

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 1 di 57

ASL n. _____	Dipartimento di Prevenzione – Servizio _____
--------------	--

PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 2 di 57

INDICE

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

A. 1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI MACELLI E SEZIONAMENTI

A. 2 IGIENE DELLA MACELLAZIONE

A. 3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI BOVINI-OVINI- CAPRINI – ASPORTAZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE E GESTIONE MSR

A. 4 ANAGRAFE BOVINA – ETICHETTATURA CARNI BOVINE

A. 5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO E SEZIONAMENTO

A. 6 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE IN SEZIONAMENTO

A. 7 BOLLATURA SANITARIA IN MACELLO

A. 8 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO

A. 9 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE NEI MACELLI

A. 10 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 3 di 57

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano i riferimenti normativi generali e specifici relativi al settore di macellazione e sezionamento degli ungulati domestici, a fronte dei quali sono stabiliti i requisiti oggetto di indagine e le modalità per le verifiche ispettive.

DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO
1. REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
2. REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
3. REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
4. REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI
5. REGOLAMENTO 2073/2005 del 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE	CITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
6. LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG.CE DELLA COMMISSIONE EUROPEA N. 2073/2005	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI
7. REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI a norma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 85472004.
8. REGOLAMENTO 1664/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA REGOLAMENTO 2076/2005 PER QUANTO RIGUARDA LE MISURE DI ATTUAZIONE PER TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO E CHE ABROGA TAUNE MISURE DI ATTUAZIONE
9. REGOLAMENTO 1662/2006 del 6 novembre 2006 DELLA COMMISSIONE	MODIFICA IL REG CE 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO CHE STABILISCE NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
10. REGOLAMENTO 2075/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	NORME SPECIFICHE APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA PRESENZA DI <i>Trichine</i> NELLE CARNI
11. REGOLAMENTO 178/2002 del 28 gennaio 2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	FISSA PRINCIPI E REQUISITI GENERALI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE, ISTITUISCE L'AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E FISSA PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
12. REGOLAMENTO 1935/2004 del 27 ottobre 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	RIGUARDANTE I MATERIALI E GLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E CHE ABROGA LE DIRETTIVE 80/590/CEE e 89/109/CEE
13. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 28 luglio 2005	LINEE GUIDA AI FINI DELLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DI SANITA' PUBBLICA
14. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI.
15. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
16. ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 9 febbraio 2006	LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 4 di 57

17. DETERMINAZIONE n. 9746 DEL 26.07.2007	PROCEDURE PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
18. D.LGS 1 SETTEMBRE 1998, N. 333	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO
19. Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006	Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione – applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333
20. ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001	MISURE SANITARIE DI PREVENZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
21. D.L.G.S n. 31 DEL 2 FEBBRAIO 2001	QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO
22. REG. 999/2001 (così modificato da REGG. CE 1248/01, 1326/01, 270/2002, 1494/02, 1139/03, 1809/03, 1471/04, 1492/04, 1993/04, 1974/05, 999/01, 339/06, 657/06, 688/06)	DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
23. Decr. MIN. SALUTE 16.10.03	MISURE SANITARIE DI PROTEZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI
24. REGOLAMENTO 1774/2002 del 3.10.02	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO
25. LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA DEL 3/10/2002 - Deliberazione giunta regionale R.E.R. 13/12/04 n.2544	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO". REV. DGR 1348/03
26. Reg CE 1760 del 17.07.2000,	Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
27. Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano " (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)	Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina".
28. Decr. MI.P.A.F. 30.8.00	Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
29. REG. CE 1825/2000 Commiss. 25.8.00	Modalità di applicazione del Reg. CE n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
30. D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)	APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA – (Modifica allegato IV).
31. DECRETO PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 23 AGOSTO 1982, N. 777 MODIF. DA DECRETO LEGISLATIVO 25 GENNAIO 1992, N. 108	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA (CEE) N. 76/893 RELATIVA AI MATERIALI E AGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

	ALLEGATO A	REV .2
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	
	Data 30 OTTOBRE 2009	
		Pagina 5 di 57

32. DECRETO MINISTERIALE 21 MARZO 1973 E SUCC. MODIFICHE E AGGIORNAMENTI	DISCIPLINA IGIENICA DEGLI IMBALLAGGI, RECIPIENTI, UTENSILI DESTINATI A VENIRE IN CONTATTO CON LE SOSTANZE ALIMENTARI O CON SOSTANZE D'USO PERSONALE
33. D.L.G.S 209 del 27 febbraio 1996	REGOLAMENTO CONCERNENTE LA DISCIPLINA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI CONSENTITI NELLA PREPARAZIONE E NELLA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI
34. DECRETO MIN. SALUTE del 13 giugno 1994	MODALITA' TECNICHE DI APPLICAZIONE CONCERNENTI PROBLEMI SANITARI IN MATERIA PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE
35. D.L.G.S n. 117 del 27 maggio 2005	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
36. D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)	APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA – (Modifica allegato IV).
37. DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1999	IDENTIFICAZIONE DEGLI EQUIDI DA ALLEVAMENTO E DA REDDITO
38. REGOLAMENTO 1 / 2005 DEL 22 DICEMBRE 2005	SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO
39. D.lgs 1 settembre 1998, n. 333	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO

**A.1 REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI
MACELLI E SEZIONAMENTI**

CRITERI DI CONFORMITA'

**REQUISITI SPECIALI RELATIVI AI
MACELLI E SEZIONAMENTI**

**REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1,
CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI**

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che la costruzione, la configurazione e le attrezzature dei macelli in cui sono macellati ungulati domestici soddisfino i seguenti requisiti.

1. a) I macelli devono avere stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli. L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.

b) Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono inoltre essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali strutture.

c) Le dimensioni delle stalle di sosta devono garantire il rispetto del benessere degli animali. La loro disposizione deve essere tale da facilitare le ispezioni

Stalle di sosta o recinti di attesa :

- Presenti in numero e dimensione sufficienti per l'adeguata stabulazione degli animali.
- Progettate in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio degli animali e assicurarne l'incolumità durante gli spostamenti
- I pavimenti non devono essere scivolosi in modo da ridurre al minimo il rischio che gli animali subiscano lesioni; devono inoltre essere presenti protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali
- Devono essere pulibili e disinfettabili
- Devono consentire la protezione degli animali da variazioni delle condizioni climatiche e consentire una ventilazione adeguata
- Qualora siano in essere mezzi di ventilazione meccanici devono essere previsti dispositivi di emergenza per far fronte ad eventuali guastii
- Devono consentire una separazione per animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'età o dell'origine
- Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori evitabili

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 7 di 57

ante mortem, compresa l'identificazione degli animali o dei gruppi di animali.

D.lgs 01.09.1998, n. 333 Allegato A Disposizioni applicabili al trasferimento e alla stabulazione degli animali nei macelli previsto dall'art. 5 comma 1, lettera A.

Circolare Ministeriale n. 6 del 6.5.1998

- Devono essere dotate di impianti idonei per rinfrescare gli animali in caso di temperature elevate con alto tasso di umidità
- Devono essere dotati di dispositivi funzionanti per abbeverare gli animali e in caso di necessità per nutrirli
- Devono essere dotati di un sistema per l'evacuazione delle acque reflue tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti
- Devono essere dotati di dispositivi per lo scarico degli animali con pavimento antisdrucciolevole ed eventualmente, se necessario, dotati di protezioni laterali con una inclinazione minima delle rampe di accesso ed uscita
- Il punto d'ingresso degli animali nella sala di macellazione deve essere strutturato in maniera tale da ridurre al minimo la possibilità d'ingresso di insetti ed altri animali indesiderabili
- I corridoi di transito devono essere costruiti in modo che gli animali non possano ferirsi
- L'illuminazione deve essere sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza e se necessario deve essere disponibile un adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo
- La disposizione delle stalle di sosta e dei recinti deve facilitare l'ispezione ante mortem e consentire l'identificazione degli animali
- Devono essere presenti stalle di sosta o recinti per la stabulazione separata degli animali sospetti o malati, dotati di sistema autonomo di drenaggio dei reflui; tali locali devono potersi chiudere a chiave
- Devono essere disponibili attrezzature per legare gli animali, se necessario
- Deve essere disponibile, se necessario, materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte vengono collocati nei locali di stabulazione

REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE
1,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

2. Per evitare la contaminazione delle carni, essi devono:

a) disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati;

b) disporre di un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini, a meno che l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo;

c) assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:

i) stordimento e dissanguamento;

ii) per i suini, scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura;

iii) eviscerazione e successiva toelettatura;

iv) manipolazione delle budella e delle trippe pulite;

v) preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata sulla linea di

I locali adibiti alla macellazione devono essere in numero adeguato e prevedere :

- Un locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci ed intestini (tripperia); le operazioni di cui sopra possono avvenire anche nello stesso locale o settore qualora separate nel tempo e a condizione che sia evitata la contaminazione delle carni. In quest'ultimo caso è necessaria specifica autorizzazione dell'Autorità competente;

- La separazione nel tempo o nello spazio delle seguenti operazioni:

- Stordimento e dissanguamento;
- Scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura dei suini; scuoiatura dei bovini, ovicapri ed equini;
- Eviscerazione e successiva toelettatura;
- Manipolazione delle budella e trippe pulite;
- Preparazione e pulizia di altre frattaglie (corate), in particolare manipolazione delle teste scuoiate, qualora tale operazione non venga effettuata in linea di macellazione;
- Imballaggio frattaglie;
- Spedizione delle carni;

Nel caso in cui tali operazioni avvengano nello stesso locale ma in tempi diversi è necessaria specifica procedura che definisca le modalità operative sufficienti a garantire l'igienicità delle operazioni;

- Un locale o strutture chiudibili a chiave per la conservazione delle carni refrigerate in osservazione e per le carni dichiarate inidonee al consumo umano;

- Uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e disinfezione mezzi di trasporto per il bestiame (se necessario)

- Un locale o struttura, se necessario, in cui si possa effettuare la macellazione degli animali

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 9 di 57

macellazione;

vi) imballaggio delle frattaglie;

vii) spedizione delle carni;

5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.

6. Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consente e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.

7. Il macello deve disporre di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti. La presenza di queste strutture non è tuttavia necessaria se tale macellazione avviene in altri stabilimenti a tal fine autorizzati dall'autorità competente o se viene effettuata al termine del normale periodo di macellazione.

8. Se il letame o il contenuto del tubo digerente è depositato nel macello, quest'ultimo deve disporre di un reparto speciale riservato a tal fine.

9. Devono avere un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo del servizio veterinario.

malati o sospetti;

- Un locale o reparto per il deposito del contenuto intestinale, se questo viene stoccato nel macello;
- Un locale o adeguata struttura chiudibile ad uso esclusivo del servizio veterinario
- Nei locali di macellazione devono essere previsti alcuni accorgimenti riguardo alle porte:
 - devono essere rivestite di materiale liscio ed impermeabile e preferibilmente di colore chiaro.
 - deve essere evitato qualsiasi contatto tra le porte e le carni durante il transito da un locale all'altro
 - è auspicabile l'uso di sistemi di apertura automatica o comunque che impediscano il contatto tra le carni, gli stipiti o le ante delle porte
 - se hanno accesso diretto all'esterno devono essere ben aderenti agli stipiti ed al pavimento in modo da impedire il passaggio di contaminanti dall'ambiente esterno.

CONDIZIONI ATTREZZATURE , MACCHINARI

REG. 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V **Requisiti applicabili alle attrezzature**

1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:

- a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
- d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.

2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.

REG. 853/2004, ALLEGATO III ,SEZIONE 1,CAPITOLO II, REQUISITI RELATIVI AI MACELLI

d) disporre di installazioni che impediscano il contatto tra

- Le attrezzature e gli utensili per la lavorazione e manipolazione delle materie prime, dei semilavorati e del prodotto edibile devono essere:

- costruiti in materiali non assorbenti
- realizzati in materiali che non cedano sostanze dannose o che conferiscano al prodotto colori o odori anormali
- in buono stato di manutenzione
- privi di corrosione, ruggine, rotture o altri difetti
- di facile pulizia
- privi di aree ruvide o nicchie, giunture aperte, squarci, sporgenze, fili interni, bulloni o chiodi sulle loro superfici a contatto con l'alimento
- privi di giunture aperte, squarci, crepe, nicchie inaccessibili o fessure o saldature concave ecc., sulle superfici non a contatto con l'alimento
- privi di saldature ruvide, interrotte o non uniformi
- privi di parti o componenti, come carrucole, cuscinetti o ingranaggi che potrebbero contaminare con materiali estranei il prodotto e le superfici a contatto con l'alimento
- privi di depressioni o infossature dove può ristagnare l'acqua di lavaggio creando condizioni igieniche non idonee

- I contenitori usati per lo stoccaggio di prodotti non edibili devono essere contrassegnati in maniera evidente e distintiva per identificarne gli usi autorizzati

Nei MACELLI:

- la linea o le linee di macellazione devono essere costruite in maniera tale che nella progressione del processo di macellazione non vi siano contatti tra carni ed attrezzature, pareti e pavimenti,

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 11 di 57

le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature;

e) disporre di linee di macellazione (se attive) progettate in modo da consentire il costante avanzamento del processo di macellazione ed evitare contaminazioni reciproche tra le diverse parti della linea di macellazione. Se più linee di macellazione sono attive all'interno di uno stesso impianto, deve esserci un'adeguata separazione tra esse, in modo da evitare contaminazioni reciproche.

3. Devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente.

4. I lavabi destinati al personale addetto alla manipolazione di carni non protette devono essere provvisti di rubinetti concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione.

D.lgs 1.9.98,n.333, Allegato B immobilizzazione degli animali prima di essere storditi, macellati o abbattuti

- non devono sussistere incroci durante le varie fasi produttive; deve essere mantenuta la separazione delle operazioni sporche rispetto a quelle pulite mediante una adeguata distanza delle postazioni operative;
- la presenza di docce è consentita solo per il lavaggio degli indumenti di protezione indossati dagli operatori purché per effetto degli schizzi d'acqua che producono, non costituiscano fonte di inquinamento e non siano utilizzate per il lavaggio diretto delle carcasse prima della eventuale necessaria toelettatura delle stesse
- Gli sterilizzatori per la disinfezione dei coltelli e degli altri utensili destinati a venire a contatto con le carni, devono essere dotati di acqua ad 82°C o un sistema alternativo con effetto equivalente.
- Gli sterilizzatori dovrebbero essere preferibilmente dotati di un sistema di ricambio continuo di acqua; in alternativa l'acqua dev'essere cambiata periodicamente durante la lavorazione per evitare il ristagno di residui di materiale organico;
- Il livello dell'acqua deve arrivare a coprire almeno la base dell'impugnatura dei coltelli ed altri utensili.
- Non è ammessa l'utilizzazione di foderi per coltelli.
- I dispositivi per il lavaggio delle mani e degli attrezzi devono essere collocati il più vicino possibile ai posti di lavoro e dotati di rubinetti non azionati a mano o a braccio per l'erogazione di acqua calda e fredda o miscelata.
- Deve essere presente un impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono
- Deve essere presente un carrello per l'eventuale trasporto di animali che non si possono muovere
- Le attrezzature adibite all'immobilizzazione degli animali devono essere costruite in modo da evitare loro ferite, contusioni, sofferenze e dolori.
- Nel caso della macellazione rituale la sospensione non può essere considerata un mezzo di contenimento
- il ricorso a strumenti appropriati per limitare i movimenti della testa di solipedi e bovini deve essere autorizzato dall' Autorità Sanitaria.
- Le attrezzature per la contenzione dell'animale stordito con mezzi meccanici o elettrici al capo devono potersi applicare facilmente e manovrare senza difficoltà in modo corretto e per la durata appropriata allo scopo.

- Nel macello si applica lo stordimento degli animali mediante :

- Pistola a proiettile captivo
- Elettronarcosi
- Biossido di carbonio
- Altro

STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO

- Vi sono le pistole di riserva
- Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente ed il controllo viene registrato
- Si tiene registrazione dei colpi utilizzati

STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI

- Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento
- L' impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa
- E' presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa (il dispositivo luminoso è preferibile)
- L'apparecchio è collegato ad un dispositivo , collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio e l'intensità e l'impedenza di corrente utilizzata
- Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico

STORDIMENTO CON BLOSSIDO DI CARBONIO

- La cella è munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 13 di 57

A.2 IGIENE DELLA MACELLAZIONE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, lett. b, lett. e
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art. 4, comma 4, lett. a, lett. b
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.	Art. 3, comma 1,
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2, lett. C, lett. d, lett. e
DGR N. 1849 DEL 22.12.2008 – Regione Umbria	INTEGRAZIONI E MODIFICHE ALLA D.G.R. 93/2008 – LINEE GUIDA PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE IMPRESE ALIMENTARI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE N. 852 E 853/2004. REVISIONE D.G.R. 246/2001 E D.D.D 1915/2003	
REGOLAMENTO 2073/2005 DEL 15 novembre 2005 DELLA COMMISSIONE	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 1, Art, 2, Art. 4, Art. 7, Art. 9
LINEE GUIDA RELATIVE ALL'APPLICAZIONE DEL REG.CE DELLA COMMISSIONE EUROPEA N. 2073/2005	CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI	Punto 5,
ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001	MISURE SANITARIE DI PREVENZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI	• ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG. 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO IV IGIENE DELLA MACELLAZIONE: Gli operatori del settore alimentare che gestiscono	IGIENE DELLA MACELLAZIONE • <i>gli operatori che si occupano delle fasi specifiche durante l'attività di macellazione degli animali</i>

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 14 di 57

macelli in cui vengono macellati ungulati domestici devono conformarsi ai seguenti requisiti:

4. Gli animali devono essere puliti.

7. Lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura, l'eviscerazione e la toelettatura devono essere effettuati senza indebito ritardo e in modo da evitare contaminazioni delle carni.

In particolare:

a) durante il dissanguamento, la trachea e l'esofago devono rimanere intatti, salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa;

b) durante la rimozione della pelle e dei velli:

i) deve essere evitato qualsiasi contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa;

ii) gli operatori e le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della pelle e dei velli non devono toccare le carni;

c) devono essere prese misure atte a evitare l'uscita del contenuto dal tubo digerente durante e dopo l'eviscerazione e a far sì che quest'ultima sia completata il più presto possibile dopo lo stordimento;

d) l'asportazione delle mammelle non deve dar luogo alla contaminazione della carcassa con il latte o il colostro.

8. Deve essere effettuata una scuoiatura completa della carcassa e di altre parti del corpo destinate al consumo umano, salvo per i suini e le teste e le zampe degli ovini e caprini e dei vitelli. Le teste e le zampe devono essere manipolate in modo da evitare contaminazioni di altre carni.

9. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole. Il rischio di contaminazione delle carni con l'acqua utilizzata per la scottatura deve essere ridotto al minimo. Per tale operazione possono essere utilizzati

devono applicare correttamente tutti gli aspetti di buona prassi previsti nei regolamenti

- Tutti gli animali che presentano problemi di pulizia della cute vanno lavati prima di essere avviati alla macellazione;
- Tutte le operazioni di macellazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche, comprese le macellazioni per riti religiosi;
- Tutte le operazioni successive all'abbattimento dell'animale devono essere conseguenti, senza alcuna interruzione;
- Deve essere evitato il contatto tra pelle e carne per evitare eventuali contaminazioni;
- deve essere evitata la fuoriuscita di contenuto gastro-enterico durante l'eviscerazione così come la contaminazione della carcasse con latte o colostro;
- deve essere evitata la contaminazione della carcassa con testa e zampe;
- Nel caso dei suini deve essere ridotto al minimo il rischio di contaminazione della carcassa con l'acqua di scottatura e le carcasse devono essere lavate con acqua potabile;
- Le carcasse non devono presentare contaminazioni fecali visibili;
- Le carcasse non devono entrare in contatto tra loro né con visceri, frattaglie, pavimenti, pareti e strutture.
- Le carni dichiarate non idonee al consumo e le carcasse in osservazione non devono entrare in contatto con le carni dichiarate idonee al consumo, e devono essere rimosse il più rapidamente possibile;
- Le carni non confezionate devono essere debitamente stoccate e trasportate separatamente dalle carni imballate;
- Le tripe, i visceri, le teste e le zampe, se destinate alla lavorazione, devono essere rese idonee per il consumo umano;
- Gli animali di specie diverse se macellati nella stesso stabilimento devono essere

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 15 di 57

esclusivamente additivi autorizzati. I suini devono poi essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

10. Le carcasse devono essere esenti da contaminazioni fecali visibili. Ogni contaminazione visibile deve essere eliminata senza indugio mediante rifilatura o operazione alternativa di effetto equivalente.

11. Le carcasse e le frattaglie non devono venire a contatto con il pavimento, le pareti o le strutture.

13. Sino al completamento dell'ispezione post mortem le parti di un animale macellato sottoposto a tale ispezione devono:

b) non venire a contatto con altre carcasse, frattaglie o visceri, anche se già sottoposti a ispezione post mortem.

16. Dopo l'ispezione post mortem:

b) le parti non idonee al consumo umano devono essere rimosse il più rapidamente possibile dal reparto pulito dello stabilimento;

c) le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano e i sottoprodotti non commestibili non devono entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano;

d) ad eccezione dei reni, i visceri o le parti di visceri che rimangono nella carcassa devono essere asportati, integralmente e il più rapidamente possibile, salvo diversa autorizzazione dell'autorità competente.

17. Una volta ultimate la macellazione e l'ispezione post mortem, le carni devono essere immagazzinate conformemente ai requisiti previsti nel **REG 854/2004 ALLEGATO III CAPITOLO VII punto 5.**

(le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in modo tale che il materiale di confezionamento e le modalità di

manipolati in tempi o spazi diversi onde evitare contaminazioni reciproche.

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 16 di 57

magazzinaggio o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni).

18. Se sono destinate a ulteriore trasformazione:

- a) le trippe devono essere sbiancate o pulite;
- b) i visceri devono essere svuotati e puliti;
- c) le teste e le zampe devono essere scuoiate o scottate e depilate.

19. Nel caso di stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie.

ORDINANZA MINISTERIALE del 27 marzo 2001

REG 2073/05 ALLEGATO I, CAPITOLO 2 Criteri di igiene del processo:
2.1 Carne e prodotti a base di carne

• *Nel caso specifico di macelli e sezionamenti per bovini ovini e caprini è presente un programma prerequisito che prevede relativamente al personale ed ai materiali impiegati :*

- l'individuazione di un responsabile per la gestione dei MSR
- l'adozione di dispositivi per la protezione individuale (DPI) ed istruzioni operative per operatori addetti alla rimozione degli MSR
- il controllo sull'effettivo utilizzo dei DPI da parte del personale addetto
- la chiara identificazione e l'utilizzo esclusivo degli utensili e degli strumenti che vengono a contatto con gli MSR
- la decontaminazione dei contenitori e delle attrezzature venute in contatto con il MSR con uno dei disinfettanti indicati come efficaci dal CEA di Torino
(ipoclorito di sodio in soluzione al 2% di cloro attivo per 1 ora ;oppure autoclave in idrossido di sodio 2 molare a 121°C per 30 minuti; oppure autoclave in idrossido di sodio 1N a 132°C per 1 ora; oppure autoclavaggio a 132°C per due cicli consecutivi di 1 ora ciascuno)

• *L'OSA deve garantire, nell'ambito delle procedure HACCP e delle prassi igieniche, che la lavorazione e la manipolazione delle carcasse si effettuino nel rispetto dei criteri di igiene del processo.*

<p style="text-align: center;">ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”</p>		REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 17 di 57
<p>2.1.1 e 2.1.3 Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini;</p> <p>2.1. 2 e 2.1.4 Carcasse di suini;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>L'OSA deve effettuare analisi appropriate per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di cui all'Allegato 1 quando convalida o controlla il corretto funzionamento della propria procedura basata sui principi HACCP e sulle corrette prassi igieniche</u> • <u>L'OSA deve utilizzare i risultati delle prove microbiologiche adottando eventuali provvedimenti per rimediare situazioni critiche e prevenire eventuali insorgenze di rischi microbiologici</u> • <u>In caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche l'OSA deve predisporre misure di miglioramento delle condizioni igieniche di macellazione e la revisione dei controlli del processo.</u> 	

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 18 di 57

A.3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO DI BOVINI – OVINI CAPRINI – ASPORTAZIONE DELLA COLONNA VERTEBRALE E GESTIONE DEL MSR

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. b
REG. 999/2001 (così modificato da REGG. CE 1248/01, 1326/01, 270/2002, 1494/02, 1139/03, 1809/03, 1471/04, 1492/04, 1993/04, 1974/05, 999/01, 339/06, 657/06, 688/06)	DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE, IL CONTROLLO E L'ERADICAZIONE DI ALCUNE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI	ALL XI
Decr. MIN. SALUTE 16.10.03	MISURE SANITARIE DI PROTEZIONE CONTRO LE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI	Art. 2 comma 2 lett. b -
REGOLAMENTO 1774/2002 del 3.10.02	NORME SANITARIE RELATIVE AI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON DESTINATI AL CONSUMO UMANO	ALLEGATO II
LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REG. N. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA DEL 3/10/2002 - DGR 1531/2004	AGGIORNAMENTO DELLE LINEE GUIDA VINCOLANTI PER L'APPLICAZIONE DEL REG. 1774/02 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO DELL'UE – REGIONE UMBRIA (SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE)	

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. VI Rifiuti alimentari 1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli	<ul style="list-style-type: none"> <i>L'impresa deve dare evidenza della gestione dei rifiuti attraverso procedura documentata ed implementata.</i>

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 19 di 57

alimenti.

2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.

4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Art.1. I seguenti tessuti vengono definiti materiale specifico a rischio:

i) il cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, la colonna vertebrale dei bovini di età superiore a 12 mesi, la colonna vertebrale escluse le vertebre caudali, le apofisi spinali e traverse delle vertebre cervicali, toraciche e lombari così come la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma includendo i gangli spinali dei bovini di età superiore a 24 mesi, nonché le tonsille, gli intestini dal duodeno al retto e il mesentero dei bovini di qualunque età;

ii) il cranio, compresi il cervello e gli occhi, le tonsille e il midollo spinale di ovini e caprini di età superiore a 12 mesi o ai quali è spuntato un dente incisivo permanente nonché la milza e l'ileo di ovini e caprini di ogni età.

