

**NORME
PER LA DISCIPLINA E L'ESERCIZIO DELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI
DI PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Adeguamenti dei locali per la lavorazione dei prodotti
con riferimento all' Articolo 6 del regolamento di cui alla DGR 411/2018

È possibile adeguare i requisiti inclusi all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004. In particolare si possono adeguare:

per il capitolo I – Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

- il paragrafo 2, lettera a)
- il paragrafo 3
- il paragrafo 4
- il paragrafo 9
- il paragrafo 10

per il capitolo II – Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

- il paragrafo 1, lettera f)

per il capitolo V – Requisiti applicabili alle attrezzature

- il paragrafo 1, lettere a), b) e c)

a condizione che si prendano tutte le misure necessarie in modo da non compromettere gli scopi del presente regolamento.

Esempi di adeguamenti:

La disposizione delle strutture destinate alla lavorazione dei prodotti può anche non garantire il corso lineare del processo di produzione, non avere un ingresso separato per le materie prime e un'uscita per i prodotti finali, né un ingresso separato per le materie sussidiarie, i materiali di imballaggio né per il personale. Deve essere previsto un armadio per riporre i vestiti da lavoro che può essere collocato anche all'interno dell'abitazione del produttore primario e anche qualora i locali adibiti alla lavorazione dei prodotti non siano annessi alla suddetta abitazione. Deve essere altresì previsto un sufficiente numero di servizi igienici collocati alle medesime condizioni sopra riportate. In mancanza di spazio i prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere collocati anche all'interno dell'abitazione del produttore primario purché di facile accesso.

L'impianto può disporre di un solo lavandino per il lavaggio sia di mani che di utensili.

Strumenti e superfici, anche a contatto con gli alimenti (taglieri, banconi, ecc.), possono essere costituiti da legno. Nel rispetto dell'eventuale metodo di produzione tradizionale tale tipologia di materiale, deve essere liscio, mantenuto in buono stato e pulito.

Adeguamenti dei locali di maturazione

con riferimento all' Articolo 7 del regolamento di cui alla DGR 411/2018

È possibile adeguare i requisiti inclusi all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004. In particolare si possono adeguare:

per il capitolo II – Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

- il paragrafo 1, lettere a), b), c), d), e) e f)

per il capitolo V – Requisiti applicabili alle attrezzature

- il paragrafo 1, lettere a), b) e c)

a condizione che si prendano tutte le misure necessarie in modo da non compromettere gli scopi del presente regolamento

Esempi di adeguamenti:

I pavimenti della zona di stagionatura, se in terra battuta, devono essere adeguatamente ricoperti da ghiaia con corridoi di servizio a pavimentazione piena.

Qualora le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno (taglieri, banconi) devono essere pulite e in buono stato e a condizione che siano adottate tutte le misure necessarie per assicurarne l'igiene e per impedire contaminazioni.

Flessibilità nell'applicazione del sistema di controllo interno sulla base dei principi dell'HACCP

con riferimento all' Articolo 12 del regolamento di cui alla DGR 411/2018

Per la flessibilità nell'applicazione dei principi dell'HACCP nelle imprese dedite alla produzione locale di piccoli quantitativi di prodotti a base di carne (PPL) non deve essere trascurato quanto segue:

- l'identificazione di fattori di rischio basati sulla capacità, l'infrastruttura, le tecniche e i metodi di preparazione dei prodotti, le condizioni di funzionamento particolari dell'impresa relative all'attività e al tipo di prodotto realizzato,
- il controllo preciso dei fattori di rischio presso punti adeguati del processo di produzione,
- lo svolgimento di controlli microbiologici con frequenza adattata al tipo di attività e alla capacità dell'impresa,
- la tenuta sostanziale ed equilibrata delle informazioni che documentano l'applicazione delle misure preventive, adattata alla dimensione dell'impresa e alle procedure applicate,
- la descrizione e la documentazione completa degli avvenimenti distinti che hanno luogo durante il processo di produzione.

Al fine di soddisfare i requisiti di applicazione con flessibilità di un sistema HACCP, il responsabile dell'impresa PPL è tenuto ad adottare e compilare debitamente il manuale di Buone Pratiche di Lavorazione, predisposto in conformità alla normativa comunitaria, nonché misure idonee a garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari in tutte le fasi delle attività di lavorazione. Il Manuale deve essere modificato dall'operatore medesimo, sulla base dei metodi di trattamento adottati, i processi di funzionamento, il tipo di prodotto realizzato e deve essere adeguato alle necessità di ciascuna impresa.

**Flessibilità nell'applicazione del Reg. (CE) n. 2073/2005
sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**
con riferimento all' Articolo 12 del regolamento di cui alla DGR 411/2018

A norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a rispettare i criteri microbiologici.

A tal proposito, il prelievo di campioni sul luogo di produzione e lavorazione dell'impresa alimentare è lo strumento per individuare e prevenire la presenza di microrganismi patogeni nei prodotti alimentari.

Per le imprese PPL, il numero di unità campionarie può essere ridotto, secondo il disposto di cui all'articolo 5, paragrafo 3 del Regolamento (CE) n. 2073/2005, considerato che vengono adottate efficaci procedure basate sui principi HACCP.

Il piano di campionamento modulato per le piccole produzioni locali prevede:

a) per le imprese PPL in attività e che hanno già validato il loro processo produttivo è necessario testare, in singola aliquota, 1 lotto di produzione di prodotto finito al mese e 1 campione rappresentativo di impasto per stagione in singola unità campionaria per la ricerca di microrganismi patogeni;

b) per le nuove imprese PPL è necessario testare, in singola aliquota, 1 campione rappresentativo da un impasto fresco per ogni lotto di produzione per la ricerca di microrganismi patogeni e 1 prodotto finito al mese in 5 unità campionarie, per almeno 2 stagioni di produzioni.

Il piano di campionamento dettagliato viene riportato nell'allegato I, al presente provvedimento, di cui costituisce parte sostanziale e integrante.

CARNI TRASFORMATE

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

DURANTE LA PRODUZIONE

- per le imprese PPL in attività: 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per 1 lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (circa 200 grammi per campione), per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*.
- per le nuove imprese PPL: 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (circa 200 grammi per campione), per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*

PRODOTTO FINITO

- per le imprese PPL in attività: 1 prodotto finito al mese per mese di produzione, in singola unità campionaria, per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e valutazione a_w .
- per le nuove imprese PPL: 1 prodotto finito al mese per mese di produzione in 5 unità campionarie per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e valutazione a_w .

DESTINO DEL LOTTO

Si intende lotto positivo quando venga identificato almeno uno dei patogeni nel campione di impasto.

Nel caso di *Listeria monocytogenes*, se impasto positivo alla qualitativa ma alla quantitativa esito inferiore a 10 ufc/g, il lotto si considera negativo.

Il lotto viene identificato attraverso la data di produzione intesa come il giorno di lavorazione.

In caso di lotto "positivo" per patogeni:

- Analisi 2 campioni prodotto finito (2 salami e 2 porzioni di soppressa da almeno 200 g) a fine stagionatura, quando il calo peso è $\geq 25\%$, per valutazione a_w e patogeno precedentemente riscontrato

Se persiste la positività si procederà ad analizzare 2 prodotti finiti per valutazione a_w e patogeno fino a conformità ovvero a_w inferiore a 0.92 e assenza di patogeni