

Giunta Regionale
Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali

Il Direttore Generale

Franco Rossi

Protocollo N° ASS/DIR/04/31327

data 31/08/2004

MP/mp

Lett. 1278

DIRETTORI GENERALI
AZIENDE UU.SS.LL.
REGIONE EMILIA – ROMAGNA

DIRETTORI
AREE DIPARTIMENTALI
SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
AZIENDE UU.SS.LL.
REGIONE EMILIA – ROMAGNA

CIRCOLARE N. 16

MINISTERO DELLA SALUTE
D.G.V.A.
UFFICIO IX
ROMA

COMANDO CARABINIERI N.A.S.
DI BOLOGNA E PARMA

ASSESSORATI ALLA SANITA' DELLE
REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

LORO SEDI

Oggetto: Disosso e toelettatura dei prosciutti con difetti di stagionatura.

Introduzione

La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è uno degli aspetti fondamentali della realizzazione del mercato interno in ambito comunitario ed è uno degli obiettivi fondamentali della nuova legislazione comunitaria che ha

visto come primo tassello l'emanazione del Regolamento 178/2002/CE seguito dall'entrata in vigore dei regolamenti del pacchetto igiene (Regolamento (CE) 852/2004, R.(CE) 853/2004 e R.(CE) 854/2004).

Il Regolamento (CE) 178/2002, all'art.2 definisce alimento "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da essere umani". Mentre per quanto riguarda i prodotti alimentari di origine animale non destinati al consumo umano, ma diversi dai rifiuti, è il Regolamento 1774/2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, che definisce le modalità di categorizzazione, raccolta, trasporto, eliminazione e trasformazione dei materiali di categoria 1, 2 e 3.

Ai sensi del nuovo inquadramento normativo comunitario spetta agli operatori del settore alimentare garantire che in tutte le fasi della produzione trasformazione e distribuzione degli alimenti siano soddisfatte le relative disposizioni legislative, mentre spetta ai servizi del controllo ufficiale verificare il rispetto di tali disposizioni da parte degli operatori.

Nel settore dei prodotti a base di carne, la normativa attualmente vigente (art. 7 D.L.vo 537/92) prevede già che nell'ambito del sistema di autocontrollo aziendale il responsabile dello stabilimento attui il controllo delle proprie produzioni e garantisca il ritiro dal mercato dei prodotti che possono costituire o possono presentare un rischio per la salute del consumatore. Normativa, che all'articolo 12, riporta quali modalità di controllo il veterinario ufficiale deve porre in atto negli stabilimenti riconosciuti, comprese le necessarie verifiche sulle procedure di autocontrollo predisposte dalla ditta.

Disosso e toelettatura dei prosciutti con difetti di stagionatura

Nella nostra Regione la cosiddetta scattivazione dei prosciutti con difetti di stagionatura è stata regolamentata a partire dall'anno 1973 con la Circolare Regionale n.16 del 3 marzo 1973; argomento che ha mantenuto la propria attualità in virtù dei volumi produttivi che il settore dei prosciutti stagionati movimentata e degli altrettanto notevoli quantitativi di prosciutti che presentano difetti superficiali di estensione e gravità limitata che vengono toelettati durante il disosso per asportare le parti alterate e rendere così commercializzabile il prodotto.

Alla luce delle considerazioni sopra riportate e delle problematiche emerse nell'ambito dello svolgimento del controllo ufficiale si ritiene necessario ritornare sull'attività di disosso e toelettatura dei prosciutti con difetti di stagionatura per fornire nuove indicazioni operative, che aggiornano e sostituiscono quelle riportate nella citata circolare.

Negli stabilimenti, una limitata presenza di prosciutti con difetti di stagionatura è da considerare del tutto normale; tali difetti a volte possono aver provocato gravi alterazioni potenzialmente pericolose per la salute del consumatore o tali da compromettere le caratteristiche organolettiche dell'intero prosciutto (casi in cui si impone l'applicazione di quanto previsto dal regolamento 1774/2002) o alterazioni superficiali e comunque di gravità ed estensione limitata in presenza delle quali è necessario procedere ad un approfondito esame del prodotto e all'asportazione delle parti alterate prima di definire la destinazione finale del prodotto.

