta	
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	

SCHEMA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO: SALAME SUINO - SALAM DE TZER	
Caratteristiche del prodotto	Pronto per il consumo (Ready to eat)
Composizione	<p>Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne suina • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__g ogni __ kg pari al __%) • Infuso di vino (vino <u>contiene solfiti</u>, erbe aromatiche e spezie in proporzioni variabili) • Elencare spezie e piante aromatiche • Additivi: nitriti e nitrati E 249-E250-E251-E252 (__g ogni __ Kg di impasto) (max 1,5g ogni 10Kg di impasto) • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio • Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	<p>Aw < a 0,92 pH non significativo Stagionatura minima e/o calo peso: ___ giorni e/o ___% (eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + °C))</p>
Criteri microbiologici applicabili	<p>Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62) Listeria Monocytogenes inferiore o uguale a 100 ufc/g (1.1.3 Reg. CE 2073/05) Salmonella assente in 25 g (1.8 Reg. CE 2073/05)</p>
Criteri chimici applicabili	No criteri specifici
Destinazione d'uso prevista	<p>Gruppi di consumatori a cui è destinato: Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte</p>
Confezionamento	<p><input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato) <input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio) <input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati) <input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero) <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso</p>
Conservabilità (shelf life)	<p>Non specificata per i prodotti venduti sfusi. Per i prodotti venduti confezionati (da definire)</p>
Requisiti di conservazione	
Istruzioni in etichetta	
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	

SCHEMA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO: BOUDIN – SALAM DE TREFOLLE	
Caratteristiche del prodotto	Pronto per il consumo (Ready to eat)
Composizione	<p>Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patate • Carne suina (lardo e pancetta) • Sangue suino • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__g ogni __ kg pari al __%) • Infuso di vino (vino <u>contiene solfiti</u>, erbe aromatiche e spezie in proporzioni variabili) • Elencare spezie e piante aromatiche • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio (nitrati e nitriti non ammessi) • Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	<p>Aw < a 0,92 pH non significativo Stagionatura minima e/o calo peso: ____ giorni e/o ____% (eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + °C))</p>
Criteri microbiologici applicabili	<p>Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62) Listeria Monocytogenes inferiore o uguale a 100 ufc/g (1.1.3 Reg. CE 2073/05) Salmonella assente in 25 g (1.8 Reg. CE 2073/05)</p>
Criteri chimici applicabili	No criteri specifici
Destinazione d'uso prevista	<p>Gruppi di consumatori a cui è destinato: Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte</p>
Confezionamento	<p><input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato) <input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio) <input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati) <input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero) <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso</p>
Conservabilità (shelf life)	<p>Non specificata per i prodotti venduti sfusi. Per i prodotti venduti confezionati (da definire)</p>
Requisiti di conservazione	
Istruzioni in etichetta	Contiene nitrati di origine vegetale
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	

SCHEDA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO: LARDO	
Caratteristiche del prodotto	Pronto per il consumo (Ready to eat)
Composizione	<p>Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne suina (lardo) • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__g ogni __ kg pari al __%) • Elencare spezie e piante aromatiche • Additivi: nitriti e nitrati E 249-E250-E251-E252 (__g ogni __ Kg di impasto) (max 1,5g ogni 10Kg di impasto) • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio • Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	<p>Aw inferiore a 0,92</p> <p>Stagionatura minima 3 mesi</p> <p>(eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + __°C))</p>
Criteri microbiologici applicabili	<p>Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62)</p> <p>Listeria Monocytogenes inferiore o uguale a 100 ufc/g (1.1.3 Reg. CE 2073/05)</p> <p>Salmonella assente in 25 g (1.8 Reg. CE 2073/05)</p>
Criteri chimici applicabili	No criteri specifici
Destinazione d'uso prevista	<p>Gruppi di consumatori a cui è destinato:</p> <p>Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili</p> <p>Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte</p>
Confezionamento	<p><input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato)</p> <p><input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio)</p> <p><input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati)</p> <p><input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero)</p> <p><input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto</p> <p><input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso</p>
Conservabilità (shelf life)	<p>Non specificata per i prodotti venduti sfusi.</p> <p>Per i prodotti venduti confezionati (da definire)</p>
Requisiti di conservazione	
Istruzioni in etichetta	
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	

SCHEDA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO: MOTSETTA/MOTZETTA BOVINA	
Caratteristiche del prodotto	Pronto per il consumo (Ready to eat) (eventuale: Insaccato in calze sintetiche per la stagionatura)
Composizione	Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista) <ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__g ogni __ kg pari al __%) • Elencare spezie e piante aromatiche • Additivi: nitriti e nitrati E 249-E250-E251-E252 (__g ogni __ Kg di impasto) (max 1,5g ogni 10Kg di impasto) • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio • Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	Aw < a 0,92 pH non significativo Stagionatura minima e/o calo peso: ____ giorni e/o ____% (eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + __°C))
Criteri microbiologici applicabili	Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62) Listeria Monocytogenes inferiore o uguale a 100 ufc/g (1.1.3 Reg. CE 2073/05) Salmonella assente in 25 g (1.8 Reg. CE 2073/05)
Criteri chimici applicabili	No criteri specifici
Destinazione d'uso prevista	Gruppi di consumatori a cui è destinato: Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte
Confezionamento	<input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato) <input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio) <input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati) <input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero) <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso
Conservabilità (shelf life)	Non specificata per i prodotti venduti sfusi. Per i prodotti venduti confezionati (da definire)
Requisiti di conservazione	
Istruzioni in etichetta	
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	

