



Consiglio regionale della Calabria

DOSSIER

PL n. 262/10

di iniziativa del Consigliere F. SERGIO recante:

"Disposizioni per agevolare l'uso dei locali di stagionatura tradizionali -
Modifiche ed integrazioni alla legge regionale 23 febbraio 2004, n. 5 (Norme per
l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente
fabbricati)"

relatore: G. AIETA;

DATI DELL'ITER

NUMERO DEL REGISTRO DEI PROVVEDIMENTI	
DATA DI PRESENTAZIONE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA	20/7/2017
DATA DI ASSEGNAZIONE ALLA COMMISSIONE	20/7/2017
COMUNICAZIONE IN CONSIGLIO	
SEDE	MERITO
PARERE PREVISTO	
NUMERO ARTICOLI	

Testo a confronto

Legge regionale 23 febbraio 2004 n. 5 come modificata dalla proposta di legge n. 262/10^ pag. 3

Normativa comunitaria

Reg. (CE) 5 dicembre 2005, n. 2074/2005/CE pag. 5

Regolamento della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004/CE (allegato II) pag. 71

Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

Normativa nazionale

D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 pag. 73

Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Normativa regionale

L.R. CALABRIA 23 febbraio 2004, n. 5 pag. 84

Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati

Normativa comparata

L.R. ABRUZZO 11-6-2008 n. 8 (ALLEGATO A) pag. 122

Disposizioni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli.

Testo a fronte



Legge regionale 23 febbraio 2004 n. 5

Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici
e/o tradizionalmente fabbricati

**Legge regionale 23 febbraio 2004 n. 5 come modificata
dalla proposta di legge n. 262/10^**

Luglio 2017

Legge regionale. 23 febbraio 2004, n. 5 Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati.	Legge regionale 23 febbraio 2004, n. 5 come modificata dalla proposta di legge n. 262/10[^].
<p style="text-align: center;">Art. 2</p> <p style="text-align: center;"><i>Prodotti individuati.</i></p> <p>1. I prodotti a base di latte individuati e riportati nei trentacinque allegati elenchi, che fanno parte integrante della presente legge, sono riconosciuti prodotti storici fabbricati a partire da latte crudo prodotto rigorosamente sul territorio regionale, con attrezzature e metodologie tradizionali, nonché stagionati in locali particolari.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 2</p> <p style="text-align: center;"><i>Prodotti individuati.</i></p> <p>1. I prodotti a base di latte individuati e riportati nei trentacinque allegati elenchi, che fanno parte integrante della presente legge, sono riconosciuti prodotti storici fabbricati a partire da latte crudo prodotto rigorosamente sul territorio regionale, con attrezzature e metodologie tradizionali, nonché stagionati in locali particolari.</p> <p>2. I locali di cui al comma 1 possono avere:</p> <ul style="list-style-type: none">a) pareti geologicamente naturali;b) muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile;c) dispositivi e utensili di lavoro destinati ad entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e disinfettare (assi di legno e attrezzature tradizionali).

Reg. (CE) 5 dicembre 2005, n. 2074/2005/CE ⁽¹⁾.

Regolamento della Commissione

recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 ⁽²⁾.

(1) Pubblicato nella G.U.U.E. 22 dicembre 2005, n. L 338. Entrato in vigore l'11 gennaio 2006.

(2) Testo rilevante ai fini del SEE.

La Commissione delle Comunità europee,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare l'articolo 13, paragrafo 2,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, in particolare gli articoli 9, 10 e 11,

visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, in particolare gli articoli 16, 17 e 18,

visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, in particolare l'articolo 63,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di

igiene per gli alimenti di origine animale. È necessario stabilire alcune disposizioni d'attuazione per quanto riguarda la carne, i molluschi bivalvi vivi, i prodotti della pesca, il latte, le uova, le cosce di rana e le lumache, nonché per i prodotti derivati dalla loro trasformazione.

(2) Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. È necessario precisare alcune norme e definire altre prescrizioni.

(3) Il regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce, a livello comunitario, un quadro armonizzato di regole generali per l'organizzazione di controlli ufficiali. È necessario precisare alcune norme e definire altre prescrizioni.

(4) La decisione 20XX/./CE della Commissione ⁽³⁾ abroga alcune decisioni recanti attuazione delle disposizioni delle direttive abrogate dalla [direttiva 2004/41/CE](#) del Parlamento e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la [decisione 95/408/CE](#) del Consiglio. Alcune parti di dette decisioni devono perciò essere riprese nel presente regolamento.

(5) Il regolamento (CE) n. 852/2004 prescrive che gli operatori del settore alimentare tengano e conservino registri e, a richiesta, mettano a disposizione dell'autorità e dell'operatore del settore alimentare destinatario le informazioni in tali registri contenute.

(6) Il regolamento (CE) n. 853/2004 prescrive inoltre che gli operatori dei macelli chiedano, ricevano e verifichino le informazioni sulla catena alimentare ed agiscano di conseguenza per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica o destinati a essere inviati al macello. Inoltre, essi devono accertarsi che le informazioni sulla catena alimentare contengano tutti gli elementi specificati nel regolamento (CE) n. 853/2004.

(7) Le informazioni sulla catena alimentare aiutano gli operatori dei macelli ad organizzare le operazioni di macellazione e i veterinari ufficiali a determinare le procedure di ispezione necessarie. Tali informazioni devono essere analizzate dai veterinari ufficiali e utilizzate come parte integrante delle procedure di ispezione.

(8) I sistemi esistenti di trasmissione delle informazioni devono essere per quanto possibile utilizzati ed essere adattati per renderli conformi alle prescrizioni relative alla catena alimentare del regolamento (CE) n. 854/2004.

(9) Per migliorare la gestione degli animali a livello delle aziende e conformemente al regolamento (CE) n. 854/2004, il veterinario ufficiale registra e, se necessario, comunica all'operatore del settore alimentare

dell'azienda di provenienza e ad ogni veterinario che si occupa dell'azienda di provenienza o ad ogni autorità competente interessata ogni malattia o condizione constatata nel macello per quanto riguarda singoli animali o una mandria/un gregge e che possa avere un'incidenza sulla salute pubblica o animale o nuocere al benessere degli animali.

(10) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 stabiliscono le norme che si applicano ai controlli sui parassiti durante la manipolazione dei prodotti della pesca a terra e a bordo delle navi. Spetta agli operatori del settore alimentare effettuare controlli in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca conformemente alle disposizioni dell'allegato III, sezione VIII, capitolo V, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004, affinché i prodotti della pesca palesemente infestati da parassiti non siano immessi sul mercato per il consumo umano. L'adozione di regole dettagliate relative ai controlli visivi esige che siano definiti i concetti di parassiti visibili e di controllo visivo e che siano determinati il tipo e la frequenza delle osservazioni.

(11) I controlli previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 per evitare che prodotti della pesca impropri al consumo umano siano immessi sul mercato possono comprendere alcuni controlli chimici, tra cui controlli dell'azoto basico volatile totale (ABVT). È necessario fissare tenori minimi di ABVT per determinate categorie di specie e precisare i metodi d'analisi da utilizzare. I metodi d'analisi scientificamente riconosciuti per il controllo dell'ABVT devono continuare a essere utilizzati correntemente, ma è opportuno definire un metodo di riferimento da utilizzare in caso di dubbio circa i risultati o di controversia.

(12) I limiti per le tossine PSP (*ParalyticShellfishPoison*), le tossine ASP (*AmnesicShellfishPoison*) e le tossine lipofile sono fissati dal regolamento (CE) n. 853/2004. Il saggio biologico è il metodo di riferimento utilizzato per individuare talune tossine ed evitare che siano raccolti molluschi tossici. Gli Stati membri devono armonizzare e applicare tenori massimi e metodi di analisi per proteggere la salute umana. Oltre ai metodi di analisi biologica, è opportuno autorizzare altri metodi di determinazione, come i metodi chimici e le prove in vitro, se è dimostrato che i metodi prescelti sono almeno altrettanto efficaci del metodo biologico e che la loro applicazione consente un grado equivalente di protezione della salute pubblica. I tenori massimi proposti per le tossine lipofile sono basati su dati provvisori e dovranno essere riesaminati quando nuovi dati scientifici saranno disponibili. Una mancanza di materiale di riferimento e il solo uso di prove diverse dai saggi biologici non consentono attualmente di garantire una protezione della salute pubblica in relazione a tutte le tossine specificate di livello equivalente a quello assicurato dalle prove biologiche. Occorre provvedere quanto prima possibile alla sostituzione delle prove biologiche.

(13) Le carni separate meccanicamente (CSM) prodotte mediante tecniche che non alterano la struttura delle ossa utilizzate nella produzione di CSM devono essere distinte dalle CSM prodotte mediante tecniche che alterano la struttura delle ossa.

(14) Le CSM del primo tipo prodotte in determinate condizioni e con una determinata composizione devono essere autorizzate nelle preparazioni a base di carne che chiaramente non sono destinate a essere consumate prima di aver subito un trattamento termico. Tali condizioni sono legate in particolare al tenore di calcio delle CSM, che deve essere specificato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004. Il tenore massimo di calcio specificato nel presente regolamento dovrà essere adattato una volta che saranno disponibili informazioni circa le variazioni che intervengono quando sono utilizzati diversi tipi di materie prime.

(15) L'articolo 31, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 882/2004 prescrive l'obbligo per gli Stati membri di tenere elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti. È opportuno definire un quadro comune per la presentazione delle informazioni pertinenti agli altri Stati membri e al pubblico.

(16) L'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene le disposizioni applicabili alla preparazione delle cosce di rana e delle lumache destinate al consumo umano. Disposizioni specifiche, tra cui modelli di certificati sanitari, devono essere stabilite anche per le importazioni da paesi terzi di cosce di rana e lumache destinate al consumo umano.