Nei prosciuttifici dotati di disosso interno le operazioni di toelettatura sono normalmente effettuate sui prodotti che al controllo organolettico precedente alla commercializzazione (c.d. puntatura) dimostrino difettosità.

I prosciuttifici non provvisti di laboratorio di disosso interno hanno invece la necessità di inviare tali prodotti alla toelettatura presso disossi esterni.

1. PROSCIUTTIFICIO

Considerato che in tutti i prosciuttifici una piccola percentuale dei prosciutti stagionati presenta difetti di stagionatura, si ritiene che nei manuali di autocontrollo di questi stabilimenti debba essere presente una procedura specifica per l'individuazione e la gestione dei medesimi.

Tale procedura deve assicurare che vengano individuati e distolti dal mercato i prosciutti potenzialmente pericolosi per il consumo alimentare umano e quelli con alterazioni tali da compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Tali prodotti devono essere segregati, privati della bollatura sanitaria, stoccati in zone identificate mediante appositi cartelli riportanti l'indicazione della loro destinazione, ed essere successivamente inviati ad un impianto di trattamento autorizzato ai sensi del Regolamento 1774/2002/CE. Per quanto riguarda la presenza su questi prodotti di eventuali marchi apposti da consorzi di tutela deve essere garantita l'osservanza delle specifiche norme consortili; in loro carenza, ed al fine di impedire eventuali frodi, si consiglia di prevederne comunque l'asportazione.

Il produttore deve mantenere idonea registrazione dei prosciutti avviati agli impianti di trattamento autorizzati ai sensi del Regolamento 1774/2002/CE.

Spetta al veterinario ufficiale dello stabilimento controllare e documentare che l'azienda ponga in essere quanto stabilito nel proprio autocontrollo e che tali misure siano efficaci; più in particolare controllare che:

- la procedura di controllo dei prodotti finiti sia adeguata, sia applicata e sia documentata,
- l'attività svolta sia conforme a quanto descritto nella procedura,
- vengano adottate le necessarie azioni correttive in caso di non conformità.

Dovrà inoltre, nel corso dei sopralluoghi programmati, controllare l'esecuzione di questa attività, per verificarne l'efficacia, anche mediante l'esame ispettivo di prosciutti pronti per la spedizione.

Per i prodotti che al controllo organolettico (c.d. spillatura) hanno invece evidenziato problemi limitati, potrà essere prevista la destinazione al disosso ed alla successiva toelettatura per individuare la reale entità del difetto rilevato e definire la possibile destinazione del prodotto.

Tali prodotti devono essere chiaramente segregati, identificati mediante appositi cartelli (riportanti l'indicazione della loro destinazione) per essere successivamente avviati alla toelettatura.

In considerazione del fatto che molti impianti di stagionatura non hanno un reparto di disosso interno, l'attività di toelettatura può essere eseguita anche presso un diverso stabilimento di disosso.

2. DISOSSO ANNESSO AL PROSCIUTTIFICIO

Nel caso la toelettatura venga attuata nel laboratorio di disosso annesso al prosciuttificio, come fase della lavorazione, il produttore deve provvedere a che la stessa sia eseguita:

- sulla base di una procedura specifica inserita nel manuale di autocontrollo aziendale,
- da personale adeguatamente formato,
- con l'osservanza delle specifiche norme igieniche previste dal manuale di autocontrollo aziendale,
- garantendo la separazione temporale dalle normali operazioni di disosso e prevedendo una sanificazione approfondita per ambienti, macchinari, attrezzature e strumenti utilizzati al termine delle operazioni,
- assicurando la rintracciabilità del lotto dei prosciutti toelettati,

- assicurando la registrazione, lotto per lotto, dei quantitativi dei prosciutti sottoposti a toelettatura, distinguendo poi tra i quantitativi di prodotti avviati agli impianti di trattamento autorizzati ai sensi del Regolamento 1774/2002/CE e quelli avviati al consumo alimentare umano, perché idonei.
- garantendo la comunicazione e concordando con il servizio veterinario competente l'esecuzione delle operazioni di toelettatura e disosso al fine di poter prevedere alla vigilanza sulle stesse da parte del veterinario ufficiale.