SCHEDA DI PRODOTTO (DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO)

PRODOTTO: COTECHINO	
Caratteristiche del prodotto	Da consumarsi previa cottura
Composizione	<p>Ingredienti e materie prime (per la materia prima carne/lardo indicare provenienza aziendale, extra aziendale, mista)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne suina • Sale __ hg ogni 10 KG di carne (__g ogni __ kg pari al __%) • Elencare spezie e piante aromatiche • Additivi: nitriti e nitrati E 249-E250-E251-E252 (__g ogni __ Kg di impasto) (max 1,5g ogni 10Kg di impasto) • Elencare eventuali altri additivi e indicare il dosaggio • Allergeni (indicare nell'etichetta con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo)
Caratteristiche fisico chimiche	(eventuale: Segue conservazione (sottovuoto) a temperatura (ambiente/inferiore + __°C))
Criteri microbiologici applicabili	Assenza di germi patogeni (art 14 Reg. CE 178/02 e art 5 L 283/62)
Criteri chimici applicabili	No criteri specifici
Destinazione d'uso prevista	<p>Gruppi di consumatori a cui è destinato: Non è individuato un gruppo di soggetti sensibili Soggetti sensibili: anziani, collettività, bambini, ricoverati, trapiantati, donne incinte</p>
Confezionamento	<input type="checkbox"/> Venduto sfuso (intero non confezionato) <input type="checkbox"/> Venduto sfuso previo frazionamento (venduto al taglio) <input type="checkbox"/> Venduto preincartato (esposto in vendita in vaschette o contenitori simili non sigillati) <input type="checkbox"/> Venduto nel contenitore di stagionatura (doil venduto intero) <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto e venduto sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionato sottovuoto per il deposito in azienda, ma venduto sfuso
Conservabilità (shelf life)	<p>Non specificata per i prodotti venduti sfusi. Per i prodotti venduti confezionati (da definire)</p>
Requisiti di conservazione	
Istruzioni in etichetta	Da consumarsi previa cottura
Misure specifiche richieste per la distribuzione	
Note	

Diagramma di flusso – Descrizione del processo produttivo Parte generale

Viene di seguito descritta la parte generale del processo produttivo che vale per tutti i prodotti trasformati, indipendentemente dalla tecnologia di lavorazione. Sono presi in considerazione anche momenti all'interno dell'azienda zootecnica perché permettono all'allevatore/trasformatore di prevenire l'introduzione nella catena produttiva di certi pericoli attraverso le buone prassi igieniche, evitando la necessità di gestirli come C.C.P. o ricorrendo a verifiche a posteriori con analisi costose quanto di dubbia efficacia pratica. Pur indicata, la macellazione non avviene a cura e sotto il controllo dell'allevatore/trasformatore.