5. Il materiale specifico a rischio è rimosso presso:

a) i macelli o, eventualmente, altri luoghi di macellazione;

b) i laboratori di sezionamento, nel caso della colonna vertebrale dei bovini;

c) se del caso, gli impianti di transito di cui all'art. 10 del Reg. CE n. 1774/2002

11. Tutto il materiale specifico a rischio è contraddistinto da un colorante o, se del caso, marcato al momento immediato della rimozione e smaltito, in conformità alle disposizioni fissate nel Reg. CE n. 1774/2002, in particolare nell'art. 4, paragr. 2.

dove sia previsto che :

- materiali di confezionamento e imballaggio già utilizzati e destinati allo smaltimento, altri materiali non destinati al riutilizzo, vengano collocati in contenitori appositi e gestiti in maniera igienicamente corretta.

• L'impresa deve dare evidenza della gestione dei rifiuti, degli scarti di lavorazione, compreso il MSR, attraverso procedura documentata ed implementata dove sia previsto che :

- i contenitori utilizzati presentino le idonee caratteristiche ed identificazione per tipologia di scarto;(banda verde per materiali cat. 3; banda gialla per materiali cat. 2; banda rossa per materiali cat. 1
- i contenitori utilizzati per i rifiuti siano chiudibili, a meno che altri tipi di contenitori o di raccolta risultino adatti allo scopo,
- i contenitori siano mantenuti in idonee condizioni igieniche, facilmente pulibili e disinfettabili
- non siano presenti scarti e rifiuti al di fuori dei contenitori identificati per tipologia
- se l'allontanamento non avviene quotidianamente, sia presente un'area di stoccaggio degli scarti con possibilità di conservazione degli stessi in cella refrigerata
- i magazzini di deposito dei rifiuti e degli scarti siano progettati e gestiti in modo da essere tenuti costantemente puliti ed al riparo da animali ed infestanti
- sia possibile la segregazione in una struttura all'interno dello stabilimento di carni e prodotti sottoposti a controlli e provvedimenti successivi

• L'impresa deve essere in possesso di registrazioni inerenti la produzione e l'invio degli scarti di lavorazione e dei rifiuti secondo i canali autorizzati, comprensive dei documenti attestanti l'avvenuto smaltimento.

• Per il MSR l'impresa ha obbligo della tenuta di specifico registro di carico e scarico (comprensivo del contenuto ruminale stimato), e di contratto con ditte specializzate incaricate del ritiro e dello smaltimento (con indicazione delle modalità di smaltimento, trattamento e frequenza del ritiro).

• Nel caso specifico di macelli e sezionamenti dove viene asportata la colonna vertebrale deve essere presente una procedura documentata ed implementata con:

- definizione di MSR a seconda della specie ed età
- Identificazione e caratteristiche, ai fini della rimozione degli MSR, dei capi in macellazione.
- metodi per la rimozione degli MSR e relativi DPI individuali da utilizzare
- identificazione dei contenitori di stoccaggio ed istruzioni per la colorazione subito dopo la rimozione

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 20 di 57

Decr. MIN. SALUTE 16.10.03

Misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili
Art. 2

2. Oltre a quanto previsto al comma 1, i soggetti di cui al medesimo comma 1, devono:
b) assicurare il rispetto delle prescrizioni in materia di prevenzione e protezione dei lavoratori specificate nell'All. I al presente decreto;

Allegato

Considerato che il decreto interministeriale 12.11.99 classifica nel gruppo 3 (***) le TSE, devono essere messi in atto tutti gli interventi di prevenzione-protezione, di tipo collettivo ed individuale, che la tecnologia e le acquisizioni scientifiche in materia consentono.

Ai fini della protezione dei lavoratori, le operazioni di rimozione e manipolazione del materiale specifico a rischio, devono essere condotte nel rispetto di quanto previsto dal D. L.vo 19.9.94, n. 626, e successive modifiche ed integrazioni, con particolare riguardo a quanto previsto al titolo VIII del suddetto decreto legislativo.

Al riguardo si segnala di prestare la dovuta attenzione, ad esempio, alle operazioni connesse al sezionamento della carcassa ed alla successiva estrazione del midollo spinale, alla separazione meccanica della porzione del cranio stabilita ed all'asportazione dell'ileo utilizzando i seguenti dispositivi di protezione individuale (DPI):

Reg. CE 1774/2002

All. II

Capitolo 1

Identificazione

1. Devono essere adottate tutte le misure necessarie per garantire che:

a) i materiali di categoria 1, 2 e 3 siano identificabili e restino separati ed identificabili per tutta la durata delle operazioni di raccolta e trasporto; e

b) i prodotti trasformati siano identificabili e restino separati ed identificabili durante il trasporto.

2. Durante il trasporto, sui veicoli, contenitori, cartoni o altri imballaggi deve essere apposta un'etichetta che rechi chiaramente:

a) la categoria dei sottoprodotti di origine animale oppure, in caso di prodotti trasformati, la categoria dei sottoprodotti di origine animale dai quali sono stati derivati i prodotti trasformati;

b) i) in caso di materiali di categoria 3, la dicitura "Non destinato al consumo umano";
ii) in caso di materiali di categoria 2 diversi dallo stallatico e dal contenuto del tubo digerente e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Non destinato al consumo animale"; o

iii) in caso di materiali di categoria 1 e di prodotti trasformati da essi derivati, la dicitura "Destinato solo all'eliminazione".

- istruzioni per il deposito degli MSR se non allontanati a termine della giornata di lavorazione
- istruzioni per la compilazione dei documenti di trasporto degli MSR e relative registrazioni
- modalità con cui i materiali di categoria 1, 2 e 3 sono identificati e separati per tutta la durata delle operazioni di raccolta, deposito e trasporto
- tracciabilità, ai fini dell'esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano, che preveda:
 - criteri di classificazione se non sono destinati al consumo umano per motivi commerciali o quando derivano da animali giudicati non idonei al consumo umano
 - modalità di identificazione certa immediatamente al termine della seduta di macellazione e modalità di deposito separatamente in contenitori specifici in base alla categoria (Cat. 1 o Cat. 3);
- indicazione dei contenitori per gli MSR identificati con banda rossa, Materiale specifico a rischio - Categoria 1 (apposizione di una striscia inamovibile di colore rosso, alta almeno 15 centimetri e di lunghezza tale da renderla evidente, trasversalmente ad uno dei lati lunghi del contenitore)
- indicazione della colorazione con specifico colorante dopo rimozione.

- L'impresa deve assicurare l'utilizzo dei sottoelencati DPI e fornire istruzioni operative agli addetti la rimozione degli MSR:

- guanti: devono possedere la marcatura CE quali DPI di terza categoria e l'ottemperanza ai requisiti della norma tecnica EN 374, rilevabile da opportuna documentazione e certificazione rilasciata dal produttore e dall'organismo notificato;
- indumenti di protezione: devono essere classificabili quali DPI e possedere la marcatura CE, il produttore deve essere in grado di documentare che gli indumenti sono stati sottoposti a test che prevedono nella metodologia di analisi l'impiego del batteriofago Phi X 174 (esempio delle metodologie di analisi sono quelle inerenti gli ASTM F 1670-97, F 1671-97d, F 1819-97);
- dispositivi di protezione degli occhi e del viso: devono essere del tipo a visore ed essere classificati quali DPI, possedere la marcatura CE come dispositivi per "protezione da gocce e spruzzi liquidi", in ottemperanza alla norma tecnica EN 166, rilevabile da opportuna documentazione e certificazione rilasciata dal produttore e dall'organismo notificato;
- dispositivi per la protezione delle vie respiratorie: devono essere classificati quali DPI di terza categoria e nell'ambito del possesso dei requisiti essenziali di sicurezza e salute, previsti dall'All. II del decreto legislativo n. 475/1992, devono assolvere con particolare riguardo ed inderogabilità alla funzione di protezione ad agenti infettivi ed a tal proposito le aziende produttrici devono presentare all'utente idonea documentazione specifica al riguardo.

ALLEGATO A

PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 21 di 57

Reg. CE 1774/2002

Art. 4

Materiali di categoria 1

. **I materiali di categoria 1** comprendono i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) tutte le parti del corpo, incluse le pelli, degli animali seguenti:
 - i) animali sospettati di essere affetti da una TSE conformemente al Reg. CE n. 999/2001 o in cui la presenza di una TSE è stata ufficialmente confermata;
 - ii) animali abbattuti nel quadro di misure di eradicazione delle TSE;
- ii) ove i materiali specifici a rischio non siano stati rimossi al momento dello smaltimento, i corpi interi di animali morti contenenti materiali specifici a rischio;
- c) i prodotti ottenuti da animali cui sono state somministrate sostanze vietate ai sensi della Dir. 96/22/CE e i prodotti di origine animale contenenti residui di agenti contaminanti per l'ambiente e altre sostanze elencate nell'All. I, categoria B, punto 3, della Dir. 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le Dir. 85/358/CEE e 86/469/CEE e le Decis.89/187/CEE e 91/664/CEE (3), se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria o, in assenza di tale normativa, dalla normativa nazionale;
- d) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue degli impianti di trasformazione di categoria 1 e degli altri locali in cui viene effettuata l'asportazione di materiali specifici a rischio, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi salvo se tali materiali non contengono materiali o parti di materiali specifici a rischio

. **I materiali di categoria 2 comprendono** i sottoprodotti di origine animale corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) lo stallatico e il contenuto del tubo digerente;
- b) tutti i materiali di origine animale raccolti nell'ambito del trattamento delle acque reflue dei macelli diversi da quelli rientranti nell'art. 4, paragr. 1, lett. d), ovvero degli impianti di trasformazione di categoria 2, ivi compresi mondiglia, rifiuti da dissabbiamento, miscele di grassi e oli, fanghi e materiali provenienti dagli scarichi degli stessi;
- c) i prodotti di origine animale contenenti residui di farmaci veterinari e di agenti contaminanti elencati nell'All. I, categoria B, punti 1) e 2), della Dir. 96/23/CE, se tali residui superano i livelli consentiti dalla normativa comunitaria;
- e) gli animali e le parti di animali diversi da quelli contemplati all'art. 4, morti non in seguito a macellazione a fini di consumo umano, ivi compresi gli animali abbattuti nel quadro dell'eradicazione di una malattia epizootica;
- g) i sottoprodotti di origine animale che non sono materiali di categoria 1 o 3.

1. I materiali di categoria 3 comprendono i sottoprodotti di origine animale

Se il programma prerequisito è stato utilizzato come azione preventiva nell'analisi dei pericoli del piano HACCP per escludere pericoli significativi deve essere previsto il controllo periodico sulla corretta implementazione del medesimo.

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 22 di 57

corrispondenti alle seguenti descrizioni, o qualsiasi materiale contenente tali sottoprodotti:

- a) parti di animali macellati idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali;
- b) parti di animali macellati dichiarate inidonee al consumo umano ma che non presentano segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali e provenienti da carcasse idonee al consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
- c) pelli, zoccoli e corna, setole di suini e piume ottenuti da animali macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
- d) sangue ottenuto da animali, esclusi i ruminanti, macellati in un macello dopo aver subito un'ispezione ante mortem e considerati, in seguito a detta ispezione, idonei alla macellazione ai fini del consumo umano in virtù della normativa comunitaria;
- k) sangue, pelli, zoccoli, piume, lana, corna, peli e pellicce ottenuti da animali che non presentavano segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali attraverso tali prodotti;

Art. 7

Raccolta, trasporto e magazzinaggio

1. I sottoprodotti di origine animale e i prodotti trasformati, ad eccezione dei rifiuti alimentari della categoria 3, sono raccolti, trasportati e identificati conformemente all'Al. II.

DGR 1531/2004

Articolo 2

Modalità di gestione del materiale specifico a rischio

1. Il materiale specifico a rischio (MSR) di cui all'articolo 4 del Regolamento in esame, ad esclusione dell'intero corpo degli animali morti o abbattuti della specie bovina, ovina e caprina di qualunque età e di quello destinato a scopi diagnostici, di ricerca o didattici, deve essere colorato o marcato, subito dopo la rimozione, mediante un colorante o marcatore che consenta l'individuazione di detto materiale fino alla sua trasformazione o distruzione
2. Il materiale specifico a rischio (MSR), di cui all'articolo 4 del Regolamento CE/1774/2002 e del decreto del Ministero della Salute 16 ottobre 2003, deve essere stoccato separatamente, oltre che da qualsiasi altro prodotto, anche da altro materiale di categoria 2 e 3, in contenitori identificati mediante una targhetta recante la dicitura "Materiale specifico a rischio - Categoria 1" sui quali, trasversalmente ad uno dei lati lunghi, deve essere apposta una striscia inamovibile di colore rosso, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente.
3. Nelle strutture di rimozione, stoccaggio, trattamento e distruzione del MSR, è obbligatoria la tenuta di uno specifico registro di carico e scarico, timbrato e firmato dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per il territorio, sul quale deve essere annotato, secondo le operazioni effettuate, il quantitativo del materiale rimosso, movimentato, trattato e distrutto, unitamente ai dati identificativi delle strutture di provenienza e di destinazione; nei macelli può essere utilizzato il registro di cui all'art. 17 del RD 20/12/1928, n. 3298, opportunamente integrato.