(17) L'allegato III, sezioni XIV e XV, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene le disposizioni applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato di gelatina e di collagene destinati al consumo umano. Disposizioni specifiche, tra cui modelli di certificati sanitari, devono essere stabilite anche per le importazioni da paesi terzi di gelatina e collagene e di materie prime per la produzione di gelatina e collagene destinati al consumo umano.

(18) È necessaria una flessibilità che permetta di continuare a produrre alimenti con caratteristiche tradizionali. Gli Stati membri hanno già concesso deroghe per numerosi alimenti di questo tipo nel quadro della legislazione in vigore anteriormente al 1° gennaio 2006. Gli operatori del settore alimentare devono poter continuare ad applicare dopo tale data, senza interruzione, le pratiche esistenti. Una procedura che permette agli Stati membri di agire con flessibilità è prevista dai regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004. Tuttavia, nella maggior parte dei casi per i quali è stata già concessa una deroga, si tratta soltanto di una continuazione di pratiche preesistenti; pertanto, l'applicazione di una procedura di notificazione completa, comprendente un'analisi esauriente dei rischi, può comportare per gli Stati membri un onere inutile e sproporzionato. È quindi opportuno definire gli alimenti con caratteristiche tradizionali e fissare condizioni generali applicabili a tali alimenti, in deroga alle prescrizioni strutturali del regolamento (CE) n. 852/2004, tenendo nel debito conto gli obiettivi di igiene alimentare.

(19) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 non fanno riferimento ai nuovi Stati membri, essendo stati adottati anteriormente al 1° maggio 2004, data della loro adesione. I codici ISO per questi Stati membri e le abbreviazioni per la Comunità europea nelle rispettive lingue devono quindi essere aggiunti nelle corrispondenti disposizioni di tali regolamenti.

(20) L'allegato III, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene disposizioni applicabili alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di ungulati domestici. Eccezioni alla scuoiatura completa delle carcasse e delle altre parti del corpo destinate al consumo umano sono stabilite nel capitolo IV, punto 8, di tale sezione. È opportuno estendere tali eccezioni alle zampe dei bovini adulti, purché soddisfino le stesse condizioni applicabili alle zampe dei vitelli.

(21) Talune pratiche possono trarre in inganno il consumatore per quanto riguarda la composizione di certi prodotti. In particolare, per non tradire le attese dei consumatori deve essere vietata la vendita come carne fresca di carne di pollame trattata con agenti di ritenzione idrica.

(22) Secondo il parere adottato il 30 agosto 2004 dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, i prodotti della pesca della famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettuspretiosuse* *Lepidocybiumflavobrunneum*, possono avere effetti gastrointestinali nocivi. La commercializzazione dei prodotti della pesca appartenenti a questa famiglia deve quindi essere subordinata a determinate condizioni.

(23) L'allegato III, sezione IX, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene norme specifiche per il latte crudo e i prodotti lattiero-caseari. Secondo quanto disposto nel capitolo I, parte II.B, punto 1, lettera e), i trattamenti per immersione dei capezzoli e altri prodotti per la pulizia della mammella possono essere utilizzati soltanto se sono stati approvati dall'autorità competente. Il testo non precisa però le modalità di autorizzazione. È quindi necessario, affinché gli Stati membri adottino pratiche armonizzate, precisare le procedure secondo cui devono essere concesse tali autorizzazioni.

(24) Il regolamento (CE) n. 853/2004 fa obbligo agli operatori del settore alimentare di utilizzare per la trasformazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari trattamenti termici conformi a una norma internazionalmente riconosciuta. Tuttavia, in ragione della specificità di taluni trattamenti termici utilizzati in questo settore e dei loro effetti sulla sicurezza degli alimenti e sulla salute degli animali, è opportuno dare agli operatori del settore alimentare indicazioni più chiare al riguardo.

(25) Il regolamento (CE) n. 853/2004 introduce una nuova definizione relativa ai prodotti derivati da uova che, dopo la rimozione del guscio, non sono ancora state trasformate. È quindi necessario chiarire le norme applicabili a tali prodotti e modificare di conseguenza l'allegato III, sezione X, capitolo II, del regolamento (CE) n. 853/2004.

(26) L'allegato III, sezione XIV, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene norme sanitarie specifiche relative alla gelatina. Tali disposizioni stabiliscono requisiti per le materie prime che possono essere impiegate per produrre gelatina, per il trasporto e il magazzinaggio di tali materie e per la produzione di gelatina. È però opportuno stabilire anche norme relative all'etichettatura della gelatina.

(27) I progressi scientifici hanno portato all'adozione della norma ISO 16649-3 come metodo di riferimento riconosciuto per l'analisi di *E. coli* nei molluschi bivalvi. Tale metodo di riferimento è già in uso per i molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, conformemente al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici per i prodotti alimentari. Di conseguenza, la norma ISO 16649-3 deve costituire il metodo MPN (numero più probabile) di riferimento anche per l'analisi di *E. coli* nei molluschi bivalvi provenienti da zone di classe B e C. L'impiego di altri metodi può essere autorizzato soltanto se tali metodi sono considerati equivalenti al metodo di riferimento.

(28) I regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 devono quindi essere modificati di conseguenza.

(29) Le disposizioni del presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute animale,

ha adottato il presente regolamento:

(3) Non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale.

Articolo 1

Requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

I requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare di cui all'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato I, sezione I, capo II, parte A, del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

I requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui all'articolo 11, punto 9, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 18, punti 14 e 15, del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

I metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui all'articolo 11, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'articolo 18, punto 13, lettera a), del regolamento (CE) n. 854/2004 sono specificati nell'allegato III del presente regolamento.

Articolo 4

Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.

Il tenore di calcio delle carni separate meccanicamente di cui articolo 11, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 è specificato nell'allegato IV del presente regolamento.

Articolo 5

Elenchi di stabilimenti di cui al regolamento (CE) n. 882/2004.

I requisiti concernenti gli elenchi di stabilimenti di cui all'articolo 31, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (CE) n. 882/2004 sono specificati nell'allegato V del presente regolamento.

Articolo 6 ⁽⁴⁾

Modelli di certificati sanitari e di documenti per le importazioni di taluni prodotti di origine animale di cui ai regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

1. I modelli di certificati sanitari e di documenti, di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004, da utilizzare per l'importazione dei prodotti di origine animale elencati nell'allegato VI del presente regolamento, figurano in detto allegato.

2. Il modello di documento che deve essere firmato dal comandante e che può sostituire il documento richiesto a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 854/2004 quando i prodotti della pesca sono importati direttamente da una nave frigorifero, come disposto all'articolo 15, paragrafo 3, del medesimo regolamento, figura nell'allegato VI del presente regolamento. "

(4) Articolo sostituito dall'[articolo 1 del regolamento \(CE\) n. 1664/2006](#) e successivamente così sostituito dall'[articolo 1 del regolamento \(UE\) n. 809/2011](#), con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

Articolo 6 bis ⁽⁵⁾

Metodi di prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente.

I metodi di analisi di cui all'allegato VI bis del presente regolamento sono utilizzati dalle autorità competenti e, se del caso, dagli operatori del settore alimentare per verificare la conformità ai limiti stabiliti dall'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e per garantire l'applicazione appropriata di un processo di pastorizzazione ai prodotti lattiero-caseari conformemente all'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, di detto regolamento.

(5) Articolo inserito dall'[articolo 1 del regolamento \(CE\) n. 1664/2006](#).

Articolo 6 ter ⁽⁶⁾

Prescrizioni relative ai controlli ufficiali delle carni in applicazione del regolamento (CE) n. 854/2004

Le prescrizioni relative ai controlli ufficiali delle carni sono contenute nell'allegato VI ter

(6) Articolo inserito dall'*articolo 1 del regolamento (CE) n. 1244/2007*.

Articolo 7

Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali.

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o

b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o

c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;

b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale.

Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

3. Gli Stati membri che concedono le deroghe di cui al paragrafo 2 ne

informano la Commissione e gli altri Stati membri entro dodici mesi dalla concessione delle deroghe individuali o generali. La notificazione:

- a) descrive brevemente le disposizioni che sono state adottate;
- b) precisa i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;
- c) fornisce ogni altra informazione pertinente.

Articolo 8

Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004.

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati conformemente all'allegato VII del presente regolamento.

Articolo 9

Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004.

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati conformemente all'allegato VIII del presente regolamento.

Articolo 10

Entrata in vigore e applicabilità.

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2006, ad eccezione dell'allegato V, capitoli II e III, che si applicano a decorrere dal 1° gennaio 2007.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 dicembre 2005.

Per la Commissione

Markos KYPRIANOU

Membro della Commissione

Allegato I

Informazioni sulla catena alimentare**Sezione I****Obblighi degli operatori del settore alimentare**

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali destinati a essere inviati al macello provvedono a che le informazioni sulla catena alimentare di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 figurino, nei modi appropriati, nella documentazione relativa agli animali inviati, in modo da essere accessibile all'operatore del macello interessato.

Sezione II**Obblighi delle autorità competenti****Capitolo I****Comunicazione di informazioni sulla catena alimentare**

1. L'autorità competente del luogo di spedizione informa l'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione circa gli elementi minimi di informazione sulla catena alimentare da fornire al macello, a norma dell'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.
2. L'autorità competente del luogo di macellazione verifica che:
 - a) 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;
 - b) le informazioni sulla catena alimentare siano valide e attendibili;
 - c) l'azienda riceva in risposta, se del caso, informazioni pertinenti.
3. Quando gli animali sono spediti per essere macellati in un altro Stato membro, le autorità competenti del luogo di spedizione e del luogo di macellazione cooperano affinché le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione siano facilmente accessibili all'operatore del macello cui sono destinate.