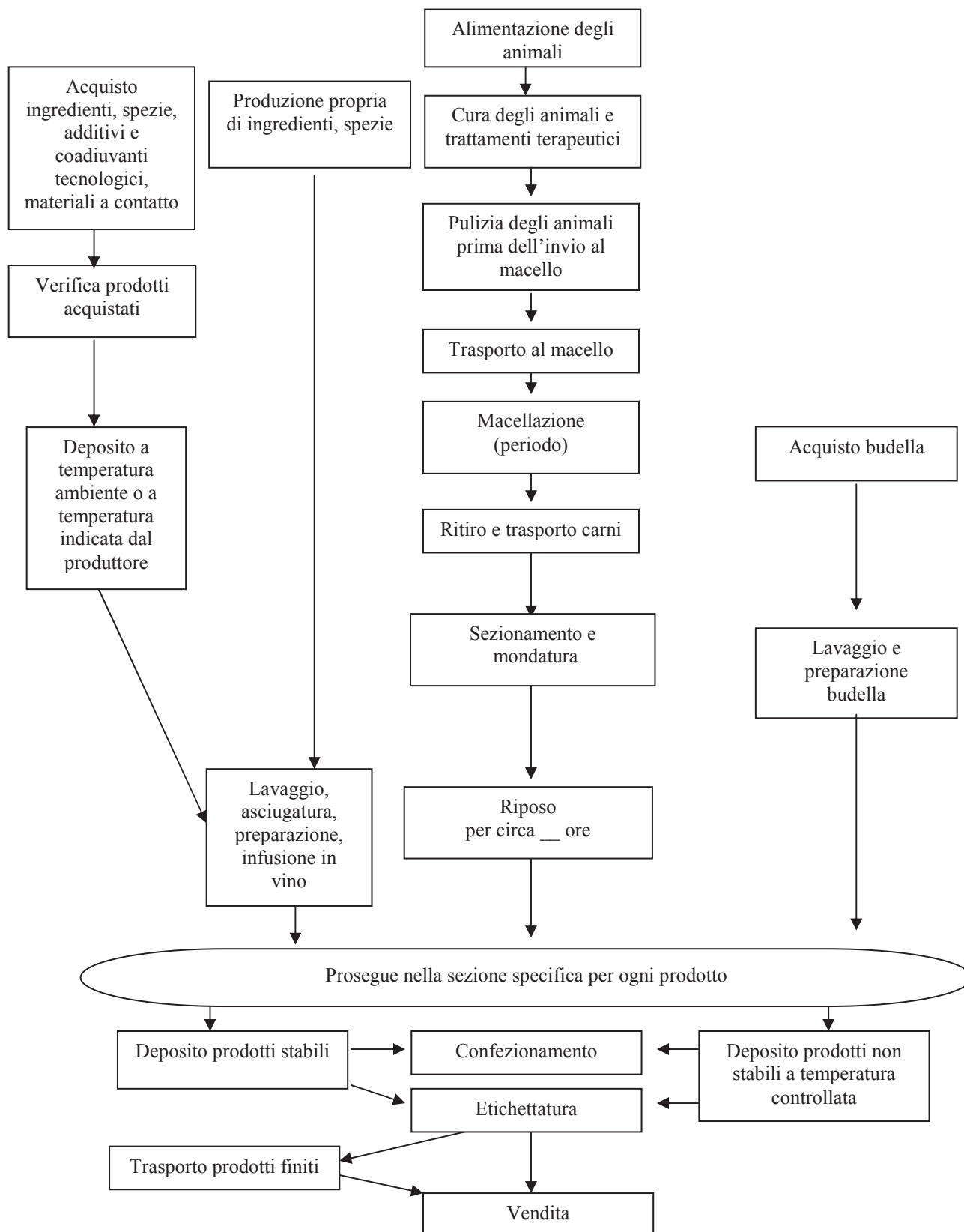


Diagramma di flusso – descrizione del processo produttivo
Prodotto: insaccati

Es. salame suino, salame misto bovino- suino (saouseusse) e boudin (salam de trefolle)

Viene di seguito descritta la parte specifica del processo produttivo riguardante il singolo prodotto o gruppi di prodotti simili.

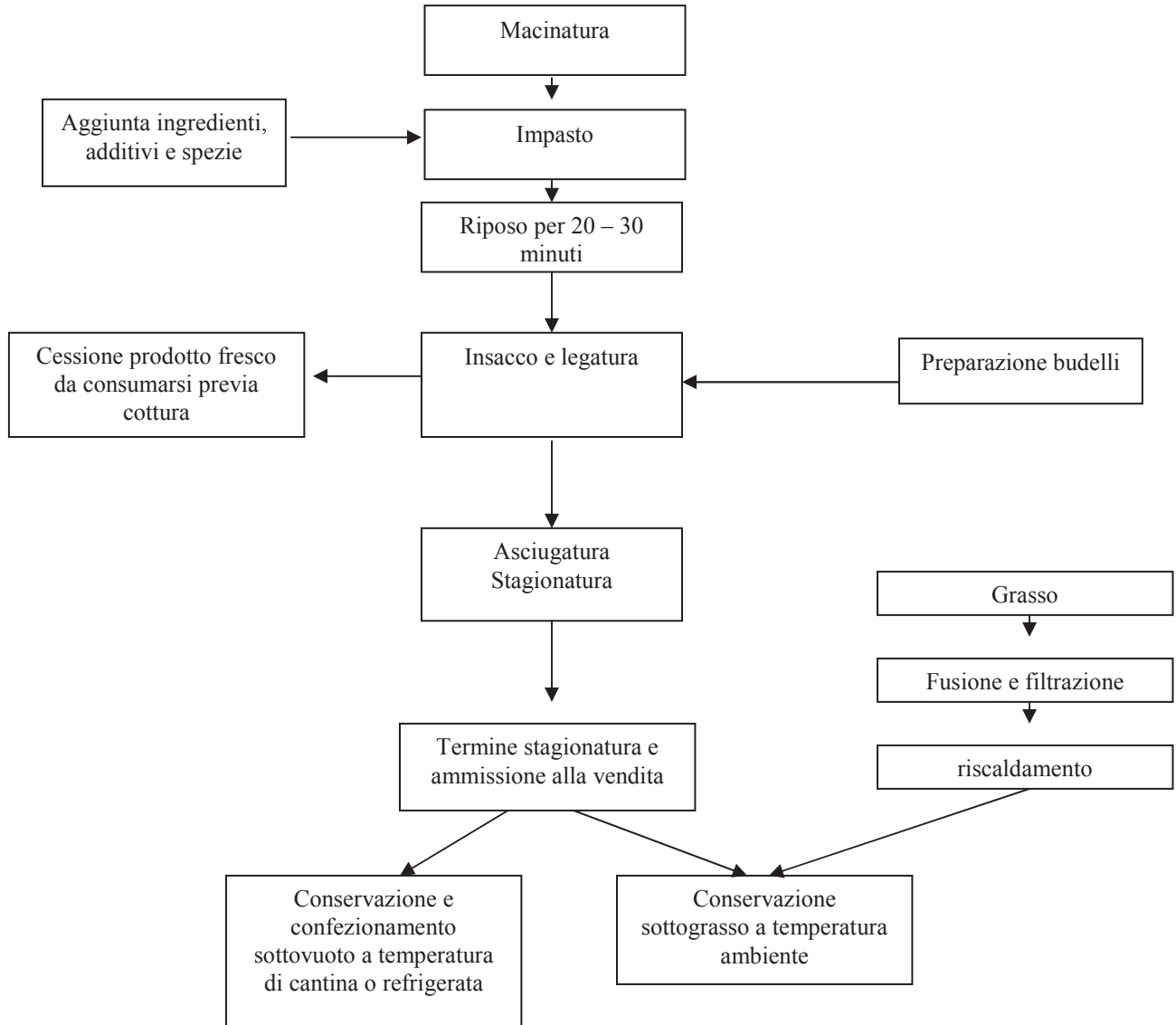


Diagramma di flusso – descrizione del processo produttivo
Prodotto: Lardo

Viene di seguito descritta la parte specifica del processo produttivo riguardante il singolo prodotto o gruppi di prodotti simili.