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 23 di 57

4. Il materiale specifico a rischio deve essere accompagnato dal punto di raccolta, fino al luogo di destinazione, dal documento commerciale di trasporto previsto per il materiale di Categoria 1. Una procedura specifica riguardante la gestione completa del MSR deve essere presente nel piano di autocontrollo degli impianti produttori di tale materiale, ad esclusione dell'allevamento zootecnico, in conformita' alle disposizioni vigenti
5. Entro sette giorni lavorativi successivi alla ricezione del materiale specifico a rischio, il destinatario invia copia del documento commerciale di trasporto all'allevamento o allo stabilimento da cui proveniva il materiale, con la dichiarazione dell'avvenuta ricezione, sottoscritta dal titolare dell'impianto di ricevimento o da altra persona all'uopo delegata. Il Veterinario Ufficiale incaricato della vigilanza in allevamento o sullo stabilimento di provenienza del materiale specifico a rischio, verifica la correttezza di tale procedura e in caso di mancato rispetto informa tempestivamente l'autorita' competente sullo stabilimento di ricezione per le necessarie verifiche ed i conseguenti provvedimenti.

Articolo 4

Modalita' di raccolta sul luogo di produzione

1. Qualora i sottoprodotti di Categoria 1, 2 e 3 non vengano asportati quotidianamente dal luogo in cui sono stati prodotti, compresi gli esercizi di vendita al dettaglio (macellerie e pescherie), devono essere immagazzinati in un locale o in appositi contenitori per una corretta conservazione, anche mediante l'impiego del freddo qualora necessario; i contenitori devono essere chiaramente identificati in base alla tipologia di materiale cui sono dedicati, mediante l'apposizione di una striscia inamovibile, alta almeno 15 centimetri e di una lunghezza tale da renderla evidente di colore rosso per i materiali di Categoria 1, giallo per i materiali Categoria 2 e verde per i materiali di Categoria 3, fatte salve le disposizioni previste per il materiale specifico a rischio

Articolo 9

- 1)Documento commerciale e sanitario Durante il trasporto i sottoprodotti di origine animale ed i prodotti trasformati devono essere accompagnati dal documento commerciale contenente le indicazioni di cui all'Allegato II, Capitolo III del Regolamento CE/1774/2002, riportate nei fac-simile allegati (Allegati 2-3-4 e 4bis), rispettivamente di colore rosso, giallo e verde o con bordatura del medesimo colore.
- 2)Qualora la raccolta ed il trasporto vengano effettuati dallo stesso gestore dello stabilimento di trasformazione, questi dovra' conservare anche la copia del documento commerciale prevista per il trasportatore.
 - 3)Il documento commerciale deve essere firmato dallo speditore e dal trasportatore. .

Articolo 10

Registri

1. Le persone che spediscono, trasportano e ricevono sottoprodotti di origine animale devono tenere il registro delle partite di cui all'articolo 9 del Regolamento CE/1774/2002 (Allegato 5).
2. Il registro, numerato pagina per pagina, deve recare, sulla prima e sull'ultima pagina, il timbro con firma di annullo dell'Azienda Unita' sanitaria locale di competenza. Le stesse indicazioni valgono nel caso in cui il registro sia informatizzato e la stampa avvenga su modulo continuo. Nel caso di stampa su fogli singoli, ogni pagina deve essere timbrata e numerata prima di essere

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 24 di 57

stampata. Ai fini degli adempimenti previsti dall'articolo 2, comma 3 del presente provvedimento puo' essere utilizzato il registro di cui all'articolo 9 del Regolamento con le opportune integrazioni.

3. 3. Gli impianti di magazzinaggio devono adottare un sistema che garantisca la tracciabilita' di ciascuna partita spedita.
4. 4. La compilazione del registro dovra' essere effettuata entro dieci giorni dalla fine del trasporto e la stampa del registro dovra' avvenire con frequenza non superiore a novanta giorni.

Articolo 14

2. Gestione delle pelli dal macello all'impianto di transito

2.1. Le pelli di animali macellati ricadono nel campo di applicazione del Regolamento CE/1774/2002 quando non sono destinati al consumo umano per motivi commerciali o quando derivano da animali giudicati non idonei al consumo umano. Le pelli derivanti da animali che al macello hanno superato favorevolmente la visita ante e post mortem possono esser considerate materie prime per la produzione di gelatine collagene per il consumo umano, rispettivamente ai sensi delle Decisioni CE/1999/724 e CE/2003/721, a cui si deve fare riferimento per la conservazione, per i documenti di trasporto e per l'eventuale deposito temporaneo.

2.2. Le pelli derivate da carcasse giudicate non idonee al consumo umano, devono essere:

2.2.1. identificate in modo chiaro immediatamente al termine della seduta di macellazione e depositate separatamente in contenitori specifici in base alla categoria (Cat. 1 o Cat. 3);

2.2.2. annotate nel registro delle partite spedite di sottoprodotti;

2.2.3. accompagnate dal documento commerciale di trasporto previsto per i materiali di Categoria 1 o 3;

2.2.4. trasportate separatamente dalle pelli idonee al consumo umano in contenitori o veicoli autorizzati ed identificati.

2.3. Il macello, nell'ambito del piano di autocontrollo, deve predisporre una procedura che garantisca, durante ed al termine di ogni seduta di macellazione, la tracciabilita' ai fini dell'esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano.

2.4. Il macello che non e' in grado di dimostrare e garantire una corretta gestione separata delle pelli non idonee alla produzione di gelatine, deve classificare tutte le pelli ottenute nell'impianto come sottoprodotti, con la conseguente esclusione dalla possibilita' di utilizzarle per la produzione di alimenti destinati all'uomo.

2.5. Solo i macelli che sono dotati di procedure specifiche per esclusione delle pelli non idonee a produrre gelatine per uso umano, potranno rilasciare le certificazioni previste dalle Decisioni CE/1999/724 e CE/2003/721.

4. Lo stallatico ed il contenuto del tubo digerente possono essere:

4.1. destinati alla produzione di compost o di biogas secondo i criteri stabiliti dal Regolamento CE/1774/2002, in impianti ai sensi dell'art. 15;

4.2. commercializzati ad impianti che producono fertilizzanti per la produzione per il commercio di fertilizzanti organici o di stallatico trasformato;

4.3. trasportati in contenitori o automezzi riportanti la dicitura "stallatico", come previsto dal Regolamento CE/808/2003 della Commissione, quando destinati agli impianti previsti ai punti 4.1 e 4.2.

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 25 di 57

4.4. applicati sui terreni agricoli previa maturazione in concimaia, senza trasformazione in impianti riconosciuti;
4.5. allontanati dal macello per lo spargimento sui terreni agricoli ed in tale caso: 4.5.1. la maturazione puo' avvenire presso la concimaia del macello (se esistente) ovvero presso la concimaia dell'azienda agricola che si e' incaricata del ritiro; 4.5.2. non si rende necessaria l'annotazione nel registro delle partite spedite;
4.5.3. i contenitori o i carri agricoli che li contengono e li trasportano, non necessitano dell'autorizzazione sanitaria ne' dell'identificazione specifica ne' del documento commerciale previsto dal Regolamento CE/1774/2002 .

A.4 ANAGRAFE BOVINA - ETICHETTATURA CARNI BOVINE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg CE 1760 del 17.07.2000,	Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine	Art. 4 e 6 TITOLO II - Art. 11 - 13
Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano " (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)	Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina".	Art.15.
Decr. M.I.P.A.F. 30.8.00	Indicazioni e modalit� applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine	Art. 2
Reg. CE 999/2001 22.5.01	Disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili	All XI
Regolamento CE 853/04	norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale: obiettivi delle procedure basate sui principi HACCP	Sezione II dell'allegato II
Reg. CE 1825/2000 Commiss. 25.8.00	Modalit� di applicazione del Reg. CE n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine	

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 26 di 57

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Reg CE 1760 del 17.07.2000 Art. 4 1. Tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico codice di identificazione che consente di identificare ciascun animale individualmente, nonché l'azienda in cui è nato. In deroga a quanto precede, gli animali nati prima del 1° gennaio 1998, e destinati al commercio intracomunitario dopo tale data, possono essere identificati sino al 1° settembre 1998 a norma della Dir. 92/102/CEE.</p> <p>Art. 6 1. A decorrere dal 1° gennaio 1998, per ciascun animale da identificare ai sensi dell'art. 4, l'autorità competente rilascia un passaporto entro 14 giorni dalla notifica della nascita o, per gli animali importati da paesi terzi, entro 14 giorni dalla notifica della nuova identificazione da parte dello Stato membro interessato, ai sensi dall'art. 4, paragr. 3. L'autorità competente può rilasciare alle stesse condizioni un passaporto per gli animali provenienti da un altro Stato membro. In tal caso il passaporto che accompagna l'animale al momento dell'arrivo è consegnato all'autorità competente, la quale lo rinvia allo Stato membro che lo ha rilasciato. 1. Tutti gli animali di un'azienda nati dopo il 31 dicembre 1997, o destinati dopo tale data al commercio intracomunitario, sono identificati mediante un marchio auricolare apposto su ciascun orecchio e approvato dall'autorità competente. I marchi auricolari recano lo stesso e unico codice di identificazione che consente di identificare ciascun animale individualmente, nonché l'azienda in cui è nato. In deroga a quanto precede, gli animali nati prima del 1° gennaio 1998, e destinati al commercio intracomunitario dopo tale data, possono essere identificati sino al 1° settembre 1998 a norma della Dir. 92/102/CEE.</p> <p>Accordo, ai sensi dell'art. 4, del D. L.vo 28.8.97, n. 281, tra il Ministro della salute, il Ministro delle politiche agricole e forestali e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, recante "Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina". (Atto rep. n. 2298 del 26 maggio 2005)</p> <p>Art.15. Macellazione o abbattimento del capo 15.1 Macellazione del capo Nell'ambito delle operazioni di macellazione di un animale, il responsabile dello stabilimento provvede alla verifica della presenza dello stesso in BDN ed è tenuto a segnalare al più presto l'eventuale esito negativo di tale verifica al Veterinario Ispettore. Quest'ultimo, per l'applicazione dei conseguenti adempimenti, segnala l'evento al Servizio Veterinario competente sull'allevamento di origine, che provvederà a regolarizzare la mancata registrazione in BDN dell'animale nel più breve tempo possibile, e comunque prima che la carcassa lasci lo stabilimento di macellazione. Una volta effettuata la macellazione o abbattimento degli animali, il gestore dello stabilimento provvederà alla registrazione degli animali macellati, alla distruzione dei marchi auricolari (che saranno preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati ed all'invio al Servizio Veterinario, che effettua l'ispezione e la vigilanza sul mattatoio, dei passaporti preventivamente annullati con apposito timbro dal Veterinario presente in mattatoio. Il Servizio Veterinario competente deve custodire i passaporti e renderli disponibili per ogni</p>	<p style="text-align: center;">—</p> <p><u>L'impresa deve:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • verificare che tutti gli animali presenti nello stabilimento di macellazione e nella stalla annessa al macello siano correttamente marcati • verificare che tutti gli animali siano scortati da valido documento d'identificazione individuale: passaporto, conservato per almeno 3 anni dalla data di macellazione • essere in possesso di un protocollo interno per la verifica della corretta identificazione • attuare una procedura che assicuri un controllo efficace e tempestivo sulla presenza dei capi in anagrafe, volto ad accertare che ogni animale, indipendentemente dalle registrazioni delle movimentazioni, sia iscritto in BDN • assicurare le notifiche in BDN; il gestore dello stabilimento di macellazione deve comunicare alla BDN (e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta) con frequenza comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti • assicurare la distruzione dei marchi auricolari (preventivamente tagliati a cura del responsabile del macello) apposti sugli animali macellati

ALLEGATO A

PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 27 di 57

ispezione delle Autorità Nazionali o Comunitarie, per tre anni.
 In particolare, il gestore dello stabilimento di macellazione comunica alla BDN e contestualmente alle banche dati regionali che ne facciano richiesta, con frequenza preferibilmente giornaliera e comunque non oltre sette giorni dalla macellazione, per via informatica e secondo i tracciati previsti, i dati sui capi macellati od abbattuti presso il suo stabilimento.
 L'aggiornamento della BDN può avvenire, in alternativa, in tempo reale utilizzando gli applicativi sviluppati dal CSN in ambiente Internet.
 Il Servizio Veterinario che assicura il servizio di ispezione e vigilanza sullo stabilimento di macellazione verifica, inoltre, il corretto adempimento dei compiti demandati ai gestori degli stabilimenti di macellazione.
 E' compito del Servizio Veterinario competente provvedere all'aggiornamento in BDN dell'indicazione se trattasi di macello a bollo CEE ovvero di macello a capacità limitata, degli estremi anagrafici dello stabilimento di macellazione (codice fiscale, denominazione ed indirizzo), nonché della notifica dell'avvenuta chiusura del macello.
 Modalità operativa: inserimento in tempo reale di capo macellato
 Responsabile della notifica: il responsabile dello stabilimento di macellazione.
 Soggetto deputato alla registrazione in BDN: il responsabile dello stabilimento di macellazione direttamente o tramite un suo delegato.
 Pre condizioni per la positiva conclusione della notifica:
 • il capo oggetto di macellazione deve essere presente in BDN e deve riportare nell'attributo status il valore "vivo";
 • l'allevamento ovvero la stalla di sosta, ovvero il centro di raccolta di provenienza, deve essere presente in BDN e risultare aperto alla data della macellazione;
 • la data di macellazione deve essere valida e non deve essere posteriore alla data di registrazione dell'evento;
 • il numero di macellazione attribuito alla carcassa deve essere presente;
 • ove richiesto, i dati relativi al peso, alla classificazione e categoria della carcassa devono essere presenti nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali vigenti [Reg. CEE n. 1208/81; Reg. CEE n. 1186/90, Reg. CEE n. 344/91; D.M. 4.5.98, n. 298];
 • se trattasi di macellazione o abbattimento a seguito di ordinanza sanitaria, questo elemento deve essere riportato in BDN;
 • la data di notifica all'Autorità competente deve essere valida e non deve essere antecedente la data di macellazione;
 • se noti, gli estremi del documento di provenienza devono essere riportati in BDN e devono essere validi.
 Post condizioni:
 • registrazione in BDN della macellazione nello stabilimento di macellazione specificato;
 • aggiornamento dello status del capo macellato ("macellato");
 • segnalazione positiva conclusione dell'operazione.
 Il sistema verifica se i capi macellati erano presenti in BDN nell'allevamento di provenienza e se la registrazione della movimentazione di uscita è già stata effettuata in BDN.
 Eventuali discordanze sono oggetto di segnalazione di avvertimento non vincolante per l'operatore.