Capitolo II**Informazioni comunicate all'azienda di provenienza**

1. Il veterinario ufficiale può utilizzare il modello di documento figurante

nell'appendice I per comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni all'azienda in cui gli animali sono stati allevati prima della macellazione nello stesso Stato membro, a norma dell'allegato I, sezione II, capo I, del regolamento (CE) n. 854/2004.

2. Quando gli animali sono allevati in un'azienda di un altro Stato membro, spetta all'autorità competente comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni utilizzando le versioni nella lingua del paese di spedizione e nella lingua del paese di destinazione del modello di documento figurante nell'appendice.

Modello di documento

1. Elementi di identificazione

1.1. Azienda di provenienza

(per es. proprietario o gestore)

Nome/numero

Indirizzo completo

Numero di telefono

1.2. Numeri di identificazione

(allegare un elenco separato)

Numero totale di animali (per specie)

Eventuali problemi di identificazione

1.3.

Identificazione della

mandria/del gregge/ della gabbia (se del caso)

1.4. Specie animale

1.5. Numero di riferimento del certificato sanitario

2. Rilevazioni ante mortem

2.1. Benessere

Numero di animali

interessati

Tipo/classe/età

Osservazioni
(per es.
caudofagia)
2.2. Gli animali
sono stati
consegnati
sporchi
2.3. Rilevazioni
cliniche
(patologia)
Numero di
animali
interessati
Tipo/classe/età
Osservazioni
Data
dell'ispezione
2.4. Risultati di
laboratorio [1]

[1] Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati).

3. Rilevazioni post mortem

3.1. Rilevazioni (macroscopiche)

Numero di
animali
interessati

Tipo/classe/età

Organo o parte
dell'animale o
degli animali

interessati

Data della
macellazione

3.2. Patologia

(possono essere
utilizzati codici

[1]

Numero di
animali
interessati

Tipo/classe/età

Organo o parte
dell'animale o
degli animali

interessati

Carcassa

dichiarata in
parte o in tutto
non idonea al

consumo umano

(indicare la
ragione)

Data della
macellazione

3.3. Risultati di laboratorio [2]

3.4. Altri

risultati (per es.
parassiti, corpi
estranei, ecc.)

3.5. Rilevazioni relative al benessere (per es. zampe rotte)

4. Altre informazioni

5. Coordinate

5.1. Macello (numero di autorizzazione)

Nome

Indirizzo completo

Numero di telefono

5.2 Indirizzo e-mail (se disponibile)

6. Veterinario ufficiale (a stampatello)

Firma e timbro

7. Data

8. Numero di pagine allegate al presente modulo:

[1] Le autorità competenti possono introdurre i seguenti codici: codice A per le patologie figuranti nell'elenco OIE; codici B100 e B200 per le questioni inerenti al benessere degli animali [allegato I, sezione I, capo II, parte C, del regolamento (CE) n. 854/2004] e da C100 a C290 per le decisioni concernenti la carne [allegato I, sezione II, capo V, punto 1), lettere da a) a u), del regolamento (CE) n. 854/2004]. Il sistema di codifica può, se necessario, comprendere ulteriori suddivisioni (per es. C141 per una patologia benigna generalizzata, C142 per una patologia più grave, ecc.). Qualora siano utilizzati codici, deve esserne opportunamente precisato il significato, affinché siano facilmente comprensibili dagli operatori del settore alimentare.

[2] Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati).

Allegato II

Prodotti della pesca

Sezione I

Obblighi degli operatori del settore alimentare

In questa sezione sono specificate le norme relative ai controlli visivi miranti a individuare parassiti dei prodotti della pesca.

Capitolo I

Definizioni

1. Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.
2. Per «controllo visivo» s'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.
3. Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controllata del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

Capitolo II

Controllo visivo

1. Il controllo visivo è effettuato su un numero rappresentativo di campioni. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli. Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:

a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;

b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.

2. Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel

piano di campionamento.

Sezione II

Obblighi delle autorità competenti

Capitolo I

Valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) per talune categorie di prodotti della pesca e metodi d'analisi da utilizzare

1. I prodotti della pesca non trasformati sono considerati impropri al consumo umano qualora risulti dubbia la loro freschezza dal controllo organolettico e il controllo chimico dimostri che i seguenti valori limite di ABTV sono superati:

- a) 25 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 1;
- b) 30 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 2;
- c) 35 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 3;

d) 60 mg di azoto/100 g dei prodotti della pesca interi utilizzati direttamente per la preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo IV, parte B, punto 1, secondo comma del regolamento (CE) n. 853/2004; tuttavia, se la materia prima è conforme alla parte B, punto 1, lettere a), b) e c), di detto capitolo, gli Stati membri possono fissare limiti più elevati per talune specie finché non saranno state emanate norme comunitarie specifiche.

Il metodo di riferimento da applicare per il controllo del valore limite di ABTV consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nel capitolo III [\(7\)](#).

2. La distillazione di cui al punto 1 dev'essere effettuata mediante uno strumento conforme allo schema illustrato nel capitolo IV.

3. I metodi correnti applicabili per il controllo del valore limite di ABVT sono i seguenti:

- metodo di microdiffusione descritto da Conway e Byrne (1933),
- metodo di distillazione diretta descritto da Antonacopoulos (1968),

- metodo di distillazione di un estratto deproteinizzato mediante acido tricloroacetico (comitato del Codex Alimentarius per i pesci e i prodotti della pesca) (1968).

4. La quantità da sottoporre ad analisi dev'essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante

macinazione.

Gli Stati membri raccomandano ai laboratori ufficiali di applicare correntemente il metodo di riferimento di cui sopra. In caso di dubbio o in caso di controversia sui risultati dell'analisi effettuata con uno dei metodi usuali, per la verifica dei risultati dev'essere applicato unicamente il metodo di riferimento.

Capitolo II

Categorie di specie per le quali è fissato un valore limite di abvt

1. *Sebastes spp., Helicolenusdactylopterus, Sebastichthyscapensis.*
2. Specie appartenenti alla famiglia dei Pleuronettidi (escluso l'halibut: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, specie appartenenti alla famiglia dei Merluccidi, specie appartenenti alla famiglia dei Madidi.

Capitolo III

Determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca

Metodo di riferimento

1. Scopo e campo d'applicazione

Il metodo qui di seguito descritto è il metodo di riferimento per la determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca. Il metodo è applicabile per concentrazioni di ABVT da 5 mg/100 g ad almeno 100 mg/100 g.

2. Definizione

Per «concentrazione di ABVT» s'intende il contenuto di azoto delle basi azotate volatili determinato mediante il metodo descritto.

La concentrazione è espressa in mg/100 g.

3. Descrizione sintetica

Le basi azotate volatili sono estratte dal campione mediante una soluzione di acido perclorico 0,6 mol/l. Dopo alcalinizzazione, l'estratto è sottoposto a distillazione in corrente di vapore e i componenti basici volatili vengono assorbiti da un acido nel serbatoio di accumulo. La concentrazione di ABVT è determinata per titolazione delle basi assorbite.

4. Sostanze chimiche

Salvo diversamente specificato, devono essere utilizzati reattivi chimici di elevata purezza (reagent-grade). L'acqua utilizzata dev'essere acqua distillata o demineralizzata, almeno della stessa purezza. Salvo diversamente specificato, per «soluzione» s'intende una soluzione acquosa:

- a) soluzione di acido perclorico = 6 g/100 ml;
- b) soluzione di idrossido di sodio = 20 g/100 ml;
- c) soluzione standard di acido cloridrico 0,05 mol/l (0,05 N).

NB: Se si usa un distillatore automatico, la titolazione dev'essere effettuata con una soluzione standard di acido cloridrico 0,01 mol/l (0,01 N);

- d) soluzione di acido borico = 3 g/100 ml;
- e) sostanza antischiuma ai siliconi;
- f) soluzione di fenolftaleina: 1 g/100 ml di etanolo al 95%;
- g) soluzione-indicatore (indicatore di Tashiro) 2 g di rosso di metile e 1 g di blu di metilene disciolti in 100 ml di etanolo al 95%.

5. *Strumenti e accessori*

- a) Un tritacarne atto a produrre un trito di pesce sufficientemente omogeneo.
- b) Un miscelatore ad alta velocità con frequenza compresa tra 8.000 e 45.000 giri/min.
- c) Filtro a scanalature (diametro: 150 mm) di rapida filtrazione.
- d) Buretta della capacità di 5 ml, tarata ogni 0,01 ml.
- e) Strumento di distillazione in corrente di vapore. Lo strumento deve poter regolare differenti quantità di vapore e produrre una quantità costante di vapore in un determinato periodo di tempo. Durante l'aggiunta di sostanze alcalinizzanti, le basi libere derivanti non devono poter fuoriuscire.

6. *Procedimento*

Avvertenza: dovendo operare con l'acido perclorico, fortemente corrosivo, occorre prendere le necessarie cautele di protezione. I campioni devono essere preparati appena possibile dopo il loro arrivo in laboratorio, secondo le istruzioni seguenti.

- a) Preparazione del campione

Il campione da analizzare deve essere macinato accuratamente con un tritacarne come descritto al punto 5 a). Pesare 10 g ($\pm 0,1$ g) del macinato in un contenitore adeguato, miscelare con 90,0 ml di una soluzione di acido perclorico come indicato al punto 4 a), omogeneizzare per 2 minuti con un miscelatore come indicato al punto 5 b), filtrare.