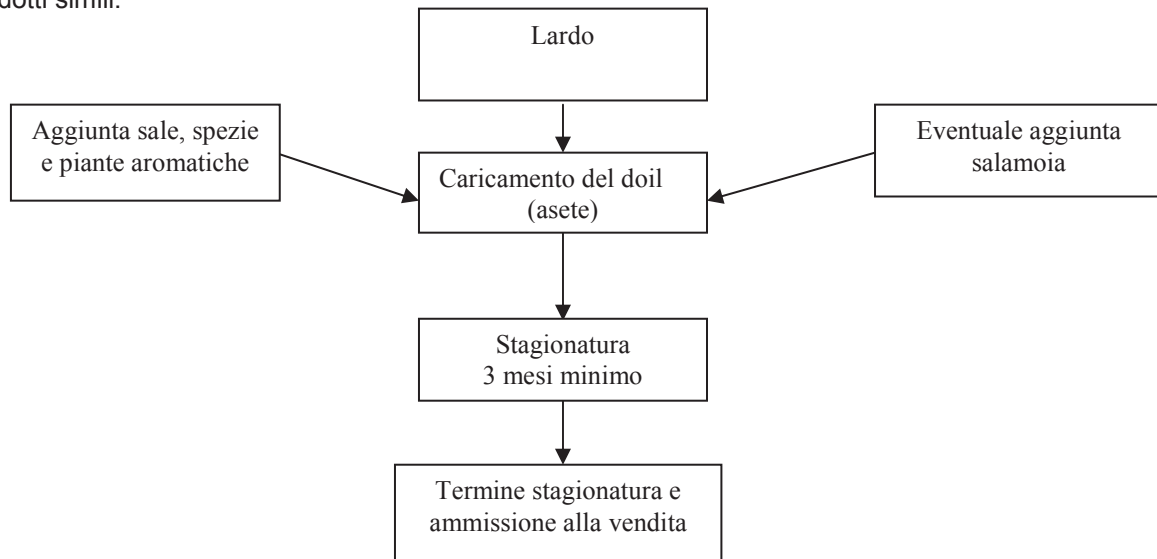


Diagramma di flusso – descrizione del processo produttivo
Prodotto: motzetta

Viene di seguito descritta la parte specifica del processo produttivo riguardante il singolo prodotto o gruppi di prodotti simili.