Reg CE 1760 del 17.07.2000, e Reg. CE 1825/2000

TITOLO II

Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine

Art. 11

Gli operatori e le organizzazioni, quali definiti all'art. 12, che

L'impresa deve garantire l'etichettatura delle carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione, con le informazioni obbligatorie :

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero di identificazione di un gruppo di animali

ALLEGATO A

PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE

ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 28 di 57

- siano tenuti, in virtù della sez. I del presente titolo, a etichettare le carni bovine in tutte le fasi della commercializzazione,
 - intendano, ai sensi della sez. II del presente titolo, etichettare le carni bovine nel punto di vendita in modo da fornire informazioni, diverse da quelle prescritte all'art. 13, circa talune caratteristiche o le condizioni di produzione delle carni etichettate o dell'animale da cui sono tratte, si attengono al presente titolo.
 Il presente titolo si applica fatta salva la pertinente normativa comunitaria, segnatamente nel settore delle carni bovine.

Art. 12
 Ai fini del presente titolo si intende per:
 - "carni bovine": tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91,
 - "etichettatura": l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale d'imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita,
 -"organizzazione": un gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine.

art. 13,
 1. Gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine provvedono ad etichettarle. Ricadono in tale obbligo anche gli operatori e le organizzazioni che lavorano per conto terzi.
 2. L'etichetta reca le seguenti informazioni obbligatorie:
a. un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni, o il numero di identificazione di un gruppo di animali;
b. il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e o Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)";
c. il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono stati sezionati la carcassa o il gruppo di carcasse e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "Sezionato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione);
 I numeri di approvazione del macello e/o del laboratorio di sezionamento previsti alle lettere b) e c) sono:
 - quelli di approvazione previsti dall'articolo 10, comma 1, della direttiva 64/433/CEE del 26 luglio 1964, oppure
 - il numero di registrazione nazionale.

3. Dal 1° gennaio 2002, gli operatori e le organizzazioni dovranno indicare in etichetta, le seguenti ulteriori informazioni:
a. Lo Stato membro o Paese terzo di nascita;
b. Gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
c. Lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione. Per le carni bovine ottenute da animali ingrassati per un periodo pari o inferiore a 30 giorni nello Stato membro o nel paese terzo di nascita o nello Stato membro o nel paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione, non è necessario indicare tali Stati membri o paesi terzi quale Stato membro o paese terzo di ingrasso se gli animali sono stati ingrassati in un altro Stato membro o paese terzo per un periodo superiore a 30 giorni.

Decr. M.I.P.A.F. 30.8.00

- il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato tale macello. L'indicazione deve recare le parole "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)"
- lo Stato membro o Paese terzo di nascita
- gli Stati membri o i Paesi terzi in cui ha avuto luogo l'ingrasso
- lo Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione

L'impresa deve osservare le seguenti indicazioni:

- l'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione
- qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu;
- *specificare sul documento commerciale il numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale.*

ALLEGATO A**PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”**

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 29 di 57

Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
Art. 2

Sistema obbligatorio di etichettatura

1. vedi Reg. CE n.1760/2000

2. vedi Reg. CE n.1760/2000

3... Per le carni ottenute da animali nati nella Comunità anteriormente al 1° gennaio 1998, qualora non sia disponibile l'informazione circa il luogo di nascita e/o il luogo di ingrasso, diverso dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "(nato prima del 1° gennaio 1998)".

Per le carni ottenute da animali importati vivi nella Comunità, per le quali non sia disponibile l'informazione relativa al luogo di nascita ed al luogo di ingrasso, diversi dall'ultimo luogo di ingrasso, l'indicazione del luogo di nascita e/o di ingrasso è sostituita dall'indicazione "(Importato vivo nella CE)" oppure "(Importato vivo da [nome del paese terzo])".

4. Per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso Stato membro U.E. è possibile riportare in etichetta "origine: (nome dello Stato membro)", mentre per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in uno stesso Paese terzo è possibile indicare "origine: (nome del Paese terzo)".

5. omissis (carni macinate)

6. L'etichetta, in qualsiasi momento della commercializzazione, deve essere apposta in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione.

Le informazioni da riportare in etichetta possono essere espresse anche mediante codice a barre o codice alfanumerico attribuito dall'impianto di macellazione e/o dal laboratorio di sezionamento; in tal caso la carne deve essere accompagnata da un documento riportante, oltre il codice a barre o il codice alfanumerico, tutte le informazioni previste in etichetta.

7. L'operatore o l'organizzazione deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione, con aggiornamento giornaliero, contiene in particolare l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze e, nel caso dell'esercizio di vendita, tra l'arrivo e la carne messa in vendita al dettaglio.

Reg. CE 999/2001 All XI

14. Si applica un regime di controllo della rimozione della colonna vertebrale secondo quanto specificato al punto 1, lett. a), punto i). Il regime comprende almeno i seguenti provvedimenti:

a) qualora non sia richiesta la rimozione della colonna vertebrale, le carcasse o le parti di carcasse dei bovini contenenti la colonna vertebrale sono identificate sull'etichetta di cui al Reg. CE n. 1760/2000 mediante una striscia blu;

b) un'indicazione specifica del numero di carcasse o parti di carcasse bovine, per le quali è richiesta la rimozione della colonna vertebrale e per le quali non è richiesta la rimozione della colonna vertebrale, è aggiunta al documento commerciale di cui all'art. 3, paragr. 1, parte A, lett. f), punto ii), della Dir. 64/433/CEE o, se del caso, al documento di cui all'art. 1, paragr. 2, della Decis. 93/13/CEE della Commissione (2);

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 30 di 57

A.5 GESTIONE DELLE TEMPERATURE DELLE CARNI NEL MACELLO E SEZIONAMENTO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d
ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI del 13 gennaio 2005	LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DI PIANI DI AUTOCONTROLLO IN MATERIA IGIENICO SANITARIA , NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE DELLE CARNI	3.5 PROCEDURA DI CONTROLLO DELLE TEMPERATURE

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX comma 2 Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p> <p>Reg. 853/2004 ALLEGATO III CAP VII Magazzinaggio e trasporto</p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.</p> <p>1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post-mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, paragrafo 4.</p> <p>b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>L'impresa deve garantire il controllo delle temperature previste dalla normativa in fase di stoccaggio, lavorazione, trasporto mediante:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ strumenti di misura delle temperature sottoposti a periodiche verifiche di funzionalità e di taratura (per approfondimenti vedi punto 6.5.7 del manuale di ispezione); ➤ sistema di controllo delle temperature di refrigerazione delle carcasse o delle carni che consenta di dimostrare l'abbattimento della temperatura ➤ le registrazioni delle temperature tramite: <ul style="list-style-type: none"> ○ registrazioni in continuo o rilevazioni intermittenti ○ qualora la registrazione consista in rilevazioni intermittenti, l'intervallo tra una registrazione e l'altra deve essere tale da garantire la possibilità di intervenire in tempo utile con le idonee misure correttive ➤ archiviazione dei dati relativi alle condizioni di temperatura

ALLEGATO A

PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE

ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 31 di 57

un'adeguata aerazione

onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.

2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.

3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire anche, allorché sia

consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione

che:

a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;

b) le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del

macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.

REG. 852/2004 ALLEGATO II CAP. IX

comma 5

Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.

- L'impresa deve predisporre le azioni correttive da adottare in caso di cattivo funzionamento degli impianti di refrigerazione, in rapporto alla durata ed alla gravità dell'inconveniente registrato:

- blocco dei prodotti e comunicazione al Veterinario ufficiale;
- risoluzione dell'inconveniente e liberalizzazione dei prodotti, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura;
- sospensione della lavorazione, fino al ripristino delle condizioni previste dalla norma;
- in caso di rischio per la salute umana, ritiro dal mercato dei prodotti ottenuti in condizioni di temperatura non idonee;
- destinazione ad uso non alimentare dei prodotti ritirati dal mercato o trattenuti in azienda, previa valutazione dell'impatto sugli stessi dell'eventuale abuso di temperatura.

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 32 di 57

A.6 A.7 BOLLATURA SANITARIA / MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 5 lett. a
REGOLAMENTO 854/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	Art.5, comma 2
REGOLAMENTO 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI anorma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 85472004.	Art. 1
REGOLAMENTO 882/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI ITESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 5 , Art. 6
D.lvo 209 del 27 febbraio 1996	REGOLAMENTO CONCERNNTE LA DISCIPLNA DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI CONSENTITI NELLA PREPARAZIONE E NELLA CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI	Art. 6, comma 7
DECRETO MIN. SALUTE del 13 giugno 1994	MODALITA' TECNICHE DI APPLICAZIONE CONCERNENTI PROBLEMI SANITARI IN MATERIA PRODUZIONE ED IMMISSIONE SUL MERCATO DI CARNI FRESCHE	Art. 1, Art. 3
D.lvo n. 117 del 27 maggio 2005	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2002/99/CE CHE STABILISCE NORME DI POLIZIA SANITARIA PER LA PRODUZIONE, LA TRASFORMAZIONE, LA DISTRIBUZIONE E L'INTRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 33 di 57

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>REG.854/2004 ALEGATO I SEZIONE I</p> <p>CAPO III: BOLLATURA SANITARIA</p> <p>1. Il veterinario ufficiale sovrintende alla bollatura sanitaria e ai bolli utilizzati.</p> <p>2. Il veterinario ufficiale assicura in particolare:</p> <p>a) che il bollo sanitario sia apposto soltanto se l'animale (ungulati domestici, mammiferi selvatici d'allevamento diversi dai lagomorfi, e selvaggina in libertà di grosse dimensioni) è stato sottoposto a ispezione ante mortem e post mortem in conformità del presente regolamento e non vi sono motivi per dichiarare le carni non idonee al consumo umano. Tuttavia il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame della trichinosi, se il veterinario ufficiale è certo che la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di risultati soddisfacenti;</p> <p>e</p> <p>b) la bollatura sanitaria sia effettuata sulla superficie esterna della carcassa, mediante un bollo impresso con l'inchiostro o a fuoco, in modo tale che se le carcasse sono tagliate in mezze carcasse o quarti o le mezze carcasse sono tagliate in tre parti, un bollo sanitario sia apposto su ciascuna di esse.</p> <p>3. Il bollo sanitario dev'essere un bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza recante le seguenti informazioni in caratteri perfettamente leggibili:</p> <p>a) il bollo deve indicare il nome del paese in cui lo stabilimento è</p>	<p><u>L'impresa deve:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>L'impresa deve immettere sul mercato carni manipolate in un uno stabilimento soggetto a riconoscimento solo quando esse risultano contrassegnate da un bollo sanitario apposto secondo le modalità previste dai regolamenti.</u> • <u>Gli operatori del settore alimentare non devono rimuovere dalle carni il bollo sanitario applicato ai sensi del Reg CE 854/2004 salvo che siano tagliate, trattate o lavorate.</u> • <u>L'impresa deve predisporre una procedura documentata per la gestione della bollatura sanitaria approvata dal Veterinario ufficiale dove sia indicato che:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ la bollatura sanitaria delle carni fresche avvenga con la sovrintendenza del veterinario ufficiale al fine di consentire la sorveglianza da parte dello stesso sulla corretta applicazione della bollatura sanitaria e l'uso improprio e fraudolento dello stesso; ➤ la bollatura sanitaria avvenga successivamente alla ispezione ante-mortem e post-mortem; ➤ Il bollo sanitario non deve essere apposto sulle carni non idonee al consumo umano; ➤ Il bollo sanitario può essere apposto prima dei risultati dell'esame trichinoscopico se al veterinario ufficiale viene garantito la carne dell'animale interessato sarà commercializzata soltanto in caso di esiti favorevoli; ➤ venga individuato il responsabile aziendali della implementazione della bollatura sanitaria e della conservazione dei bolli sanitari; ➤ siano rispettate le caratteristiche di forma, dimensione e diciture riportate sul bollo sanitario. (il bollo sanitario impiegato risulta delle dimensioni e con le diciture previste al REG.854/2004 ALLEGATO I, SEZIONE I CAPO III come modificato da RE. 2076 ALLEGATO VIII); ➤ siano indicate le modalità di applicazione del bollo sanitario; ➤ i colori utilizzati per la bollatura sanitaria siano autorizzati in conformità alle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari. (D.lvo n. 209