L'estratto così ottenuto deve essere conservato per almeno 7 giorni ad una temperatura compresa tra 2 °C e 6 °C.

b) Distillazione in corrente di vapore

Mettere 50,0 ml dell'estratto ottenuto secondo quanto indicato alla lettera a) in un distillatore in corrente di vapore come indicato al punto 5 e). Per un ulteriore controllo dell'alcalinizzazione dell'estratto, aggiungere diverse gocce di fenoltaleina come indicato al punto 4 f). Dopo aver aggiunto alcune gocce di sostanza antischiama ai siliconi, aggiungere ancora all'estratto 6,5 ml di soluzione di idrossido di sodio come indicato al punto 4 b) e avviare immediatamente il processo di distillazione.

L'apparecchiatura è regolata in modo che vengano prodotti in 10 minuti circa 100 ml di distillato. Il tubo di efflusso della distillazione è immerso in un serbatoio contenente 100 ml di soluzione di acido borico come indicato al punto 4 d), cui sono state aggiunte 3-5 gocce della soluzione-indicatore come indicato al punto 4 g). Dopo 10 minuti esatti, terminare la distillazione. Togliere dal suo apposito contenitore il tubo di efflusso e risciacquarlo con acqua. Le basi volatili contenute nella soluzione del serbatoio di accumulo sono determinate mediante titolazione con soluzione standard di acido cloridrico come indicato al punto 4 c).

Il pH del punto finale deve essere 5,0 ($\pm 0,1$).

c) Titolazione

Occorre procedere a duplicati. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati dei duplicati non è superiore a 2 mg/100 g.

d) Bianco

Procedere ad un test del bianco analogamente a quanto indicato alla lettera b). Invece dell'estratto, utilizzare 50,0 ml di soluzione di acido perclorico come indicato al punto 4 a).

7. Calcolo dell'ABVT

Per titolazione della soluzione nel serbatoio con acido cloridrico come indicato al punto 4 c), la concentrazione di ABVT è data dalla seguente formula:

ABVT (espresso in mg = 100 g di campione) = $((V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100)/M$

V_1 = Volume della soluzione di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il campione

V_0 = Volume della soluzione di acido cloridrico 0,01 mol, espresso in ml, per il bianco

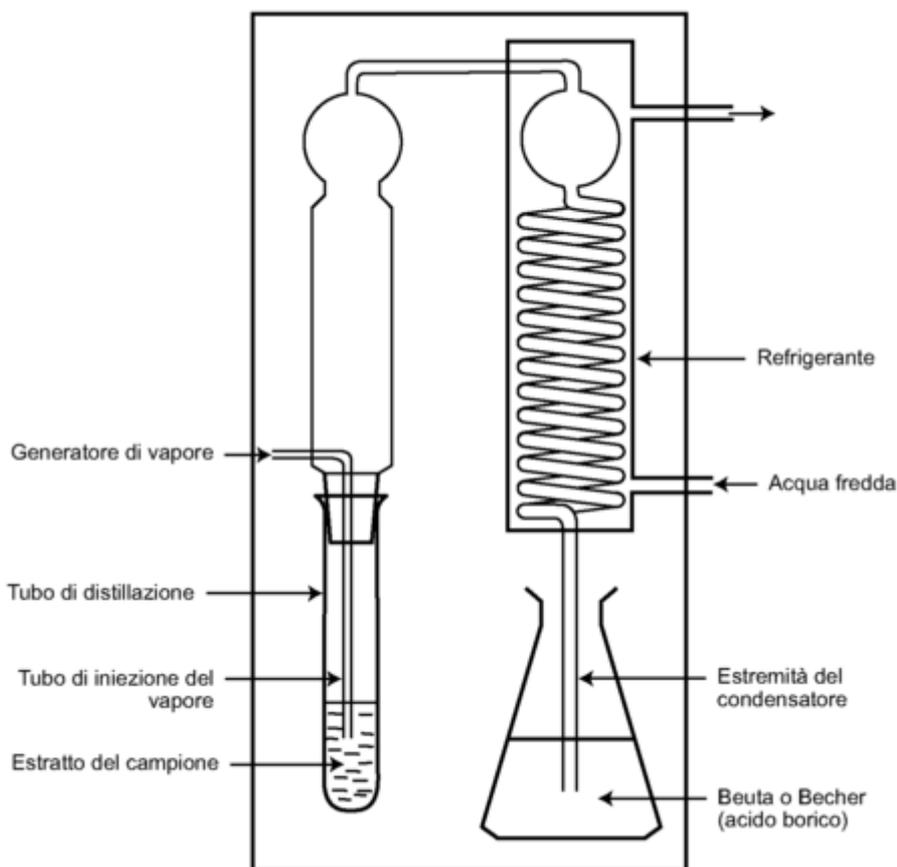
M = Peso del campione, espresso in g.

Note

1. Occorre procedere a duplicati. Il metodo applicato è corretto se la differenza tra i risultati dei duplicati non è superiore a 2 mg/100 g.
2. Controllare le apparecchiature distillando soluzione di NH_4Cl equivalenti a 50 mg di ABVT/100 g.
3. Scarto quadratico medio di comparabilità $S_R = 2,50\text{mg}/100\text{ g}$.

Capitolo IV

Dispositivo di distillazione in corrente di vapore dell'ABVT



(7) Punto così sostituito dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 1022/2008](#).

Allegato III

Metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine

Le autorità competenti e, se del caso, gli operatori del settore alimentare utilizzano i metodi sottoindicati per controllare il rispetto dei limiti di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004.

A norma dell'*articolo 7, paragrafi 2 e 3, della direttiva 86/609/CEE* del Consiglio, quando sono utilizzati metodi biologici occorre tenere conto di elementi di sostituzione, miglioramento e riduzione.

Capitolo I ⁽⁸⁾**Metodo di determinazione delle tossine PSP**

1. Il tenore di tossine PSP (paralyticshellfishpoison) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo dell'analisi biologica o con altro metodo internazionalmente riconosciuto. Il cosiddetto metodo Lawrence, nella forma pubblicata nell'AOAC Official Method 2005.06 (ParalyticShellfishPoisoningToxins in Shellfish), può essere utilizzato come metodo alternativo per l'individuazione di tali tossine.
2. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo biologico.
3. I punti 1 e 2 saranno rivisti alla luce della conclusione positiva dall'armonizzazione delle fasi di attuazione del metodo Lawrence da parte del laboratorio comunitario di riferimento per le biotossine marine.

Capitolo II ⁽⁹⁾**Metodo di determinazione delle tossine ASP**

Il tenore totale di tossine ASP (amnesicshellfishpoison) delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) o altro metodo riconosciuto.

Tuttavia, a fini di screening, è possibile ricorrere anche al metodo 2006.02 ASP ELISA pubblicato nell'AOAC Journal del giugno 2006 per determinare il tenore totale di ASP nelle parti commestibili dei molluschi.

In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo HPLC.

Capitolo III ⁽¹⁰⁾

Metodi di rilevazione delle tossine lipofile

A. Metodi chimici

(1) Il metodo LC-MS/MS del laboratorio UE di riferimento è il metodo di riferimento per la rilevazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, parte 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004. Tale metodo deve determinare almeno i seguenti composti:

- tossine del gruppo dell'acido okadaico: OA, DTX1, DTX2, DTX3 compresi i loro esteri,
- tossine del gruppo delle pectenotossine: PTX1 e PTX2,
- tossine del gruppo delle yessotossine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX, e 45 OH Homo YTX,
- tossine del gruppo degli azaspiracidi: AZA1, AZA2 e AZA3.

(2) L'equivalenza tossica complessiva è calcolata mediante i fattori di equivalenza tossica (TEF) raccomandati dall'EFSA.

(3) Se vengono scoperti nuovi analoghi che rivestono importanza per la salute pubblica, occorre includerli nell'analisi. L'equivalenza tossica complessiva è calcolata mediante i fattori di equivalenza tossica (TEF) raccomandati dall'EFSA.

(4) Altri metodi, quali il metodo di cromatografia liquida (LC)-spettrometria di massa (MS), cromatografia liquida ad alte prestazioni (HPLC), con l'appropriata rilevazione, immunodosaggi e test funzionali, quali il test di inibizione della fosfatasi, possono essere utilizzati come metodi alternativi o complementari al metodo LC-MS/MS del laboratorio UE di riferimento, purché:

a) da soli o combinati possano rilevare almeno gli analoghi identificati nella parte A, punto 1), del presente capitolo; ove necessario, verranno definiti criteri più appropriati;

b) rispettino i criteri di prestazione fissati dal laboratorio UE di riferimento. Tali metodi devono essere oggetto di una validazione intralaboratorio e vanno verificati con successo nel quadro di un programma riconosciuto di prove interlaboratorio⁽¹¹⁾. Il laboratorio UE di riferimento sostiene le attività volte a una validazione interlaboratorio della tecnica ai fini di una normalizzazione ufficiale;

c) la loro applicazione garantisca un grado equivalente di protezione della

salute pubblica.

B. Metodi biologici

(1) Per consentire agli Stati membri di adeguare i propri metodi al metodo LC-MS/MS definito nella parte A, punto 1), del presente capitolo, una serie di procedure di biotest sui topi, che differiscono nella parte test (epatopancreas o corpo intero) e nei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione, può ancora essere utilizzata fino al 31 dicembre 2014 per la rilevazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004.

(2) Sensibilità e selettività dipendono dalla scelta dei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione e di ciò occorre tenere conto in sede di decisione del metodo da utilizzare al fine di coprire l'intera gamma di tossine.

(3) Un unico biotest sui topi, che comporta estrazione di acetone, può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, azaspiracidi, pectenotossine e yessotossine. Il test può essere, se necessario, completato mediante fasi di separazione liquido/liquido con acetato d'etile/acqua o diclorometano/acqua per eliminare potenziali interferenze.