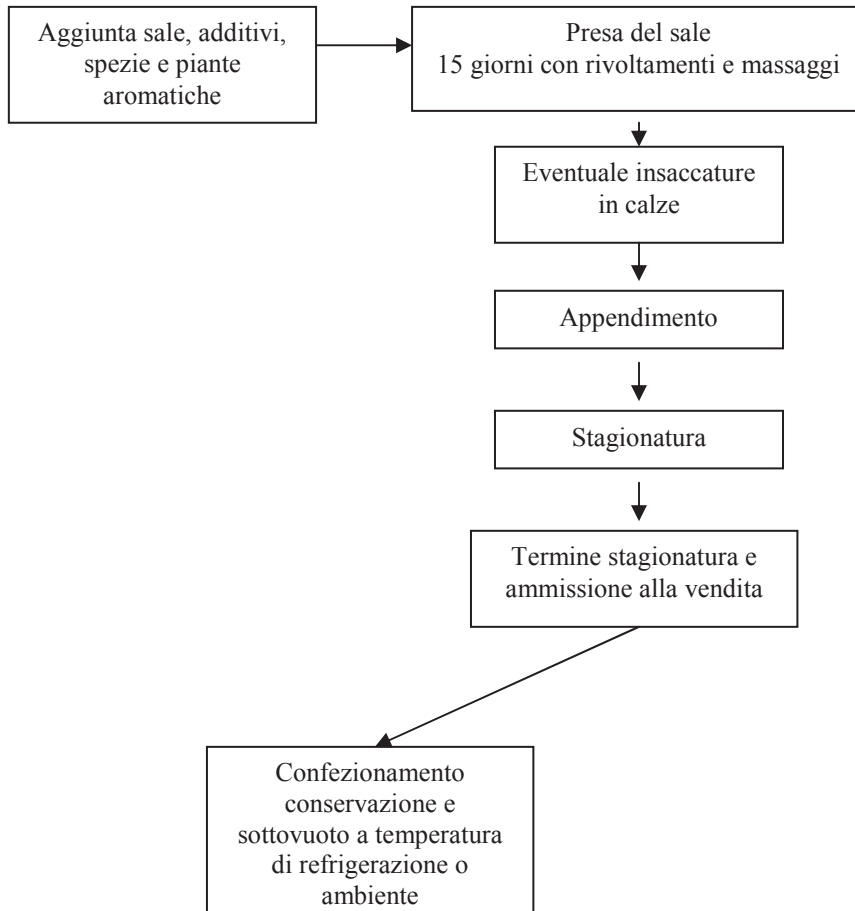
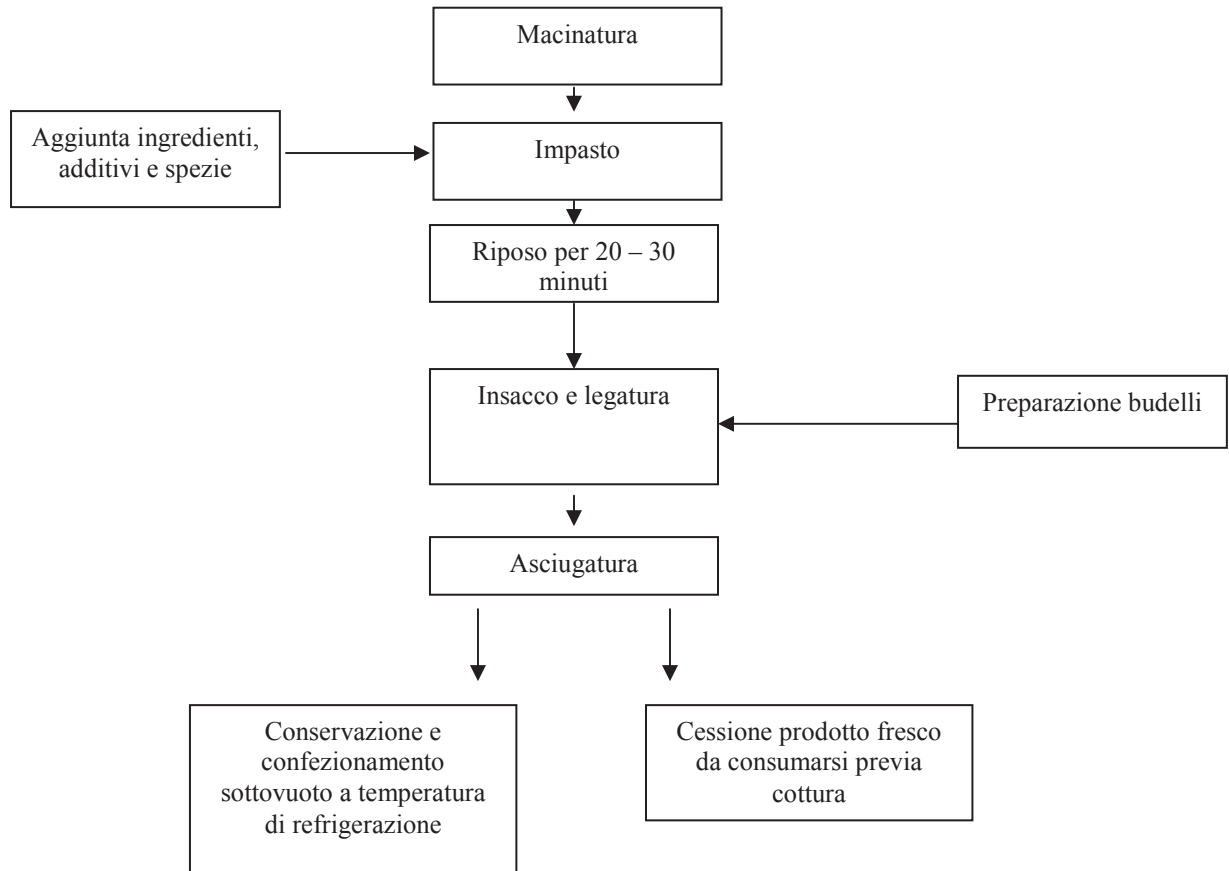


Diagramma di flusso – descrizione del processo produttivo
Prodotto: cotechino

Viene di seguito descritta la parte specifica del processo produttivo riguardante il singolo prodotto o gruppi di prodotti simili.



