SCHEDA TECNICA PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE

Per ottenere i prodotti a base di carne, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Il produttore primario deve procedere all'identificazione individuale o del gruppo degli animali da destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL). Il Servizio Veterinario competente, verificherà che le procedure adottate dal produttore garantiscano la rintracciabilità.

Possono essere destinati alla produzione di PPL un numero massimo di 30 suini (equivalenti a 6 UGB) allevati nella propria azienda per almeno 4 mesi.
I prodotti devono essere ottenuti prevalentemente con carni suine. E' consentito l'utilizzo di carni di altre specie, domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno quattro mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della Provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle Province contermini.
Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve superare le 6 UGB equivalenti. Nel caso di animali domestici 1UGB equivale a: 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o 5 suini, o 10 ovi-caprini; per la selvaggina si considerano equivalenti ad 1 UGB: 5 cinghiali , o 10 caprioli, o 10 camosci, o 3 daini, o 3 mufloni, o 2 cervi.

A seguito della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, il Servizio veterinario competente per territorio determina il numero di UGB equivalenti che possono essere lavorate, definendo un limite settimanale, ed eventualmente giornaliero.

Gli animali allevati devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, isotermici o refrigerati se necessario.
È consentito l'utilizzo di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporti di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.

La lavorazione delle carni fresche finalizzata alla trasformazione deve essere svolta in locale/i e con attrezzature e strumenti di cui all'allegato B, o comunque conformi al Regolamento CE n. 852/2004.
Le attività di lavorazione delle carni possono avere inizio il 15 ottobre e terminare a fine febbraio. Per i comuni di montagna, definiti nell'allegato F della Dgr n.2560 del 16 settembre 2008 con la lettera "M", il periodo di lavorazione è prolungato al 31 marzo.
Il titolare dell'azienda deve avvisare il Servizio Veterinario almeno 24 ore prima di iniziare la lavorazione, secondo le procedure concordate con il Servizio stesso.

La ricetta dei salumi che possono essere consumati tal quali, senza cottura, deve prevedere un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dell'impasto. Inoltre la vendita di tali prodotti può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l'a_w (attività dell'acqua) a un valore inferiore a 0,92.

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

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, pertanto vanno posti immediatamente in contenitori muniti di coperchio e opportunamente identificati. Inoltre, se non smaltiti in giornata, vanno collocati in apposito frigorifero/congelatore, debitamente identificato.