(4) Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre, entro 24 ore dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero, deve essere considerato un risultato positivo della presenza di una o più delle tossine di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004 a livelli superiori a quelli fissati.

(5) Un biotest sui topi con estrazione di acetone mediante separazione liquido/liquido con etere etilico può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi, ma non per individuare yessotossine poiché nella fase di separazione possono verificarsi perdite di tali tossine. Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre entro 24 ore dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004.

(6) Un biotest sui ratti può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi. Per ogni test occorre utilizzare tre ratti. Una reazione diarreegena in uno dei tre ratti è considerata risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, lettere c) ed e), del regolamento (CE) n. 853/2004.

C. Dopo il periodo definito nella parte B, punto 1), del presente capitolo il biotest sui topi è utilizzato solo nel corso del monitoraggio periodico delle zone

di produzione e di stabulazione volto alla rilevazione di tossine marine nuove o sconosciute sulla base di programmi di controllo nazionali elaborati dagli Stati membri.

(8) Capitolo così sostituito dall'*allegato I del regolamento (CE) n. 1664/2006*.

(9) Capitolo così sostituito dall'*allegato I del regolamento (CE) n. 1244/2007*.

(10) Capitolo così sostituito dall'*allegato del regolamento (UE) n. 15/2011*, con decorrenza indicata al suo articolo 2.

(11) Frase così rettificata dalla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 28 settembre 2011, n. L 252.

Allegato IV

Tenore di calcio delle carni separate meccanicamente

Il tenore di calcio delle CSM di cui al regolamento (CE) n. 853/2004:

1. non è superiore allo 0,1% (=100 mg/100 g o 1.000 ppm) di prodotto fresco;
 2. è determinato secondo un metodo internazionale standardizzato.
-

Allegato V ⁽¹²⁾

Elenchi di stabilimenti riconosciuti

CAPITOLO I

ACCESSO AGLI ELENCHI DI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Per aiutare gli Stati membri a mettere a disposizione degli altri Stati membri e del pubblico elenchi aggiornati di stabilimenti alimentari, la Commissione istituisce un sito web per il quale ogni Stato membro fornisce un link al proprio sito web nazionale o informazioni qualora tali elenchi siano pubblicati mediante

il sistema Traces.

CAPITOLO II

FORMATO DEI SITI WEB NAZIONALI

A. Indice

1. Ogni Stato membro fornisce alla Commissione un indirizzo di collegamento con un unico sito web nazionale contenente l'indice degli elenchi degli stabilimenti alimentari riconosciuti per i prodotti d'origine animale, come definiti all'allegato I, punto 8.1, del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. L'indice di cui al punto 1 è costituito da un foglio ed è compilato in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

B. Diagramma operativo

1. Il sito web contenente l'indice è sviluppato dall'autorità competente o, se del caso, da una delle autorità competenti di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 882/2004.

2. L'indice comprende link verso:

a) altre pagine dello stesso sito web;

b) quando determinati elenchi di stabilimenti alimentari riconosciuti non sono mantenuti dall'autorità competente di cui al punto 1, siti web gestiti da altre autorità, unità od enti competenti.

C. Elenchi mediante il sistema Traces

In deroga alle parti A e B, gli Stati membri possono fornire gli elenchi mediante il sistema Traces.

CAPITOLO III

LAYOUT E CODICI PER GLI ELENCHI DI STABILIMENTI RICONOSCIUTI

Sono stabiliti layout, compresi informazioni e codici pertinenti, tali da garantire un'ampia accessibilità delle informazioni concernenti gli stabilimenti alimentari riconosciuti e da migliorare la leggibilità degli elenchi.

CAPITOLO IV

SPECIFICHE TECNICHE

Le prestazioni e le attività di cui ai capi II e III sono realizzate conformemente alle specifiche tecniche pubblicate dalla Commissione.

(12) Allegato così sostituito dall'allegato del regolamento (UE) n. 2015/2295.

Allegato VI ⁽¹³⁾

**MODELLI DI CERTIFICATI SANITARI E DI DOCUMENTI PER LE
IMPORTAZIONI DI TALUNI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE** ⁽¹⁴⁾

SEZIONE I

[CAPITOLO I

COSCE DI RANA E LUMACHE

I certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di cosce di rana e di lumache devono essere conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice I del presente allegato.] ⁽¹⁵⁾ .

[CAPITOLO II

GELATINA

Fatte salve le altre norme specifiche dell'Unione, in particolare le norme relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e agli ormoni, i certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di gelatina e di materie prime per la produzione di gelatina devono essere conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice II del presente allegato.] ⁽¹⁶⁾ .

[CAPITOLO III

COLLAGENE

Fatte salve le altre norme specifiche dell'Unione, in particolare le norme relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e agli ormoni, i certificati sanitari di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di collagene e di materie prime per la produzione di collagene devono essere conformi ai modelli figuranti rispettivamente nella parte A e nella parte B dell'appendice III del presente allegato.] ⁽¹⁷⁾ .

CAPITOLO IV

PRODOTTI DELLA PESCA

Il certificato sanitario di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di prodotti della pesca deve essere conforme al modello figurante nell'appendice IV del presente allegato.

CAPITOLO V

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Il certificato sanitario di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di molluschi bivalvi vivi deve essere conforme al modello figurante nell'appendice V del presente allegato.

[CAPITOLO VI

MIELE E ALTRI PRODOTTI APICOLI

Il certificato sanitario di cui all'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 per le importazioni di miele e altri prodotti apicoli deve essere conforme al modello figurante nell'appendice VI del presente allegato.] ⁽¹⁸⁾.

SEZIONE II

MODELLO DI DOCUMENTO CHE DEVE ESSERE FIRMATO DAL COMANDANTE

Il modello di documento che deve essere firmato dal comandante e che può sostituire il documento richiesto a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 854/2004 quando i prodotti della pesca congelati sono importati direttamente da una nave frigorifero, come disposto all'articolo 15, paragrafo 3, del medesimo regolamento, è conforme al modello di documento figurante nell'appendice VII del presente allegato.

(14) Titolo così sostituito dall'allegato del [regolamento \(UE\) n. 809/2011](#), con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

(13) Allegato sostituito dall'allegato II del [regolamento \(CE\) n. 1664/2006](#) e successivamente così modificato dall'allegato del [regolamento \(UE\) n. 809/2011](#), con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

(15) Capitolo soppresso dall'[articolo 6 del regolamento \(UE\) n. 2016/759](#).

(16) Capitolo soppresso dall'[articolo 6 del regolamento \(UE\) n. 2016/759](#).

(17) Capitolo soppresso dall'[articolo 6 del regolamento \(UE\) n. 2016/759](#).

(18) Capitolo soppresso dall'[articolo 6 del regolamento \(UE\) n. 2016/759](#).

Appendice I dell'allegato VI ⁽¹⁹⁾

PARTE A

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI
COSCE DI RANA REFRIGERATE, CONGELATE O PREPARATE DESTINATE
AL CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2.a.		
	Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.3. Autorità centrale competente				
			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinataro Nome		I.6.				
	Indirizzo Codice postale Tel. n.						
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.		I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca		I.12.				
	Nome Indirizzo		Numero di riconoscimento				
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza				
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Veicolo <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE				
		I.17.					
I.18. Descrizione della merce		I.19. Codice del prodotto (codice SA)		0208 20			
				I.20. Numero di animali/Peso lordo			
I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>				I.22. Numero di colli			
I.23. Numero del sigillo e numero del container				I.24. Tipo di imballaggio			
I.25. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>							
I.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE		<input type="checkbox"/>			
I.28. Identificazione della merce							
Specie (Nome scientifico)		Tipo di trattamento		Numero di colli			
		Impianto di fabbricazione		Peso netto			
		Numero di riconoscimento degli stabilimenti					

PAESE		Cosce di rana	
Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. numero di riferimento del certificato	II.b.
	<p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che le cosce di rana sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare chi provengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> — da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004, e — da rane che sono state dissanguate, preparate e, secondo il caso, refrigerate, congelate o trasformate, imballate e immagazzinate in modo igienico, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004. 		
Note			
Parte I:			
— Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione.			
— Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.			
— Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso.			
— Casella I.28: Tipo di trattamento: refrigerazione, congelazione, trasformazione.			
Parte II:			
— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.			
Ispettore ufficiale			
Nome (in lettere maiuscole):		Qualifica e titolo:	
Data:		Firma:	
Timbro:			

PARTE B

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI
LUMACHE REFRIGERATE, CONGELATE, SGUSCIATE, COTTE, PREPARATE
O CONSERVATE DESTINATE AL CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2.a.	
			I.3. Autorità centrale competente			
			I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.6.			
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca Nome Indirizzo		I.12.			
			Numero di riconoscimento			
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza			
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE			
			I.17.			
	I.18. Descrizione della merce		I.19. Codice del prodotto (codice SA)			
			I.20. Numero di animali/Peso lordo			
	I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>		I.22. Numero di colli			
	I.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio			
I.25. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>						
I.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione della merce						
Specie (Nome scientifico)	Tipo di trattamento	Numero di riconoscimento degli stabilimenti Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto		

PAESE	Lumache						
Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="818 226 1142 322">II.a. Numero di riferimento del certificato</td> <td data-bbox="1142 226 1439 322">II.b.</td> </tr> </table>	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.			
	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.					
<p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che le lumache sopradescritte sono state prodotte conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004, e — sono state manipolate e, secondo il caso, sgusciate, cotte, preparate, conservate, congelate, imballate e immagazzinate in modo igienico, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XI, del regolamento (CE) n. 853/2004. <p>Note</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione. — Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico. — Casella I.19: Utilizzare i codici SA appropriati: 03.07.60, 16.05. — Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso. — Casella I.28: Tipo di trattamento: refrigerazione, congelazione, sgusciatura, cottura, preparazione, conservazione. <p>Parte II:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato. 							
<p>Ispettore ufficiale</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="325 1509 549 1532">Nome (in lettere maiuscole):</td> <td data-bbox="1107 1509 1238 1532">Qualifica e titolo:</td> </tr> <tr> <td data-bbox="325 1534 370 1554">Data:</td> <td data-bbox="1107 1534 1158 1554">Firma:</td> </tr> <tr> <td data-bbox="325 1556 386 1576">Timbro:</td> <td></td> </tr> </table>		Nome (in lettere maiuscole):	Qualifica e titolo:	Data:	Firma:	Timbro:	
Nome (in lettere maiuscole):	Qualifica e titolo:						
Data:	Firma:						
Timbro:							

(19) Appendice soppressa dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.