SCHEMA DI VALUTAZIONE E GESTIONE SECONDO L'HACCP DELLE FASI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Fase	Pericolo Fisico/Chimico/ Biologico Crescita Contaminazione(Presenza) Mancata eliminazione	Giustificazione/ motivazioni/ cause	Misure adottate per prevenire il pericolo	Dopo l'applicazione delle misure il pericolo può ragionevolme nte verificarsi?	Perché può ancora verificarsi?	CCP	Limiti critici	Monitoraggio Come e quando	Verifica efficacia sistema Come e quando	Azioni correttiva	Registrazioni (cosa guardare e cosa tenere per documentare, cosa compilare)
Acquisto ingredienti, materiali a contatto con gli alimenti	P. Fisico presenza P. Chimico presenza P. Microbiologico presenza e crescita	Acquisto prodotti non sicuri Confezioni rotte Temperature non rispettate Scadenza superata	Per gli acquisti fornirsi da rivenditori registrati e verificare stato dei prodotti	No							DDT, schede tecniche prodotti, etichette. Registrare la non conformità
Deposito ingredienti e budella,	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperature non rispettate Scadenza superata	Rispetto delle temperature di deposito indicate da produttore e delle scadenze Verifica visiva dei prodotti prima dell'uso	No se utilizzo immediato (alimenti vedi deposito carni/deposito prodotti non stabili)							Registrare la non conformità
Produzione ingredienti	P. Chimico presenza	Per i gusti e le patate possibile trattamento, per le carni antibiotici	Rispetto dei tempi di carenza/sospensione	Si	Mancato rispetto tempi. Trattamenti effettuati da persone diverse	SI	Tempo di carenza/sos pensione del prodotto	Ogni raccolta/macellazione	Non significativo per la realtà	Cambiare lotto, cambiare animali o dilatizzare la macellazione	Quaderno di campagna/registro farmaci. Registrare la non conformità
Lavaggio asciugatura preparazione infusione	P. Fisico presenza P. Chimico presenza P. Microbiologico presenza/crescita	Contenitori non idonei, acqua non idonea, lavaggio non sufficiente, preparazione anticipata	Usare solo contenitori per alimenti e acqua potabile, lavare abbondantemente e risciacquare, preparare solo le quantità necessarie e quando servono	No							Registrare la non conformità
Trasporto carni	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperature non rispettate	Se immediata lavorazione e no vendita carni fresche è possibile il trasporto non refrigerato. Ridurre i tempi di trasporto a minore di 60 minuti Alimenti trasporto refrigerato	No							Registrare la non conformità
Deposito carni se si effettua la vendita di carne fresca o la lavorazione non immediata	P. Microbiologico crescita	Temperature non rispettate	Refrigerazione a temperatura inferiore a 7°C per le carni e 3°C per le frattaglie	Si	Mancato funzionamento della cella, mancato funzionamento del termometro	SI	T° < 7°C per le carni e < 3°C per le frattaglie	Verifica visiva termometro una volta al giorno	Controllo efficienza del termometro comparandolo con un altro, a sua volta verificato, almeno 1 volta all'anno	Verificare il prodotto e informare il Veterinario Ufficiale per effettuare le valutazioni. Assistenza cella	Non necessario DRG RAVA semplificazione HACCP 1833 14 09 12 Registrare la non conformità

Alli IIIa HACCP generale - LL.GG. B.P.I., per le aziende agricole che trasformano prodotti a base di carne P.A.T. V.D.A.

SCHEMA DI VALUTAZIONE E GESTIONE SECONDO L'HACCP DELLE FASI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Fase	Pericolo Fisico/Chimico/ Biologico Contaminazione(Presenza) Crescita Mancata eliminazione	Giustificazioni/ moti vazioni/ cause	Misure adottate per prevenire il pericolo	Dopo l'applicazione delle misure il pericolo può ragionevolme nte verificarsi?	Perché può ancora verificarsi?	CCP	Limiti critici	Monitoraggio Come e quando	Verifica efficacia sistema Come e quando	Azioni correttiva	Registrazioni (cosa guardare e cosa tenere per documentare, cosa compiare)
Sezionamento e monditura	P. Fisico presenza P. Chimico presenza P. Microbiologico presenza e crescita	Contaminazione da attrezzature e personale Temperatura di lavorazione elevata	Buone prassi igieniche Mantenere bassa la temperatura ambientale (preferibile inferiore a 12° C)	No							Registrazioni la non conformità
Riposo	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperatura di deposito elevata	Mantenere bassa la temperatura ambientale (preferibile inferiore a 12° C)	No							Registrazioni la non conformità
Vedi fasi specifiche per i vari prodotti											
Deposito prodotti non stabili	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperature non rispettate	Refrigerazione a temperatura inferiore a 4°C	Si	Mancato funzionamento della cella, mancato funzionamento del termometro	SI	T° < 4°C	Verifica visiva termometro una volta al giorno	Controllo efficienza del termometro comparandolo con un altro, a sua volta verificato almeno, 1 volta all'anno	Verificare il prodotto e informare il Veterinario Ufficiale per effettuare le valutazioni. Assistenza cella	Non necessario DRG RAVA semplificazione HACCP 1833 14 09 12 Registrazioni la non conformità
Deposito prodotti stabili	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali.										Registrazioni la non conformità
Confezionamento	P. Fisico presenza	Confezioni mal stampate/contami nate	Depositare le confezioni a testa in giù e comunque svuotate e controllarle all'uso	No							Registrazioni la non conformità
Etichettatura	P. Chimico presenza allergeni	Mancato indicazione allergeni in etichetta	Indicare in etichetta tutti gli ingredienti, allergeni utilizzati, anche quelli che sono contenuti negli ingredienti utilizzati	Si	Possibili errori in fase di produzione	SI		Verificare gli ingredienti alla compilazione della etichetta del lotto	Non significativo per la realtà	Ritiro e richiamo del prodotto e rietchettatura	Scheda di prodotto con elenco ingredienti, etichette ingredienti, etichetta. Registrazioni la non conformità
Trasporto prodotti finiti non stabili	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperature non rispettate	Refrigerazione a temperatura inferiore a 4°C	Si	Mancato funzionamento della cella, mancato funzionamento del termometro	SI	T° < 4°C	Verifica visiva termometro durante il trasporto	Controllo efficienza del termometro comparandolo con un altro a sua volta verificato almeno 1 volta all'anno	Verificare il prodotto e informare il Veterinario Ufficiale per effettuare le valutazioni. Assistenza cella	Non necessario DRG RAVA semplificazione HACCP 1833 14 09 12 Registrazioni la non conformità
Trasporto prodotti finiti stabili	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali.										Registrazioni la non conformità