	ALLEGATO A	REV .2
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 34 di 57

<p>situato, che può essere scritto per intero in lettere maiuscole o indicato con un codice a due lettere in conformità della pertinente norma ISO.</p> <p>Nel caso degli Stati membri, tuttavia, i codici sono: BE, CZ, DK,DE, EE,GR,ES FR, IE, IT,CY, LV, LT,LU, HU, MT, NL,AT,PL, PT,SI, SK, FI,SE e UK.</p> <p>b) il bollo deve indicare il numero di riconoscimento del macello;</p> <p>c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK ,EY,ES,EU,EK,EB, o WE.</p> <p>4. L'altezza deve essere pari ad almeno 0,8 cm per le lettere e ad almeno 1 cm per le cifre. Le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.</p> <p>5. I colori utilizzati per la bollatura sanitaria devono essere autorizzati in conformità delle norme comunitarie sull'impiego di sostanze coloranti nei prodotti alimentari.</p> <p>6. Il bollo sanitario può comprendere anche un'indicazione del veterinario ufficiale che ha effettuato l'ispezione sanitaria delle carni. Le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare attrezzature da essi ordinate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento fino al loro esaurimento o alla loro sostituzione.</p> <p>7. Le carni degli animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza al di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo né col marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) 853/2004.</p>	<p>del 27 febbraio 1996 e successive modifiche art. 6, comma 7);</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u><i>l'impresa deve dimostrare la corretta gestione dei materiali riportanti il bollo sanitario:</i></u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ la riproduzione e stampa del bollo; ➤ L' applicazione del bollo; ➤ l' utilizzo dei materiali riportanti il bollo; • <u><i>l'impresa deve garantire che le carni provenienti da animali macellati d'urgenza siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13giugno 2006 e che :</i></u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il bollo rettangolare misuri almeno 6 centimetri in larghezza e 4 centimetri in altezza; ➤ il bollo rechi nella parte superiore l'indicazione dell' AUSL nel cui territorio si trova lo stabilimento di macellazione; ➤ il bollo rechi al centro la sigla MSU seguita dal numero di identificazione del Veterinario Ufficiale e nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territori di trova lo stabilimento; <p><u><i>(L'Art. 5 REG. 2076/2005 prevede come data ultima il 31 dicembre 2007 per l'utilizzo di materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura prestampati con marchi sanitari acquistati prima del 1 gennaio 2006).</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u><i>L'impresa deve garantire che le carni provenienti da animali macellati in impianti a capacità limitata siano sottoposti a bollatura sanitaria con bollo speciale come previsto da D.M MIN.SAN. 13 giugno 2006, sino allo scadere delle deroghe temporanee ai regolamenti comunitari attualmente fissati per il 31/12/2009:</i></u>
---	--

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 35 di 57

9. Il presente capo si applica fatte salve le norme in materia di salute degli animali concernenti la bollatura sanitaria.

D. L.vo 27.5.05 n. 117

Allegato II

(articolo 4, comma 4)

CONTRASSEGNO DI IDENTIFICAZIONE SPECIALE PER LE CARNI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO O DA UNA PARTE DI UN TERRITORIO CHE NON SODDISFA TUTTE LE PERTINENTI CONDIZIONI DI POLIZIA SANITARIA

1. Alla bollatura sanitaria per le carni fresche deve essere sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.

2. La bollatura di cui al punto 1 può essere altresì effettuata con un unico timbro ovale lungo 6,5 cm e largo 4,5 cm; la bollatura deve recare, perfettamente leggibile, quanto segue:

- nella parte superiore, il nome o il codice ISO dello Stato membro in lettere maiuscole: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE e UK;

- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

- nella parte inferiore, uno dei seguenti gruppi di iniziali:

CE-EC-EF-EG-EK o EY;

- una croce formata da due linee rette al centro del bollo, disposte in modo tale che le indicazioni siano perfettamente leggibili.

Le lettere devono avere un'altezza di 0,8 cm e le cifre di 1 cm.

La bollatura deve anche recare informazioni che consentano di identificare il veterinario che ha ispezionato le carni.

- Il bollo rettangolare deve misurare almeno 6 centimetri in larghezza e 4 centimetri in altezza, recare nella parte superiore l'indicazione dell' AUSL nel cui territorio si trova lo stabilimento, al centro il numero di identificazione attribuito all'impianto dalla regione, seguito dalla lettera M e nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territori di trova lo stabilimento.

L'impresa deve assicurare che le *carne degli animali provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni di polizia sanitaria sono identificate mediante l'apposizione di un contrassegno speciale costituito da un normale bollo sanitario a cui è sovrapposta una croce diagonale formata da due linee rette al centro del bollo in modo tale che le indicazioni dello stesso restino leggibili.*

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 36 di 57

La bollatura deve essere apposta sotto la diretta sorveglianza del veterinario ufficiale che verifica l'attuazione dei requisiti di polizia sanitaria.

A.8 MAGAZZINAGGIO / TRASPORTO CARNI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 4, comma 2, comma 3 lett. c, lett. d
REGOLAMENTO 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Art. 4 comma 2 lettera b punto 2

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Reg. 853/04 ALLEGATO III, Sez. I</p> <p>Capitolo II comma 2, lettera c): assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti:</p> <p>VI) imballaggio delle frattaglie;</p> <p>VII) spedizione delle carni;</p> <p>lettera d): disporre di installazioni che impediscano il contatto tra le carni e il pavimento, i muri e le</p>	<p><u>L'impresa deve garantire:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>la presenza di locali separati per il magazzinaggio di carni confezionate e non confezionate salvo che tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di magazzinaggio non possano provocare la contaminazione delle carni;</u> • <u>La separazione nello spazio o nel tempo delle operazioni di imballaggio frattaglie e spedizione carni;</u> • <u>La presenza di dispositivi nelle celle frigorifere che impediscono il contatto di carni e frattaglie</u>

	ALLEGATO A	REV .2
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 37 di 57

<p>attrezzature;</p> <p>comma 5. Devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano.</p> <p>Capitolo VII: MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO.</p> <p>Gli operatori del settore alimentare devono garantire che il magazzinaggio e il trasporto delle carni di ungulati domestici abbia luogo conformemente ai seguenti requisiti.</p> <p>1. a) Salvo che altre disposizioni specifiche non stabiliscano diversamente, l'ispezione post mortem deve essere immediatamente seguita da raffreddamento nel macello per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4.</p> <p>b) Durante le operazioni di raffreddamento occorre provvedere a un'adeguata aerazione onde evitare la formazione di condensa sulla superficie delle carni.</p> <p>2. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 e restare a tale temperatura durante il magazzinaggio.</p> <p>3. La carne deve raggiungere la temperatura di cui al punto 1 prima del trasporto e restare a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, il trasporto può avvenire</p>	<p><u>con muri , attrezzature e pavimento;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>che gli impianti di refrigerazione delle celle siano efficienti e sufficienti</u> • <u>che siano presenti celle refrigerate chiudibili a chiave riservate alle carni trattenute in osservazione.</u> • <u>che siano presenti strutture separate chiudibili a chiave per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano</u> • <u>che immediatamente dopo l'ispezione post mortem le carni siano sottoposte a raffreddamento ad una temperatura non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le carni, secondo una curva di raffreddamento che consenta una continua diminuzione della temperatura. (Tuttavia la carne può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento a norma del capitolo V, punto 4).</u> • <u>Che la carne raggiunga alla fine della fase di raffreddamento la temperatura di cui al punto precedente e a tale temperatura avvenga il magazzinaggio.</u> • <u>Che durante la fase di raffreddamento l'areazione all'interno delle celle frigorifere risulti idonea ad evitare la formazione di condensa sulle carni;</u> • <u>Che le carni destinate al congelamento siano congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.</u> <p>TRASPORTO</p> <p><u>L'impresa deve garantire:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>che la carne raggiunga la temperatura prevista prima del trasporto e resti a tale temperatura durante il trasporto. Tuttavia, in deroga, il trasporto può avvenire anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:</u> • <u>tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;</u>
--	---

	ALLEGATO A	REV .2
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 38 di 57

anche, allorché sia consentito dall'autorità competente, ai fini della produzione di prodotti specifici, a condizione che:

a) tale trasporto avvenga in conformità delle norme specificate dall'autorità competente in materia di trasporto da un determinato stabilimento a un altro;

b) le carni lascino il macello immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.

4. Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.

5. Le carni non confezionate devono essere immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.

Reg. 853/04 ALLEGATO I SEZIONE I

Capitolo VII: MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

- le carni lascino il macello, o il laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, immediatamente e il trasporto abbia una durata non superiore a due ore.
- Le carni non confezionate siano immagazzinate e trasportate separatamente dalle carni imballate, a meno che il magazzino o il trasporto non avvengano in tempi diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità del magazzino o del trasporto non possano essere fonte di contaminazione delle carni.
- Che i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari siano mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e siano progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.
- Che i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non siano utilizzati per trasportare altri materiale diversi dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.
- Che i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, siano atti a separare in maniera efficace i vari prodotti.
- Che i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di merci che non sono prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, siano accuratamente puliti tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.
- Che i prodotti alimentari nei veicoli e contenitori siano collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.
- Che ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari siano atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 39 di 57

REG 852 / 2004 ALLEGATO II CAPITOLO IV

Trasporto

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.

3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.

6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Temperature di Trasporto CARNI ungulati domestici

Prodotto	Temperatura	Riferimento
Carni bovine (incluse le specie <i>Bubalus e Bison</i>)	≤ + 7 ° C	All. III, Sez. I, Cap. VII
Carni suine	≤ + 7 ° C	
Carni ovine e caprine	≤ + 7 ° C	
Carni equine	≤ + 7 ° C	
Frattaglie	≤ + 3 ° C	
Carni separate meccanicamente	≤ + 2 ° C	All. III .Sez. V. Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	≤ - 18° C	All.III

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 40 di 57

A.9 INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 852/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Art. 2, lett. j, lett. k, lett. l Art. 4, comma 2
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
REGOLAMENTO 854/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE PER 'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO	
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	Art. 10, comma 2 lett. b, punti ii, iii, iv, vi
REG. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 DELLA COMMISSIONE	MODALITA' DI ATTUAZIONE RELATIVE A TALUNI PRODOTTI DI CUI AL reg. 803/2005 E ALL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI anorma reg. 854/2004 e 882/2004, DEROGA al reg. 852/2004 E MODIFICA ai reg. 853/2004 e 854/2004.	Art. 1
REGOLAMENTO 2076/2005 DELLA COMMISSIONE DEL 5 dicembre 2005	FISSA DISPOSIZIONI TRANSITORIE PER L'ATTUAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E CHE MODIFICA I REGOLAMENTI 853/2004 E 854/2004	Art. 8

	ALLEGATO A		REV .2
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”		Data 30 OTTOBRE 2009
			Pagina 41 di 57
D.M. 4 maggio 2006 Modifica allegato IV di cui al DPR 317/96)	APPROVAZIONE DEL MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE BOVINA – (Modifica allegato IV).		
DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 1999	IDENTIFICAZIONE DEGLI EQUIDI DA ALLEVAMENTO E DA REDDITO		

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>REG. 2076/2005 Art. 8</p> <p>REG 853/2004 ALLEGATO II, SEZIONE III</p> <p>Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.</p> <p>1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.</p> <p>2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.</p> <p>3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>In deroga alle prescrizioni sotto indicate, <i>gli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare si applicano al settore</i> :</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u><i>Suino entro la fine del 2007.</i></u> ➤ <u><i>Equino e del vitello entro la fine 2008.</i></u> <p><u>L'IMPRESA ALIMENTARE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u><i>Non deve accettare animali nei locali di macellazione senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare</i></u> • <u><i>Deve essere in possesso delle informazioni necessarie almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli (tranne nelle circostanze di cui al punto 7 dell'ALLEGATO II, SEZ. III)</i></u> <p>Le informazioni necessarie comprendono :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali; ➤ le condizioni di salute degli animali; ➤ i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione

ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”		REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 42 di 57
<p>a) lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;</p> <p>b) le condizioni di salute degli animali;</p> <p>c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;</p> <p>d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;</p> <p>e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;</p> <p>f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;</p> <p>g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;</p> <p>h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.</p> <p>4. a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:</p> <p>i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); oppure</p> <p>ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.</p> <p>b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni; ➤ i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui; ➤ le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale; ➤ i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia ➤ il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza. <p><u>Nota : Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); ➤ delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo. ➤ Le informazioni possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore. <p><u>L'IMPRESA ALIMENTARE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>notifica al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.</u> • <u>notifica immediatamente al veterinario ufficiale se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare.</u> • <u>garantisce che la macellazione dell'animale non avviene fino a quando il</u> 	

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 43 di 57

forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.

