

**SCHEMA TECNICA A1****LAVORAZIONE DI CARNI DI UNGULATI DOMESTICI e SELVATICI PER LA PRODUZIONE E VENDITA DI PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Per ottenere i prodotti a base di carne l'imprenditore 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.

Possono essere destinati alla produzione di PPL le carni di capi di ungulati domestici o di selvaggina allevati nella propria azienda per almeno quattro mesi o di ungulati selvatici.

Il gruppo di animali allevati da destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL venete) deve essere identificato individualmente. Il Servizio Veterinario competente verificherà che le procedure adottate dall'allevatore garantiscano la rintracciabilità.

Nel caso di utilizzo di carni di selvaggina selvatica, il cacciatore o l'abbattitore, produttore primario e imprenditore agricolo, dovrà indicare la riserva/parco di origine del capo di selvaggina abbattuto a caccia o nell'ambito del piano di controllo.

E' consentito l'utilizzo delle carni ottenute da un numero massimo di 30 suidi (equivalenti a 6 UBE) allevati nella propria azienda per almeno quattro mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della Provincia nella quale ha sede l'azienda dell'imprenditore agricolo e nelle Province contermini.

Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve superare le 6 UBE.

Nel caso di animali domestici 1UBE corrisponde a:

- 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o
- 5 suini, o
- 10 ovi-caprini.

Nel caso della selvaggina 1UBE corrisponde a:

- 5 cinghiali adulti, o
- 10 cinghiali subadulti (rossi), caprioli, camosci, daini, mufloni o
- 3 cervi.

Il numero dei capi oggetto di attività venatoria, che sono destinati alla trasformazione/vendita, quando non definito da specifiche norme sanitarie, viene stabilito dall'autorità competente in ambito venatorio che fissa i numeri del prelievo.

Il Servizio Veterinario competente per territorio può ridurre il numero di UGB equivalenti che possono essere lavorate in funzione della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, definendo un limite settimanale ed eventualmente giornaliero.

Gli ungulati 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, muniti di coperchio, isotermici o refrigerati se necessario.

E' 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 con attrezzature e strumenti di cui all'allegato B.



ca47e6da



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.

I periodi delle attività di lavorazione delle carni derivanti dal prelievo venatorio coincideranno con le date stabilite per questo dall'autorità competente in ambito venatorio purché nei limiti sopra dettati.

L'imprenditore 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 ottenuti con carni macinate prevede un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dei prodotti.

Gli altri prodotti a base di carne (ossocollo, prosciutto, pancetta, "pendola", ecc.) saranno salati e/o subiranno altri trattamenti secondo tradizione (es. affumicatura), rispettando i limiti di legge per contaminanti chimici.

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 o uguale 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.



ca47e6da