SCHEMA DI VALUTAZIONE E GESTIONE SECONDO L'HACCP DELLA PRODUZIONE DI INSACCATI

Fase	Pericolo Fisico/Chimico/ Biologico Contaminazione(Presenza) Crescita Mancata eliminazione	Giustificazione/ motivazioni/ cause	Misure adottate per prevenire il pericolo	Dopo l'applicazione delle misure il pericolo può ragionevolme nte verificarsi?	Perché può ancora verificarsi?	CCP	Limiti critici	Monitoraggio Come e quando	Verifica efficacia sistema Come e quando	Azioni correttiva	Registrazioni (cosa guardare e cosa tenere per documentare, cosa compilare)
Macinatura	P Chimico presenza	Grasso per ingranaggi non idoneo	Grasso uso alimentare	No							Registrare la non conformità
Aggiunta ingredienti	P Chimico presenza Allergeni	Utilizzo di ingredienti non previsti dalla ricetta	Seguire ricetta	No							Ricetta Registrare la non conformità
Aggiunta sale	P Microbiologico crescita	Sottodosaggio sale	Seguire ricetta	SI	Se il sale è sotto dosato la stagionatura non è ben indirizzata nelle fermentazioni	SI	2.5 % nei salami di carne _____ % altri salami _____	Prima della concia pesare la massa da conciare, verificare ricetta e scheda tecnica (etichetta), calcolare il dosaggio, pesare il sale	Verificare il peso almeno una volta all'anno con un peso conosciuto e procedere alle verifiche metriche periodiche	Ripescare. Se già conciato aggiungere carne o additivo, se già in vendita ritiro e richiamo del prodotto. Tarare la bilancia	Etichetta, scheda tecnica, ricetta, tenere traccia dei pesi e dei calcoli su scheda di produzione o su quaderno. Registrare la non conformità
Additivi	P Chimico presenza Additivi (nitriti/nitriti)	Errato dosaggio additivi	Conoscere il prodotto usato. Dosare correttamente.	SI	Per errato dosaggio, per errata pesatura massa e additivi		150 mg/Kg di nitriti 150 mg/Kg nitriti	Prima della concia pesare la massa da conciare, verificare ricetta e scheda tecnica (etichetta), calcolare il dosaggio, pesare l'additivo	Verificare il peso almeno una volta all'anno con un peso conosciuto e procedere alle verifiche metriche periodiche	Ripescare. Se già conciato aggiungere carne o additivo, se già in vendita ritiro e richiamo del prodotto. Tarare la bilancia	Etichetta, scheda tecnica, ricetta, tenere traccia dei pesi e dei calcoli su scheda di produzione o su quaderno. Registrare la non conformità
Impasto	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali			No							Registrare la non conformità
Riposo	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperatura di deposito elevata	Mantenere bassa la temperatura ambientale (preferibile inferiore a 12° C)	No							Registrare la non conformità
Insacco	P Chimico presenza	Grasso per stantuffo/ingrana ggi non idoneo	Grasso uso alimentare	No							Registrare la non conformità
Legatura	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali										Registrare la non conformità
Asciugatura	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali										Registrare la non conformità
Vendita prodotti da consumarsi previa cottura	P. Microbiologico presenza		Etichettatura "da consumarsi previa cottura"	No							Registrare la non conformità

Alli III-b HACCP insaccati - LL.GG. B.P.I., per le aziende agricole che trasformano prodotti a base di carne P.A.T. V.D.A.

SCHEMA DI VALUTAZIONE E GESTIONE SECONDO L'HACCP DELLA PRODUZIONE DI INSACCATI

Fase	Pericolo Fisico/Chimico/ Biologico Contaminazione(Presenza) Crescita Mancata eliminazione	Giustificazione/ motivazioni/ cause	Misure adottate per prevenire il pericolo	Dopo l'applicazione delle misure il pericolo può ragionevolmente verificarsi?	Perché può ancora verificarsi?	CCP	Limiti critici	Monitoraggio Come e quando	Verifica efficacia sistema Come e quando	Azioni correttiva	Registrazioni (cosa guardare e cosa tenere per documentare, cosa compilare)
Stagionatura	P. Microbiologico Mancata eliminazione	Mancato raggiungimento della stabilità del prodotto	Gestire correttamente secondo prassi le condizioni di stagionatura Per i Boudin corretta acidificazione della pasta.	SI	Perché i prodotti non hanno raggiunto la stabilità	SI	Stagionatura fino ad una Aw < 0,92/ Calo peso pari a %	Immettere in commercio i prodotti solo raggiunti i parametri previsti		Proseguire la stagionatura	Eichetta con data di produzione sulle filze Registrare la non conformità
Conservazione sotto grasso	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali se il prodotto è stabile			I prodotti non stabili devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione							Registrare la non conformità
Conservazione sottovuoto	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali se il prodotto è stabile			I prodotti non stabili devono essere mantenuti a temperatura di refrigerazione							Registrare la non conformità