5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.

6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:

a) animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;

b) solipedi domestici;

c) animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;

d) animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.

I gestori dei macelli devono valutare le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono consegnare i documenti di cui alle lettere a) e c) al veterinario ufficiale. La macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

veterinario ufficiale non lo autorizzi.

	ALLEGATO A	REV .2
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 44 di 57

8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.

REG. 2074/2005 ALLEGATO I

L'IMPRESA ALIMENTARE DEVE GARANTIRE CHE:

- Le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficiente dall' operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello;
- Le informazioni sulla catena alimentare siano valide ed attendibili;
- le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:
 - animali della **specie suina** che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani (D.M 4maggio 2006 modifica allegato IV di cui al DPR 317/96);
 - **solipedi domestici ;**
 - **animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza,** se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;
 - **animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.**
- I gestori dei macelli valutano le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici consegnarli al veterinario ufficiale e i documenti di cui alle lettere a) (certificazione di un veterinario ufficiale) per suini e c) (certificazione di un veterinario ufficiale) per animali sottoposti a macellazione di urgenza al veterinario ispettore.
- La macellazione o la toelettatura degli animali non ha luogo fino a quando il veterinario ufficiale non la autorizzi.

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 45 di 57
		<ul style="list-style-type: none"> • <u>Gli operatori del settore alimentare controllano i passaporti di cui sono muniti gli animali della specie bovina e la corrispondenza con i marchi auricolari degli animali stessi per assicurarne la corretta identificazione</u>

Documenti di accompagnamento ungulati domestici al macello movimentati sul territorio nazionale

SPECIE	DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO	NORMA DI RIFERIMENTO	ATTESTAZIONE SANITARIA OBBLIGATORIA SUL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO	SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI
SUINA	Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali (modello 4) dichiarazione di scorta	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31 2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario)	1)DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico anche all'interno del comune 2)OM 23/02/06 spostamento suidi possibilità di movimentare verso macelli regionali partite di suini provenienti da aziende regionali accreditate per MVS, senza visita veterinaria prima del carico. Il detentore ha l'obbligo di indicare nel quadro E della dichiarazione di provenienza la data di accreditamento dell'azienda.	D.P.R. 317 del 30 aprile 1996 Regolamento recante le norme relative all'identificazione ed alla registrazione degli animali TATUAGGIO AURICOLARE all'orecchio sinistro o sulla parte esterna delle cosce. Numero dei caratteri 10 : IT/ CODICE ISTAT COMUNE/ SIGLA PROVINCIA/ CODICE PROVINCIALE AZIENDA
EQUINA	Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali (modello 4) dichiarazione di scorta	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/ 96 e DPR 320/1954 art. 31 2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della	DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico	D.M. 5 maggio 2006 LINEE GUIDA E PRINCIPI PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'ANAGRAFE EQUINA (entra in vigore il 19 gennaio 2007) Dispositivo elettronico inoculato contenente tutte le informazioni dello stesso documento di identificazione (passaporto)

		ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”		REV .2
				Data 30 OTTOBRE 2009
				Pagina 46 di 57
	Documento di identificazione (passaporto) con scheda segnaletica di identificazione	<p>prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario)</p> <p>DECISIONE 2000/68 del 22 dicembre 1999 per equidi da allevamento e da reddito</p>		
OVI-CAPRINA	Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali (modello 4) dichiarazione di scorta	<p>D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31</p> <p>2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e</p> <p>D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario)</p>	DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico	<p>REG. CE N. 21/2004 DEL 17 dicembre 2003 Sistema di identificazione della specie ovina e caprina</p> <p>MARCHI AURICOLARI</p> <ul style="list-style-type: none"> -due primi caratteri individuano stato membro azienda -codice individuale al massimo di 13 cifre - eventualmente codice a barre ed altre indicazioni complementari <p>TATUAGGI</p> <p>MARCHIO SUL PASTORALE solo per caprini</p> <p>TRASPONDER ELETTRONICO</p> <p>Dal 01 gennaio 2008 obbligo di trascrizione dei codici identificativi dei singoli animali sul documento di trasporto</p> <p><i>NOTA : DEROGA NEGLI OVICAPRINI INFERIORI AI 6 MESI PER LA IDENTIFICAZIONE INDIVIDUALE RISULTA SUFFUCENTE L'IDENTIFICAZIONE DI GRUPPO</i></p>
BOVINA- BUFALINA	1)Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali (modello 4)	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31	1) O.M 29 maggio 1992 (modificata da O.M. 10 marzo 1993) : bovini trasportati fuori da territorio regioni e province autonome	<p>REG 1760/2000 del17 luglio 2000 sistema di identificazione e registrazione dei bovini</p> <p>REG. 911/04 APPLICAZIONE DEL ROGLAMENRO 1760/00 PER QUANTO</p>

	ALLEGATO A
	PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”
	REV .2
	Data 30 OTTOBRE 2009
	Pagina 47 di 57

BOVINA- BUFALINA	1)Dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali (modello 4)	1)D.M. 4 maggio 2006 concernente la modifica dell'allegato IV di cui al D.P.R. 317/96 e DPR 320/1954 art. 31	DPR 320/1954 art. 32 comparsa di malattie infettive a carattere epizootico	RIGUARDA I MARCHI AURICOLARI.... D.M. 21/01/2002 modificato dal D.M. 13/10/2004
	2)copia elenco dei trattamenti quando necessaria dichiarazione di scorta PASSAPORTO rilasciato da Servizio Veterinario competente sull'azienda di allevamento	2)D.Lgs 27/01/1992 . 118 e D.M. 28/05/1992 Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati (la dichiarazione di cui all'art. 1 deve essere controfirmata ,al momento della prescrizione o dell'invio al macello degli animali dal Veterinario prescrittore e deve essere conservata presso il macello per un periodo non inferiore ad un anno a cura del Servizio Veterinario) REG 1760/2000 del17 luglio 2000 sistema di identificazione e registrazione dei bovini		

A. 10 GESTIONE DELLA PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO/NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REGOLAMENTO 853/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI OIGINE ANIMALE	
REGOLAMENTO 882/2004 DEL 29 APRILE 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	CONTROLLI UFFICIALI INTESI A VERIFICARE LA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI MANGIMI E DI ALIMENTI E ALLA NORME SULLA SALUTE E SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI	

	ALLEGATO A PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”	REV .2
		Data 30 OTTOBRE 2009
		Pagina 48 di 57

D.Lvo 333 del 01/09/1998	ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 93/119/CE RELATIVA ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE LA MACELLAZIONE O L'ABBATTIMENTO	art. 2, 7, 12 allegato A
Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006 Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione – applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333		
REGOLAMENTO 1 / 2005 DEL 22 DICEMBRE 2005	SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO	ART.3 paragrafo c), d), e) ART.4 ART.6 comma 1, 5 ART.17

REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'
<p>REG. 853/2004 AII. III, Sez. 1 Capitolo1 Gli operatori del settore alimentare che trasportano animali vivi al macello devono conformarsi ai seguenti requisiti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. durante la raccolta e il trasporto gli animali devono essere manipolati con cura, evitando inutili sofferenze; 2. gli animali che presentano sintomi di malattia o provenienti da allevamenti che risultano contaminati da agenti nocivi per la salute pubblica possono essere trasportati al macello solo quando l'autorità competente lo autorizzi. <p>D.Lvo 333/ 98 AII. A</p>	<p>Nota esplicativa per il controllo della protezione animale in fase di macellazione – applicazione del D.l.vo 1 settembre 1998 n. 333 Min. Salute - DGVA /10/44419/P del 07/12/2006</p> <p><i><u>L'operatore del settore alimentare dà evidenza che:</u></i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i><u>sia presente una procedura attraverso la quale sono assicurate le migliori condizioni di benessere agli animali nel caso la fase di scarico debba essere differita</u></i> • <i><u>gli animali siano scaricati al più presto dopo il loro arrivo</u></i> • <i><u>gli animali non presentano lesioni riferibili alle condizioni di trasporto</u></i> • <i><u>i mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali</u></i>

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 49 di 57

1. Disposizioni generali.

2. Gli animali devono essere scaricati il piu' presto possibile dopo il loro arrivo. In caso di ritardi inevitabili, gli animali devono essere protetti da variazioni eccezionali delle condizioni climatiche e godere di una ventilazione adeguata.

3. Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del sesso, dell'eta' o dell'origine devono essere tenuti separati.

4. Gli animali devono essere protetti da condizioni climatiche avverse. Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidita', gli animali devono essere rinfrescati con metodi appropriati.

6. Fatte salve le disposizioni di cui al capitolo VI dell'allegato I della direttiva 64/433/CEE, gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati devono essere macellati immediatamente.

II. Disposizioni relative agli animali consegnati mediante mezzi di trasporto diversi dai contenitori.

4. Gli animali non devono essere percossi, ne' subire pressioni su qualsiasi parte sensibile del corpo. In particolare, non si deve loro schiacciare, torcere o rompere la coda, ne' afferrarne gli occhi. E' vietato colpire o prendere a calci gli animali.

5. Gli animali non devono essere trasportati nel luogo di macellazione se non possono essere immediatamente macellati. Qualora non vengano macellati immediatamente dopo il loro arrivo, gli animali devono essere condotti nei locali di stabulazione.

- al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico che hanno un pavimento non sdruciolevole, se necessaria una protezione laterale, una corretta pendenza
- durante le fasi dello scarico e trasferimento gli animali non sono sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili
- durante le fasi dello scarico e trasferimento gli animali sono mantenuti in sospensione con idonei mezzi meccanici se questo si rende necessario
- il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di pungoli
- se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite
- l'utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibili solo su suini e bovini) viene evitato quanto più possibile
- all'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme
- gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, non sono colpiti gli occhi e non vengono presi a pugni o a calci)
- gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo
- gli animali che non sono in grado di camminare devono essere abbattuti sul posto oppure, se possibile e non comporta alcuna inutile sofferenza, trasportati su un carrello o piattaforma mobile sono al locale per la macellazione di emergenza

GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI

- Agli animali, che al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi
- Gli animali che rischiano di ferirsi a causa della specie, del sesso, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati
- Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un elevato tasso di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati
- Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo vengono alimentati
- Sono presenti procedure per cui qualora gli animali rimangano in stalla di

sosta durante la notte, le condizioni e lo stato di salute sono controllati almeno ogni mattina ed ogni sera

- La densità degli animali nelle stalle e nei recinti deve essere adeguata

IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO

- Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili
- In caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina vengono immobilizzati prima della macellazione con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione agli animali
- Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere abbattuti
- Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non è pronto ad operare fin dal momento in cui l'animale vi è introdotto
- La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore è pronto a stordirlo
- Gli animali storditi con mezzi meccanici od elettrici che agiscono sulla testa sono contenuti in una posizione tale in modo che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente in modo corretto e per la durata appropriata
- Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenze
- L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto)
- Gli animali non devono presentare segni di ripresa dopo la jugulazione
- Il dissanguamento inizia entro quindici secondi dopo lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza
- Il dissanguamento è rapido profuso e completo
- Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento

STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO

- L'operatore addetto allo stordimento, sollevamento, impastoimento e

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 51 di 57

dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare ad un altro animale, oppure sono presenti più operatori con mansioni diverse

- L'operatore deve colpire regolarmente nel punto esatto dell'animale (variabile a seconda della specie, ad esempio per i bovini è vietato colpire dietro le corna)
- Esiste una procedura di controllo dei crani per la verifica del corretto stordimento
- L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione colpo dopo colpo
- Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguate all'animale da stordire
- A fianco dell'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria degli animali, ed anche pistole di riserva
- Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano
- Esiste un sistema di controllo relativo al rapporto colpi utilizzati/animali macellati

STORDIMENTO MEDIANTE ELETRONARCOSI

- i dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare od immobilizzare gli animali, né per farli muovere
- gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo
- l'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente siano adatti
- al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità di corrente sono regolari

STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE A BLOSSIDO DI CARBONIO

- la concentrazione di biossido di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% del volume
- la cella nella quale i suini sono esposti al gas ed i dispositivi utilizzati per convogliarvi gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto o da permettere loro di restare in piedi prima di

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 52 di 57

REG. 1/2005 AII. 1

IDONEITÀ AL TRASPORTO

1. Non può essere trasportato nessun animale che non sia idoneo al viaggio previsto, né le condizioni di trasporto possono essere tali da esporre l'animale a lesioni o a sofferenze inutili.

2. Gli animali che presentino lesioni o problemi fisiologici ovvero patologie non vanno considerati idonei al trasporto, in particolare se:

a) non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto;

b) presentano una ferita aperta di natura grave o un prolasso;

c) sono femmine gravide che hanno superato il 90 % del periodo di gestazione previsto ovvero femmine che hanno partorito durante la settimana precedente;

d) sono mammiferi neonati il cui ombelico non è ancora completamente cicatrizzato;

e) sono suini di meno di tre settimane, ovini di meno di una settimana e vitelli di meno di dieci giorni, a meno che non siano trasportati per percorsi inferiori a 100 km;

3. Tuttavia, animali malati o che presentano lesioni possono essere ritenuti idonei al trasporto se:

a) presentano lesioni o malattie lievi e il loro trasporto non causerebbe sofferenze addizionali; nei casi dubbi si chiede un parere veterinario;

d) sono animali che sono stati sottoposti a procedure veterinarie in ordine a pratiche zootecniche, quali la decorazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.