Appendice II dell'allegato VI ⁽²⁰⁾

PARTE A

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI
GELATINA DESTINATA AL CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'U

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2. Numero di riferimento del certificato	I.2.a.			
	Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.3. Autorità centrale competente				
	I.5. Destinatario Nome		I.6.				
	Indirizzo Codice postale Tel. n.						
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.	
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca		I.12.				
	Nome Indirizzo		Numero di riconoscimento				
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza				
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE				
			I.17.				
I.18. Descrizione della merce			I.19. Codice del prodotto (codice NC) 35.03				
			I.20. Numero di animali/Peso lordo				
I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>			I.22. Numero di colli				
I.23. Numero del sigillo e numero del container			I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>							
I.26.			I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione della merce							
Specie (Nome scientifico)		Tipo di trattamento		Numero di riconoscimento degli stabilimenti	Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto

PAESE	Gelatina destinata al consumo umano			
Parte II: Certificazione	<p>II. Informazioni sanitarie</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che la gelatina sopradescritta è stata prodotta conformemente a delle disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proviene da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004, — è stata prodotta con materie prime conformi alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XIV, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004, — è stata fabbricata conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004, — risponde ai criteri di cui all'allegato III, sezione XIV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, <p style="margin-left: 20px;">a (1)</p> <ul style="list-style-type: none"> — se proviene da ruminanti, non contiene e non deriva da: <ul style="list-style-type: none"> o (1) <p style="margin-left: 20px;">materiale specifico a rischio, quale definito nell'allegato XI, sezione A, del regolamento (CE) n. 999/2001, prodotto dopo il 31 marzo 2001, o carne separata meccanicamente ottenuta da ossa di bovini, ovini o caprini e prodotta dopo il 31 marzo 2001. Dopo il 31 marzo 2001 i bovini, gli ovini o i caprini da cui deriva il prodotto non sono stati macellati dopo stordimento tramite iniezione di gas nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento dell'animale, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica;</p> <p style="margin-left: 20px;">o</p> <p style="margin-left: 20px;">materiali bovini, ovini e caprini diversi da quelli di animali nati, allevati con continuità e macellati in (?) (2).</p>	<p>II.a. Numero di riferimento del certificato</p> <p>II.b.</p>		
	<p>Note</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casella I 11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione. — Casella I 15: Numero di immatricolazione (carrichi ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico. — Casella I 23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso. — Casella I 28: Tipo di trattamento: data di fabbricazione (gg/mm/aaaa). <p>Parte II:</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) Cancellare la dicitura non pertinente. (2) Inserire il nome del paese. (3) Secondo l'elenco figurante al punto 15, lettera b), dell'allegato XI del regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche. — Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato. 			
<p>Veterinario ufficiale</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%; border: none;"> <p>Nome (in lettere maiuscole):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> </td> <td style="width: 40%; border: none; vertical-align: top;"> <p>Qualifica e titolo:</p> <p>Firma:</p> </td> </tr> </table>			<p>Nome (in lettere maiuscole):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p>	<p>Qualifica e titolo:</p> <p>Firma:</p>
<p>Nome (in lettere maiuscole):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p>	<p>Qualifica e titolo:</p> <p>Firma:</p>			

PARTE B

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI GELATINA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UI

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2.a.		
			I.3. Autorità centrale competente				
			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.6.				
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca Nome Indirizzo		Numeri di riconoscimento		I.12.		
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza				
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE		I.17.		
	I.18. Descrizione della merce		I.19. Codice del prodotto (codice SA)		I.20. Numero di animali/Peso lordo		
	I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>		I.22. Numero di colli				
I.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio					
I.25. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>							
I.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE		<input type="checkbox"/>			
I.28. Identificazione della merce		Numero di riconoscimento degli stabilimenti					
Specie (Nome scientifico)	Natura della merce	Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto			

PAESE		Materie prime per la produzione di gelatina destinata al consumo umano	
Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
	<p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e certifica che le materie prime sopradescritte sono conformi a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — le ossa e le pelli di ruminanti domestici e d'allevamento, le pelli di suini, le pelli e i tendini di pollame sopra descritti provengono da animali macellati in un macello e le cui carcasse, a seguito di un'ispezione ante e post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano ⁽¹⁾, e/o — le pelli di selvaggina selvatica sopradescritte provengono da animali abbattuti le cui carcasse, a seguito di un'ispezione post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano ⁽¹⁾, e/o — le pelli e le ossa di pesce sopradescritte provengono da impianti che fabbricano prodotti della pesca destinati al consumo umano e che sono autorizzati ad esportare ⁽¹⁾, e ⁽¹⁾ — se provengono da ruminanti, le materie prime non contengono e non derivano da: o ⁽¹⁾ materiale specifico a rischio, quale definito nell'allegato XI, sezione A, del regolamento (CE) n. 999/2001, prodotto dopo il 31 marzo 2001, o carne separata meccanicamente ottenuta da ossa di bovini, ovini o caprini prodotta dopo il 31 marzo 2001. Dopo il 31 marzo 2001 i bovini, gli ovini o i caprini da cui deriva il prodotto non sono stati macellati dopo stordimento tramite iniezione di gas nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso metodo o macellati, previo stordimento dell'animale, mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica; o materiali bovini, ovini e caprini diversi da quelli di animali nati, allevati con continuità e macellati in⁽²⁾ ⁽¹⁾. 		
Note			
Parte I:			
— Casella I.8: Regione di origine: se del caso.			
— Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione.			
— Casella I.15: Numero di immatricolazione (carrichi ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.			
— Casella I.19: Utilizzare i codici SA appropriati: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.			
— Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso.			
— Casella I.28: Natura della merce: (pelli), (ossa) e (tendini). Impianto di fabbricazione: include macelli, navi officina, laboratori di sezionamento, stabilimenti di manipolazione e trattamento di selvaggina selvatica.			
Parte II:			
⁽¹⁾ Cancellare la dicitura non pertinente.			
⁽²⁾ Inserire il nome del paese.			
⁽³⁾ Secondo l'elenco figurante al punto 15, lettera b), dell'allegato XI del regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche.			
— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.			
Veterinario ufficiale			
Nome (in lettere maiuscole):		Qualifica e titolo:	
Data:		Firma:	
Timbro:			

(20) Appendice soppressa dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.

Appendice III dell'allegato VI ⁽²¹⁾

PARTE A

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI
COLLAGENE DESTINATO AL CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UI

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2 a.	
	Indirizzo		I.3. Autorità centrale competente			
	Codice postale		I.4. Autorità locale competente			
	Tel. n.					
	I.5. Destinatario Nome		I.6.			
	Indirizzo					
	Codice postale					
	Tel. n.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca		I.12.			
	Nome		Numero di riconoscimento			
	Indirizzo					
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza			
I.15. Mezzo di trasporto		I.16. PIF di entrata nell'UE				
Aereo <input type="checkbox"/>		Nave <input type="checkbox"/>		Vagone <input type="checkbox"/>		
Autocarro <input type="checkbox"/>		Alto <input type="checkbox"/>				
Identificazione		I.17.				
Riferimento documentale						
I.18. Descrizione della merce		I.19. Codice del prodotto (codice SA)				
		35.04		I.20. Numero di animali/Peso lordo		
I.21. Temperatura		I.22. Numero di colli				
Ambiente <input type="checkbox"/>		Di frigorifero <input type="checkbox"/>		Di congelazione <input type="checkbox"/>		
I.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Merce certificate per						
Consumo umano <input type="checkbox"/>						
I.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione della merce						
Specie (Nome scientifico)		Tipo di trattamento		Numero di riconoscimento degli stabilimenti		
		Impianto di fabbricazione		Numero di colli		
				Peso netto		

PAESE		Collagene destinato al consumo umano	
Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
	<p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che il collagene sopradescritto è stato prodotto conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — proviene da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004, — è stato prodotto con materie prime conformi alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XV, capitoli I e II, del regolamento (CE) n. 853/2004, — è stato fabbricato conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione XV, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004 e <p>risponde ai criteri di cui all'allegato III, sezione XV, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 e al regolamento (CE) n. 2075/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.</p>		
Note			
Parte I:			
— Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione.			
— Casella I.15: Numero di immatricolazione (carrichi ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico.			
— Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso.			
— Casella I.28: Tipo di trattamento: data di fabbricazione (gg/mm/aaaa).			
Parte II:			
— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato.			
Veterinario ufficiale			
Nome (in lettere maiuscole):		Qualifica e titolo:	
Data:		Firma:	
Timbro:			

PARTE B

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI
MATERIE PRIME PER LA PRODUZIONE DI COLLAGENE DESTINATO AL
CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'U