SCHEMA DI VALUTAZIONE E GESTIONE SECONDO L'HACCP DELLA PRODUZIONE DI LARDO

Fase	Pericolo Fisico/Chimico/ Biologico Contaminazione(Presenza) Crescita Mancata eliminazione	Giustificazione/ motivazioni/ cause	Misure adottate per prevenire il pericolo	Dopo l'applicazione delle misure il pericolo può ragionevolmente verificarsi?	Perché può ancora verificarsi?	CCP	Limiti critici	Monitoraggio Come e quando	Verifica efficacia sistema Come e quando	Azioni correttiva	Registrazioni (cosa guardare e cosa tenere per documentare, cosa compilare)
Caricamento doil	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali										Registrare la non conformità
Aggiunta sale, spezie e piante aromatiche	P Chimico presenza Allergeni	Utilizzo di ingredienti non previsti dalla ricetta	Seguire ricetta	No							Ricetta Registrare la non conformità
Aggiunta salamoia	P Chimico presenza Allergeni	Utilizzo di ingredienti non previsti dalla ricetta	Seguire ricetta	No							Ricetta Registrare la non conformità
Stagionatura	P. Microbiologico Mancata eliminazione	Mancato raggiungimento della stabilità del prodotto	Gestire correttamente secondo prassi le condizioni di stagionatura	SI	Perché i prodotti non hanno raggiunto la stabilità	SI	Stagionatura superiore a 3 mesi	Immettere in commercio i prodotti solo raggiunti i parametri previsti		Proseguire la stagionatura	Etichetta con data di produzione su doil o annotazione su scheda di produzione o calendario Registrare la non conformità

SCHEMA DI VALUTAZIONE E GESTIONE SECONDO L'HACCP DELLA PRODUZIONE DI MOTZETTA

Fase	Pericolo Fisico/Chimico/ Biologico Contaminazione (Presenza) Crescita Mancata eliminazione	Giustificazione/ motivazioni/ cause	Misure adottate per prevenire il pericolo	Dopo l'applicazione delle misure il pericolo può ragionevolmente verificarsi?	Perché può ancora verificarsi?	CCP	Limiti critici	Monitoraggio Come e quando	Verifica efficacia sistema Come e quando	Azioni correttiva	Registrazioni (cosa guardare e cosa tenere per documentare, cosa compilare)
Aggiunta sale, spezie e piante aromatiche	P. Chimico presenza Allergeni	Utilizzo di ingredienti non previsti dalla ricetta	Seguire ricetta	No							Ricetta Registrare la non conformità
Presa del sale	P. Microbiologico presenza e crescita	Temperatura di deposito elevata	Mantenere bassa la temperatura ambientale (preferibile inferiore a 12° C)	No							Registrare la non conformità
Insaccatura	Non sono rilevabili particolari pericoli oltre a quelli generali										Registrare la non conformità
Stagionatura	P. Microbiologico Mancata eliminazione	Mancato raggiungimento della stabilità del prodotto	Gestire correttamente secondo prassi le condizioni di stagionatura	SI	Perché i prodotti non hanno raggiunto la stabilità	SI	Stagion atura fino ad una Aw < 0,92/ Calo peso pari a ___ %	Immettere in commercio i prodotti solo raggiunti i parametri previsti		Proseguire la stagionatura	Etichetta con data di produzione o annotazione su scheda di produzione o calendario Registrare la non conformità

SCHEDA RILEVAMENTO CALO PESO PRODOTTI AZIENDA _____

Come fare: Individuare al termine della produzione un quantitativo per ogni prodotto e ogni lotto di circa 5 Kg e compilare una riga della scheda per ogni prodotto. Questi prodotti vanno identificati inequivocabilmente (cartellino rosso sulla filza) e mai asportati nè cambiati fino alla fine delle rilevazioni. Pesare ai momenti indicati l'intero quantitativo di prodotto e riportare data e peso sulla scheda.

N.B. Usare sempre lo stesso peso. Usare un peso che rilevi almeno gli etti

PRODOTTO DA PESARE	DATA DI PRODUZIONE	LOTTO	PESO AL GIORNO 0	PESO AL GIORNO 3	PESO 1 SET	PESO 2 SET	PESO 3 SET	PESO 4 SET	PESO 5 SET	PESO 6 SET	PESO 7 SET	PESO 8 SET	PESO 9 SET	PESO 10 SET
SALAME DI CARNE SUINA			DATA											
			PESO Kg											
SALAME MISTO BOVINO SUINO			DATA											
			PESO Kg											
BOUDIN SALAME DI PATATE			DATA											
			PESO Kg											
MOTSETTA			DATA											
			PESO Kg											
			DATA											
			PESO Kg											
			DATA											
			PESO Kg											
			DATA											
			PESO Kg											

MAURO RUFFIER

Struttura gestione della spesa, bilancio di cassa e regolarità contabile

Atto non soggetto a visto regolarità contabile

IL DIRIGENTE

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL CONTROLLO CONTABILE

REFERTO PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto certifica che copia del presente provvedimento è in pubblicazione all'albo dell'Amministrazione regionale dal 03/08/2017 per quindici giorni consecutivi.

IL SEGRETARIO REFERTO