4. Allorché si ammalano o subiscono lesioni durante il trasporto, gli animali sono separati dagli altri e ricevono quanto prima cure adeguate. Essi ricevono un

perdere i sensi

- le attrezzature per convogliare i suini alla cella sono adeguatamente illuminati in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante
- i suini sono convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas per tempo sufficiente a rimanere in stato di incoscienza sino alla morte
- l'operazione di dissanguamento inizia il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini, in modo da provare un dissanguamento rapido, profuso e completo e questo avviene prima che l'animale riprenda coscienza

MEZZI DI TRASPORTO

- la presenza di autorizzazione sanitaria non scaduta
- I mezzi di trasporto e le loro attrezzature concepiti, costruiti, mantenuti e usati in modo da garantire la incolumità degli animali durante il trasporto e da poter garantire una sufficiente illuminazione per la ispezione e la cura degli animali
- le condizioni per il rispetto del benessere degli animali (presenza di lettiera idonea a seconda della specie animale trasportata, ecc)

OPERAZIONI DI SCARICO DEGLI ANIMALI

- le strutture per lo scarico devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:
 - prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità
 - b) essere pulite e disinfettate.
- le rampe devono avere pendenze idonee
- deve essere assicurata un'illuminazione appropriata
- Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli si devono prendere le precauzioni necessarie per evitare che l'urina e le feci cadano sugli animali posti al livello inferiore e per assicurare che la ventilazione non sia impedita.
- gli animali non devono subire maltrattamenti durante le operazioni di

ALLEGATO A**PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”**

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 53 di 57

appropriato trattamento veterinario e, se del caso, sono sottoposti a macellazione d'emergenza o abbattimento in un modo che non causi loro sofferenze inutili.

**CAPO II
MEZZI DI TRASPORTO****1. Disposizioni per tutti i mezzi di trasporto**

1.1 I mezzi di trasporto, i contenitori e le loro attrezzature sono concepiti, costruiti, mantenuti e usati in modo da:

- a) evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali;
- b) proteggere gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse;
- c) essere puliti e disinfettati;
- d) evitare che gli animali fuggano o cadano fuori ed essere in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti;
- e) assicurare che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate;
- f) garantire l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura;
- g) presentare una superficie d'impiantito antisdrucchiolo;
- h) presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci;
- i) fornire un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto.

1.2 Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli dev'essere garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale.

1.4 Le paratie devono essere sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature devono essere concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole.

1.5 I suinetti di meno di 10 kg gli agnelli di meno di 20 kg i vitelli di meno di sei mesi e i puledri di meno di quattro mesi d'età devono disporre di lettiera adeguata o di materiale adeguato equivalente che ne garantisca il benessere in funzione della specie, del numero di animali trasportati, della durata del percorso e delle condizioni atmosferiche.

Il materiale deve consentire un assorbimento adeguato delle deiezioni.

**CAPO III
PRATICHE DI TRASPORTO****1. Carico, scarico ed accudimento degli animali**

scarico e che siano adeguatamente separati, durante il trasporto, a seconda della specie, sesso, età

L'operatore del settore alimentare dà evidenza che:

- la documentazione del trasporto sia compilata in tutte le sue parti riportante:
 - origine e proprietà degli animali
 - data ora e luogo di partenza
 - luogo di destinazione
 - durata del viaggio
 - certificato sanitario e mod. 4
- Gli spazi messi a disposizione degli animali vivi durante il trasporto corrispondano almeno alle indicazioni riportate nel capo VII (vedi tabelle dedicate)
- Durante i trasporti superiori alle 8 ore gli animali devono essere abbeverati, nutriti e avere l'opportunità di riposare conformemente alle esigenze della loro specie e età, a intervalli appropriati e, in particolare, secondo quanto enunciato nel capo V (GIORNALE DI VIAGGIO) con le seguenti sezioni:
 - pianificazione
 - luogo di partenza
 - luogo di destinazione
 - dichiarazione del trasportatore
 - modello per la relazione sulle anomalie
- la durata del viaggio senza interruzione per l'abbeveraggio e l'alimentazione può variare a seconda della specie animale e dell'età
- per i lunghi viaggi sono sancite disposizioni che riguardano le caratteristiche dell'automezzo in modo tale che sia rispettato il benessere degli animali al trasporto
- esistenza di attestato di formazione del personale trasportatore, conforme

ALLEGATO A**PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”**

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 54 di 57

1.1 Si deve prestare debita attenzione all'esigenza di certe categorie di animali

Strutture e procedure

1.3 Le strutture per il carico e lo scarico, compreso l'impianto, devono essere progettate, costruite, mantenute e usate in modo da:

- a) prevenire lesioni e sofferenze e ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità. In particolare, le superfici non devono essere scivolose e devono esservi protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali;
- b) essere pulite e disinfettate.

1.4 a) Le rampe non devono avere pendenza superiore a un angolo di 20°, vale a dire il 36,4 % rispetto all'orizzontale, per i suini, i vitelli e i cavalli e ad un angolo di 26° 34', vale a dire il 50 % rispetto all'orizzontale, per gli ovini e i bovini diversi dai vitelli. Quando l'inclinazione è superiore a 10°, vale a dire il 17,6 % rispetto all'orizzontale, le rampe devono essere munite di un sistema, ad esempio delle assi trasversali per le zampe, che permetta agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà;

b) le piattaforme di sollevamento e i piani superiori devono essere muniti di barriere di protezione che impediscono la caduta o la fuga degli animali durante le operazioni di carico e scarico.

1.6 Durante le operazioni di carico e scarico dev'essere assicurata un'illuminazione appropriata.

1.7 Allorché su un mezzo di trasporto sono caricati su più livelli contenitori con animali, si devono prendere le precauzioni necessarie:

- a) per evitare che l'urina e le feci cadano sugli animali posti al livello inferiore o, nel caso del pollame, dei conigli e degli animali da pelliccia, per limitare tale situazione;
- b) per assicurare la stabilità dei contenitori;
- c) per assicurare che la ventilazione non sia impedita.

Trattamento degli animali

1.8 È proibito:

- a) percuotere o dare calci agli animali;
- b) comprimerne parti sensibili del corpo in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;
- c) sospendere gli animali con mezzi meccanici;
- d) sollevare o trascinare gli animali per il capo, le orecchie, le corna, le zampe, la coda o il vello o trattarli in modo tale da causare loro dolore o sofferenze inutili;
- e) usare pungoli o altri strumenti con estremità aguzze;
- f) ostruire volutamente il passaggio di un animale spinto o condotto per qualsiasi luogo in cui gli animali debbano essere trattati.

1.9 Dev'essere evitato, nella misura del possibile, l'uso di strumenti che

all'allegato IV sui temi considerati negli allegati I e II , sulle condizioni generali di trasporto e sulla documentazione, su temi di fisiologia animale, aspetti pratici dell'accudimento degli animali, sull'impatto dello stile di guida sugli animali, sulle emergenze e sulla sicurezza del personale.

FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

Vedi specifico capitolo sulla formazione del personale 6.5.3

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 55 di 57

trasmettono scariche elettriche. In ogni caso tali strumenti sono usati solo su bovini o suini adulti che rifiutano di spostarsi, e soltanto se hanno davanti a sé spazio per muoversi. Le scariche non devono durare più di un secondo, devono essere trasmesse ad intervalli adeguati e applicate soltanto ai muscoli dei quarti posteriori. Le scariche non devono essere applicate ripetutamente se l'animale non reagisce.

1.11 Gli animali non devono essere legati per le corna, i palchi, gli anelli nasali né per le zampe legate assieme. Ai vitelli non deve essere messa museruola. Gli equidi domestici di oltre otto mesi devono recare cavezze durante il trasporto, fatta eccezione per i cavalli non domati.

Se gli animali devono essere legati, le corde, le pastoie o gli altri mezzi usati devono essere:

- a) sufficientemente forti per non spezzarsi durante condizioni di trasporto normali;
- b) tali da consentire agli animali, se necessario, di coricarsi e di mangiare e bere;
- c) concepiti in modo tale da eliminare il pericolo di strangolamento o di lesione ma anche da permettere di liberare rapidamente gli animali.

Separazione

1.12 Gli animali sono accuditi e trasportati separatamente nei seguenti casi:

- a) animali di specie diverse;
- b) animali di taglia o età significativamente diverse;
- d) maschi sessualmente maturi e femmine;
- e) animali con corna e animali senza corna;
- g) animali legati e animali slegati.

2. Durante il trasporto

2.1 Gli spazi messi a disposizione devono corrispondere almeno alle cifre riportate, per quanto concerne gli animali e i rispettivi mezzi di trasporto, nel capo VII.

CAPO VII SPAZI DISPONIBILI

Gli spazi disponibili per gli animali devono corrispondere almeno alle dimensioni in appresso:

A. Equidi domestici

Trasporto stradale

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 56 di 57

Cavalli adulti 1,75 m² (0,7 x 2,5 m)
Cavalli giovani (6-24 mesi) (per viaggi di durata non superiore a 48 ore)
1,2 m² (0,6 x 2 m)
Cavalli giovani (6-24 mesi) (per viaggi di durata superiore a
48 ore) 2,4 m² (1,2 x 2 m)
Pony (altezza inferiore a 144 cm) 1 m² (0,6 x 1,8 m)
Puledri (0-6 mesi) 1,4 m² (1 x 1,4 m)
Nota: Durante i lunghi viaggi i puledri e i cavalli giovani devono potersi coricare.
Le cifre possono variare del 10 % al massimo per i cavalli adulti ed i pony e del 20
% al massimo per i cavalli giovani
e i puledri, in base non solo al peso e alle dimensioni ma anche allo stato fisico dei
cavalli, alle condizioni meteorologiche
ed alla durata probabile del tragitto.

B. Bovini

Trasporto stradale

Categoria Peso approssimativo (in kg) Superficie in m² per animale

Vitelli d'allevamento 50 0,30-0,40

Vitelli medi 110 0,40-0,70

Vitelli pesanti 200 0,70-0,95

Bovini medi 325 0,95-1,30

Bovini di grandi dimensioni 550 1,30-1,60

Bovini di grandissime dimensioni > 700 > 1,60

Le cifre possono variare in base non solo al peso e alle dimensioni, ma anche allo
stato fisico degli animali, alle
condizioni meteorologiche e alla durata probabile del tragitto.

C. Ovini/caprini

Trasporto stradale

Categoria Peso (in kg) Superficie in m² per animale

Montoni tosati e agnelli di peso superiore a 26 kg < 55 0,20-0,30

> 55 > 0,30

Montoni non tosati < 55 0,30-0,40

> 55 > 0,40

Pecore in gestazione avanzata < 55 0,40-0,50

> 55 > 0,50

Capre < 35 0,20-0,30

35-55 0,30-0,40

< 55 0,40-0,75

Capre in gestazione avanzata < 55 0,40-0,50

> 55 > 0,50

La superficie al suolo sopra indicata può variare in base alla razza, alle
dimensioni, allo stato fisico e alla lunghezza
del vello degli animali, nonché in base alle condizioni meteorologiche e alla durata

ALLEGATO A
PROCEDURA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE
ALIMENTARE : “ MACELLO E SEZIONAMENTO DI UNGULATI DOMESTICI”

REV .2

Data 30 OTTOBRE 2009

Pagina 57 di 57

del viaggio. Ad esempio, per piccoli agnelli, può essere prevista una superficie inferiore a 0,2 m2 per animale.

D. Suini

Trasporto ferroviario e stradale

Tutti i suini devono almeno potersi coricare e restare naturalmente in posizione eretta.

Per soddisfare questi requisiti minimi, durante il trasporto la densità di carico dei suini del peso di 100 kg non dovrebbe essere superiore a 235 kg/m2.

Per la razza, le dimensioni e lo stato fisico dei suini può essere necessario aumentare la superficie al suolo minima richiesta. Essa può essere aumentata fino al 20 % anche in base alle condizioni meteorologiche e alla durata del viaggio.

ALLEGATO IV
FORMAZIONE

1. I conducenti di trasporti su strada e i guardiani di cui all'articolo 6, paragrafo 5 e all'articolo 17, paragrafo 1 devono aver completato positivamente la formazione di cui al punto 2 ed aver superato un esame riconosciuto dall'autorità competente, la quale assicura l'indipendenza degli esaminatori.

2. I corsi di formazione di cui al punto 1 comprendono almeno gli aspetti tecnici e amministrativi della legislazione comunitaria sulla protezione degli animali durante il trasporto e in particolare i seguenti aspetti:

- a) articoli 3 e 4 e allegati I e II;
- b) fisiologia animale e in particolare fabbisogno di acqua e alimenti, comportamento animale e concetto di stress;
- c) aspetti pratici dell'accudimento degli animali;
- d) impatto dello stile di guida sul benessere degli animali trasportati e sulla qualità della carne;
- e) cure di emergenza agli animali;
- f) aspetti relativi alla sicurezza del personale che accudisce gli animali.