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Codice postale Tel. n		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2.a.		
			I.3. Autorità centrale competente				
			I.4. Autorità locale competente				
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel. n		I.6.				
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca Nome Indirizzo		Numero di riconoscimento		I.12.		
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza				
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE		I.17.		
	I.18. Descrizione della merce		I.19. Codice del prodotto (codice SA)		I.20. Numero di animali/Peso lordo		
	I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>		I.22. Numero di colli				
I.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio					
I.25. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>		I.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>			
I.28. Identificazione della merce		Numero di riconoscimento degli stabilimenti					
Specie (Nome scientifico)	Natura della merce	Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto			

PAESE		Materie prime per la produzione di collagene destinato al consumo umano					
Parte II: Certificazione	II.	Informazioni sanitarie	<table border="1"> <tr> <td>II.a.</td> <td>Numero di riferimento del certificato</td> <td>II.b.</td> <td></td> </tr> </table>	II.a.	Numero di riferimento del certificato	II.b.	
	II.a.	Numero di riferimento del certificato	II.b.				
		<p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 e certifica che le materie prime sopradescritte sono conformi a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — le ossa e le pelli di ruminanti domestici e d'allevamento/le pelli, le ossa e gli intestini di suini/le pelli, le ossa e i tendini di pollame sopra descritti provengono da animali macellati in un macello e le cui carcasse, a seguito di un'ispezione ante e post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano (*), e/o — le pelli di selvaggina selvatica sopradescritte provengono da animali abbattuti le cui carcasse, a seguito di un'ispezione post mortem, sono state ritenute idonee al consumo umano (*), e/o — le pelli e le ossa di pesce sopradescritte provengono da impianti che fabbricano prodotti della pesca destinati al consumo umano e che sono autorizzati ad esportare (*). 					
		<p>Note</p> <p>Parte I:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Casella I.8: Regione di origine: se del caso. — Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione. — Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico. — Casella I.19: Utilizzare i codici SA appropriati: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99. — Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso. — Casella I.28: Natura della merce: (pelli), (ossa), (intestini) e (tendini). Impianto di fabbricazione: include macelli, navi officina, laboratori di sezionamento, stabilimenti di manipolazione e trattamento di selvaggina selvatica. <p>Parte II:</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Cancellare la dicitura non pertinente. — Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato. 					
		<p>Veterinario ufficiale</p> <p>Nome (in lettere maiuscole):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p>	<p>Qualifica e titolo:</p> <p>Firma:</p>				

(21) Appendice soppressa dall'articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759.

Appendice IV dell'allegato VI ⁽²²⁾

**Modello di certificato sanitario per le importazioni di prodotti della
pesca destinati al consumo umano**

Modello di certificato sanitario per le importazioni di prodotti della pesca destinati al consumo umano

		Certificato veterinario per l'UE						
Parte I: Informazioni relative alla partita	I.1 Speditore Nome Indirizzo Tel.				I.2 N. di riferimento del certificato		I.2.a	
					I.3 Autorità centrale competente			
					I.4 Autorità locale competente			
	I.5 Destinatario Nome Indirizzo Codice postale Tel.				I.6			
	I.7 Paese di origine		Codice ISO	I.8 Regione di origine		Codice	I.9 Paese di destinazione	Codice ISO
					I.10			
	I.11 Luogo di origine Nome Indirizzo				N. di riconoscimento		I.12	
	I.13 Luogo di carico				I.14 Data di partenza			
	I.15 Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone ferroviario <input type="checkbox"/> Automezzo <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale				I.16 PIF di entrata nell'UE		I.17	
	I.18 Descrizione della merce					I.19 Codice del prodotto (codice SA)		I.20 Quantità
I.21 Temperatura del prodotto Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>				I.22 Numero di colli				
I.23 Numero del sigillo/container				I.24 Tipo di imballaggio				
I.25 Merce certificata per: Consumo umano <input type="checkbox"/>								
I.26				I.27 Per l'importazione/ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
I.28 Identificazione della merce								
Specie (nome scientifico)	Natura della merce	Tipo di trattamento	N. di riconoscimento dello stabilimento	Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto		

PAESE		Prodotti della pesca	
	Informazioni sanitarie	II.a Numero di riferimento del certificato	II.b
Parte II: Certificazione	II.1	(¹) Attestato sanitario	
		Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle prescrizioni pertinenti dei regolamenti (CE) nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e certifica che i prodotti della pesca sopraindicati sono stati prodotti conformemente a dette prescrizioni e in particolare che:	
		— provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, in conformità al regolamento (CE) n. 852/2004;	
		— sono stati pescati e manipolati a bordo delle navi, sbarcati, manipolati e, se del caso, preparati, trasformati, congelati e scongelati in modo igienico, in conformità alle prescrizioni di cui all'allegato III, sezione VIII, capitoli da I a IV, del regolamento (CE) n. 853/2004;	
		— soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V del regolamento (CE) n. 853/2004 e i criteri di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;	
		— sono stati imballati, immagazzinati e trasportati in conformità all'allegato III, sezione VIII, capitoli da VI a VIII del regolamento (CE) n. 853/2004;	
		— recano una marchiatura conformemente all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004;	
		— sono rispettate le garanzie che coprono gli animali vivi e i relativi prodotti, se di acquacoltura, previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati in conformità alla direttiva 96/23/CE, in particolare all'articolo 29; e	
		— hanno superato in modo soddisfacente i controlli ufficiali di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 854/2004.	
	II.2	(²) (³) Attestato di polizia sanitaria per pesci e crostacei di acquacoltura	
	II.2.1	(²) (³) [Prescrizioni per le specie sensibili a necrosi ematopoietica epizootica (EHN), sindrome di Taura e malattia della testa gialla]	
		Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che gli animali di acquacoltura o i relativi prodotti indicati nella parte I del presente certificato:	
		⁽²⁾ provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati indenni da ⁽³⁾ [necrosi ematopoietica epizootica (EHN)] ⁽⁴⁾ [sindrome di Taura] ⁽⁵⁾ [malattia della testa gialla] in conformità al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla relativa norma dell'OIE, dall'autorità competente del suo paese, in cui	
		i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente, che deve avviare immediatamente indagini qualora le venga comunicato il sospetto di infezioni,	
		ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne da tali malattie, e	
		iii) le specie sensibili alle malattie in questione non sono vaccinate contro tali malattie.]	
	II.2.2.	(²) (³) [Prescrizioni per le specie sensibili a setticemia emorragica virale (VHS), necrosi ematopoietica infettiva (IHN), anemia infettiva del salmone (ISA), virus erpetico delle carpe kol (KHV) e malattia dei punti bianchi, destinate a Stati membri, zone o compartimenti dichiarati indenni dalle malattie o soggetti a un programma di sorveglianza o di eradicazione delle malattie in questione]	
		Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che gli animali di acquacoltura o i relativi prodotti indicati nella parte I del presente certificato:	
		⁽²⁾ provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati indenni da ⁽³⁾ [setticemia emorragica virale] ⁽⁴⁾ [necrosi ematopoietica infettiva] ⁽⁵⁾ [anemia infettiva del salmone] ⁽⁶⁾ [virus erpetico delle carpe kol] ⁽⁷⁾ [malattia dei punti bianchi] in conformità al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla relativa norma dell'OIE, dall'autorità competente del suo paese, in cui	
		i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente, che deve avviare immediatamente indagini qualora le venga comunicato il sospetto di infezioni,	
		ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne da tali malattie, e	
		iii) le specie sensibili alle malattie in questione non sono vaccinate contro tali malattie.]	
	II.2.3	Prescrizioni in materia di trasporto e di etichettatura	
		Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che:	
	II.2.3.1	gli animali d'acquacoltura sopraindicati sono trasportati in condizioni, qualità dell'acqua compresa, tali da non alterare il loro stato sanitario;	
	II.2.3.2	il container o la barca vivaio utilizzati per il trasporto sono stati puliti e disinfettati prima del carico o non sono stati utilizzati in precedenza; e	