Il veterinario ufficiale dovrà controllare e documentare che il responsabile dello stabilimento assicuri l'osservanza di quanto disposto dall'art. 7, in materia di autocontrollo, e svolgere l'attività prevista dall'art. 12 del D.L.gs 537/92; più in particolare dovrà controllare che:

- la procedura di gestione delle operazioni di toelettatura sia adeguata, sia applicata e sia documentata,
- l'attività svolta sia conforme a quanto descritto nella procedura,
- vengano adottate le necessarie azioni correttive in caso di non conformità.

Per verificare il rispetto dei requisiti igienico-sanitari delle lavorazioni e di destinazione dei prodotti, dovrà essere effettuato almeno un sopralluogo per giornata di toelettatura.

3. DISOSSO NON ANNESSO AL PROSCIUTTIFICIO

In considerazione del fatto che i prosciutti con difetti superficiali si configurano come prodotti non idonei ad essere immessi sul mercato come tali (non avendo ancora superato l'ultima fase di lavorazione, decisiva per il loro destino), al fine di garantire la tutela del consumatore e di ottemperare a quanto disposto dal D.L.vo 537/92, si ritiene che il loro spostamento debba avvenire sotto controllo sanitario utilizzando il modello in allegato 1.

Al momento della compilazione della attestazione per l'invio del prodotto al disosso ed alla toelettatura presso un impianto esterno, il veterinario ufficiale dovrà controllare che nella partita di prodotti da spedire non siano presenti prosciutti con gravi alterazioni, potenzialmente pericolosi per il consumo alimentare umano e/o con difettosità tali da non consentirne la toelettatura.

Ad ulteriore garanzia della corretta gestione di questi prodotti, sarà cura del veterinario ufficiale dello stabilimento spedire informare il veterinario ufficiale dello stabilimento che riceve i prosciutti da toelettare, ad esempio a mezzo fax.

La partita di prodotti destinati alla toelettatura dovrà essere accompagnata, oltre che dall'attestazione del veterinario, da un documento commerciale di accompagnamento che specifichi, oltre a quanto normalmente richiesto, che si tratta di un prodotto alimentare destinato ad ulteriore lavorazione di disosso e toelettatura.

Il veterinario ufficiale dello stabilimento di destinazione, una volta informato dal servizio veterinario competente sullo stabilimento speditore dell'arrivo di prosciutti per il disosso e la toelettatura, dovrà:

- controllare l'effettivo arrivo dei prosciutti per la toelettatura,
- controllare la documentazione di accompagnamento (modello allegato 1 e informazioni sul documento commerciale di accompagnamento)
- controllare la partita di prosciutti pervenuta,
- ammettere i prosciutti alla lavorazione,
- controllare che siano destinati ad uno dei trattamenti previsti dal regolamento 1774/2002/CE eventuali prosciutti con gravi alterazioni
- compilare la seconda parte del modello di cui all'allegato 1 e trasmetterne copia al servizio veterinario competente sullo stabilimento di spedizione,
- documentare gli specifici controlli eseguiti.

Negli stabilimenti di disosso, non annessi ad impianti di stagionatura, che effettuano la toelettatura dei prosciutti con difetti superficiali di stagionatura, il produttore deve provvedere a che la stessa sia eseguita:

- sulla base di una procedura specifica inserita nel manuale di autocontrollo aziendale
- da personale adeguatamente formato,
- con l'osservanza delle specifiche norme igieniche previste dal manuale di autocontrollo aziendale,
- ammettendo alla toelettatura solo le partite di prosciutti accompagnati dal modello in allegato 1, solo dopo l'ammissione alla lavorazione degli stessi da parte del veterinario ufficiale,
- assicurando la segregazione e l'identificazione mediante appositi cartelli (riportanti l'indicazione della loro destinazione) dei prosciutti da disossare e toelettare,
- garantendo la separazione temporale dalle normali operazioni di disosso e prevedendo una sanificazione approfondita per ambienti, macchinari, attrezzature e strumenti utilizzati al termine delle operazioni,
- assicurando la rintracciabilità del lotto dei prosciutti toelettati,
- assicurando la registrazione, lotto per lotto, dei quantitativi dei prosciutti sottoposti a toelettatura, distinguendo poi tra i quantitativi di prodotti avviati agli impianti di trattamento autorizzati ai sensi del Regolamento 1774/2002/CE e quelli avviati al consumo alimentare umano, perché idonei,
- assicurando la segregazione e l'identificazione mediante appositi cartelli, riportanti l'indicazione della loro destinazione, dei prodotti inidonei al consumo umano,
- garantendo infine la comunicazione e concordando con il servizio veterinario competente l'esecuzione delle operazioni di disosso e toelettatura al fine di poter prevedere la vigilanza sulle stesse da parte del veterinario ufficiale.

Il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento dovrà controllare che il responsabile dello stabilimento assicuri l'osservanza di quanto disposto dall'art. 7 del D.L.gs 537/92 in materia di autocontrollo e svolgere l'attività prevista dall'art. 12 del D.L.vo 537/92; più in particolare controllare che:

- la procedura di gestione delle operazioni di toelettatura sia adeguata, sia applicata e sia documentata,
- l'attività svolta sia conforme a quanto descritto nella procedura,
- vengano adottate le necessarie azioni correttive in caso di non conformità.

Per verificare il rispetto dei requisiti igienico sanitari delle lavorazioni e di destinazione dei prodotti, dovrà essere effettuato almeno un sopralluogo per giornata di toelettatura.

DISPOSIZIONI FINALI

Con la presente nota si intende regolamentare sul territorio della Regione Emilia-Romagna l'attività di disosso e toelettatura dei prosciutti in osso con difetti di stagionatura.

Con la presente nota si intende abrogato il punto 7) della Circolare n. 16 del 2 marzo 1973 della Regione Emilia-Romagna.

L'attività di toelettatura sui lotti di prosciutti in osso introdotti con vincolo di disosso è subordinata ad una preventiva ammissione degli stessi alla lavorazione da parte del veterinario ufficiale.

Le prestazioni effettuate dai servizi veterinari delle Az. USL per l'applicazione della presente nota sono soggette a tariffazione, come da tariffario veterinario regionale, qualora eccedano le prestazioni di controllo e le relative frequenze previste.

Franco Rossi

Allegato 1 – Attestazione di identificazione e rintracciabilità per l'invio, sotto controllo ufficiale, di prosciutti in osso, con difetti superficiali, alla toelettatura presso stabilimenti di disosso esterni allo stabilimento di produzione

(parte 1)

AUSL di.....(carta intestata)

Area Dipartimentale di Sanità Pubblica Veterinaria

Prot. n.....

Data.....

Al Servizio Veterinario dell'AUSL di.....

.....

Attestazione di identificazione e rintracciabilità per l'invio, sotto controllo ufficiale, di prosciutti in osso, con difetti superficiali, alla toelettatura presso stabilimenti di disosso esterni allo stabilimento di produzione

La Ditta (ragione sociale, sede, numero di riconoscimento)

spedisce alla Ditta...(ragione sociale, sede, numero di riconoscimento)

i seguenti quantitativi di prosciutti stagionati in osso :

n° pezzi.....peso.....

contrassegnati con bollo CE : (riproduzione)

appartenenti ai seguenti lotti di produzione (riportare gli estremi)

accompagnati da documento commerciale : (estremi)

detti prosciutti devono essere destinati alla toelettatura sotto controllo veterinario

Il Veterinario Ufficiale
(timbro e firma)

.....

(parte 2)

I prosciutti di cui sopra sono pervenuti presso lo stabilimento (ragione sociale, sede, numero di riconoscimento) e sono stati ammessi alla toelettatura in data

Il Veterinario Ufficiale
(timbro e firma)