PAESE		Prodotti della pesca	
II	Informazioni sanitarie	II.a Numero di riferimento del certificato	II.b
II.2.3.3	<p>la partita è identificata mediante un'etichetta leggibile all'esterno del container o, se trasportata in una barca vivaio, nel manifesto di carico, che reca le informazioni pertinenti indicate nelle caselle da I.7 a I.11 della parte I del presente certificato, e la seguente dicitura:</p> <p>"⁽⁴⁾ [Pesci] ⁽⁴⁾ [Crostacei] destinati al consumo umano nell'Unione".</p> <p>Note</p> <p>Parte I:</p> <p>— Casella I.8.: Regione di origine: per i molluschi bivalvi congelati o trasformati indicare l'area di produzione.</p> <p>— Casella I.11.: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione.</p> <p>— Casella I.15.: Numero di immatricolazione (vagoni ferroviari o container e autocarri), numero del volo (aerei) o nome (navi). In caso di scarico e nuovo carico devono essere fornite informazioni distinte.</p> <p>— Casella I.19.: Utilizzare i codici appropriati del sistema armonizzato (SA) dell'Organizzazione mondiale delle dogane relativi alle seguenti voci: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1518, 1518, 1603, 1604, 1605 o 2106.</p> <p>— Casella I.23.: Identificazione del numero di container/sigillo: se il sigillo ha un numero di serie, deve essere indicato.</p> <p>— Casella I.28: <i>Natura della merce</i>: specificare se di acquacoltura o di origine selvatica.</p> <p><i>Tipo di trattamento</i>: specificare se si tratta di un prodotto vivo, refrigerato, congelato o trasformato.</p> <p><i>Impianto di fabbricazione</i>: sono comprese navi officina, navi congelatore, depositi frigorifero, stabilimenti di trasformazione.</p> <p>Parte II:</p> <p>⁽¹⁾ La parte II.1 del presente certificato non si applica a paesi con condizioni speciali di certificazione in materia di sanità pubblica stabilite in accordi di equivalenza o in altre normative dell'Unione.</p> <p>⁽²⁾ La parte II.2 del presente certificato non si applica a:</p> <p>a) crostacei non vitali, vale a dire crostacei che non sono più in grado di sopravvivere come organismi viventi se riportati nell'habitat da cui sono stati prelevati,</p> <p>b) pesci macellati ed eviscerati prima della spedizione,</p> <p>c) animali di acquacoltura e relativi prodotti, commercializzati per il consumo umano senza ulteriore trasformazione, purché siano imballati in confezioni per la vendita al dettaglio conformi alle relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004,</p> <p>d) crostacei destinati a stabilimenti di trasformazione riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, della direttiva 2006/88/CE o a centri di spedizione, bacini di depurazione o impianti analoghi dotati di un sistema di trattamento delle acque reflue che renda inattivi gli agenti patogeni in causa o in cui le acque reflue siano sottoposte ad altri tipi di trattamento per ridurre ad un livello accettabile il rischio di trasmissione delle malattie nel sistema idrico naturale,</p> <p>e) crostacei destinati a un'ulteriore trasformazione prima del consumo umano, senza stoccaggio temporaneo sul luogo di trasformazione, imballati ed etichettati a tale scopo conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004.</p> <p>⁽³⁾ Le parti II.2.1 e II.2.2 del presente certificato si applicano solo alle specie sensibili a una o più delle malattie indicate nel titolo della parte in questione. Le specie sensibili sono elencate nell'allegato IV della direttiva 2006/88/CE.</p> <p>⁽⁴⁾ Cancellare la dicitura non pertinente.</p> <p>⁽⁵⁾ Per le partite di specie sensibili a necrosi ermatopoietica epizootica, sindrome di Taura e/o malattia della testa gialla, occorre conservare questa dichiarazione perché possa essere autorizzato il loro ingresso in qualsiasi parte dell'Unione.</p>		

PAESE		Prodotti della pesca
II	Informazioni sanitarie	II.a Numero di riferimento del certificato II.b
<p>(6) Perché possa essere autorizzato l'ingresso in uno Stato membro, una zona o un compartimento (caselle I.9 e I.10 della parte I del certificato) dichiarati indenni da setticemia emorragica virale, necrosi ematopoietica infettiva, anemia infettiva dei salmoni, virus erpetico delle carpe koi e malattia dei punti bianchi oppure soggetti a un programma di sorveglianza o eradicazione stabilito in conformità all'articolo 44, paragrafo 1 o 2, della direttiva 2006/88/CE, occorre conservare una di queste dichiarazioni se la partita contiene specie sensibili alle malattie da cui è riconosciuta l'indennità o per cui si applicano i suddetti programmi. I dati sullo stato sanitario di ciascun allevamento e zona di molluschicoltura dell'Unione sono accessibili sul sito: http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.</p> <p>— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello usato per le altre diciture contenute nel certificato.</p>		
<p>Ispettore ufficiale</p> <p>Nome e cognome (in stampatello):</p> <p>Data:</p> <p>Timbro:</p> <p>Titolo e qualifica:</p> <p>Firma:»</p>		

(22) Appendice inizialmente sostituita dall'allegato del [regolamento \(CE\) n. 1250/2008](#) e, successivamente, così sostituita dall'[allegato I del regolamento \(UE\) n. 1012/2012](#).

Appendice, successivamente rettificata dalla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 9 agosto 2013, n. L 214 nel seguente modo:

- nel presente modello, punto 1.28, «Identificazione della merce»:

anziché:

-1.28. Identificazione della merce						
Specie (nome scientifico)	Natura della merce	Tipo di trattamento	N. di riconoscimento dello stabilimento	Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto»

leggasi:

-1.28. Identificazione della merce					
Specie (nome scientifico)	Natura della merce	Tipo di trattamento	Numero di riconoscimento dello stabilimento Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto»

Appendice V dell'allegato VI

PARTE A ⁽²³⁾

MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI E GASTEROPODI MARINI VIVI DESTINATI AL CONSUMO UMANO

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2.a	
	Indirizzo Codice postale N. tel.		I.3. Autorità centrale competente			
	I.4. Autorità locale competente					
	I.5. Consignee Nome		I.6.			
	Indirizzo Codice postale N. tel.					
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8. Regione di origine	Codice	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO
	I.11. Luogo di origine Nome Indirizzo		I.12.			
	Numero di riconoscimento					
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data della partenza			
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/>		I.16. PIF di entrata nell'UE			
Identificazione Riferimento documentale		I.17.				
I.18. Descrizione della merce			I.19. Codice del prodotto (codice NC)		03 07	
			I.20. Peso lordo			
I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>		I.22. Numero di colli				
I.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio				
I.25. Merce certificata per Consumo umano: <input type="checkbox"/>						
I.26.			I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>			
I.28. Identificazione della merce						
Specie (Nome scientifico)		Numero di riconoscimento degli stabilimenti Impianto di fabbricazione		Numero di colli Peso netto		

PAESE

Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi

Parte II: Certificazione	II. Attestato sanitario	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
	II.1	<p>(¹)Attestato sanitario per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi</p> <p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle prescrizioni pertinenti dei regolamenti (CE) nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e certifica che (⁴) [i molluschi bivalvi vivi] (⁴) [gli echinodermi vivi] (⁴) [i tunicati vivi] (⁴) [i gasteropodi marini vivi] sopradescritti sono stati prodotti conformemente a dette prescrizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004; — sono stati raccolti, all'occorrenza trasferiti e trasportati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli I e II del regolamento (CE) n. 853/2004; — sono stati manipolati, all'occorrenza purificati e imballati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli III e IV del regolamento (CE) n. 853/2004; — soddisfano le norme sanitarie di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V del regolamento (CE) n. 853/2004 e i criteri di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; — sono stati imballati, immagazzinati e trasportati conformemente all'allegato III, sezione VII, capitoli VI e VIII del regolamento (CE) n. 853/2004; — sono stati marcati ed etichettati conformemente all'allegato II, sezione I e all'allegato III, sezione VII, capitolo VII del regolamento (CE) n. 853/2004; — nel caso di <i>pectinidae</i> raccolti al di fuori delle aree di produzione classificate, sono conformi alle prescrizioni specifiche di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo IX del regolamento (CE) n. 853/2004 e — hanno superato in modo soddisfacente i controlli ufficiali di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004. 	
II.2	<p>(²)(⁴)Attestato sanitario per molluschi bivalvi vivi di acquacoltura</p>		
II.2.1	<p>(³)(⁴)[Prescrizioni per le specie sensibili a <i>Bonamia exitiosa</i>, <i>Perkinsus marinus</i> e <i>Microcytos mackini</i></p> <p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi vivi indicati nella parte I del presente certificato:</p> <p>(⁵)provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati indenni da [<i>Bonamia exitiosa</i>] (⁴)[<i>Perkinsus marinus</i>] (⁴)[<i>Microcytos mackini</i>] in conformità al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla norma pertinente dell'OIE dall'autorità competente del suo paese, in cui</p> <ul style="list-style-type: none"> — le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente e i servizi ufficiali devono avviare immediatamente indagini qualora venga loro comunicato il sospetto di infezioni e — tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne dalla malattia.] 		
II.2.2	<p>(³)(⁴)[Prescrizioni per le specie sensibili a <i>Marteilia refringens</i> e <i>Bonamia ostreae</i> destinate a Stati membri, zone o compartimenti dichiarati indenni da malattie o sottoposti a un programma di sorveglianza o di eradicazione per la malattia in questione</p> <p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che i molluschi bivalvi vivi sopra indicati:</p> <p>(⁶)provengono da un paese/territorio, una zona o un compartimento dichiarati indenni da [<i>Marteilia refringens</i>] (⁴)[<i>Bonamia ostreae</i>] in conformità al capo VII della direttiva 2006/88/CE o alla norma pertinente dell'OIE dall'autorità competente del suo paese, in cui</p> <ol style="list-style-type: none"> i) le malattie in questione sono soggette all'obbligo di notifica all'autorità competente e i servizi ufficiali devono avviare immediatamente indagini qualora venga loro comunicato il sospetto di infezioni e ii) tutte le specie introdotte sensibili alle malattie in questione provengono da un'area dichiarata indenne dalla malattia.] 		
II.2.3	<p>Prescrizioni in materia di trasporto e di etichettatura</p> <p>Il sottoscritto, ispettore ufficiale, certifica che:</p>		
II.2.3.1	<p>i molluschi bivalvi vivi sopra indicati sono trasportati in condizioni, qualità dell'acqua compresa, tali da non alterare il loro stato sanitario;</p>		
II.2.3.2	<p>il container o la barca vivaio utilizzati per il trasporto sono stati puliti e disinfettati prima del carico o non sono stati utilizzati in precedenza e</p>		
II.2.3.3	<p>la partita è identificata mediante un'etichetta leggibile all'esterno del microcontainer o, se trasportata in una barca vivaio, nel manifesto di carico, che recano le informazioni pertinenti indicate nelle caselle da I.7 a I.11 della parte I del presente certificato, e la seguente dicitura:</p> <p>"Molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano nella Comunità".</p>		

PAESE		Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini	
II.	Attestato sanitario	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
Note			
Parte I:			
— Casella I.8: Regione di origine: indicare l'area di produzione.			
— Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione.			
— Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferroviari o container e autocarri), numero del volo (aerei) o nome (navi). In caso di scarico e nuc carico devono essere fornite informazioni distinte.			
— Casella I.23: Identificazione del numero di container/sigillo: se esiste un numero di sigillo progressivo, deve essere indicato.			
— Casella I.28: Impianto di fabbricazione: include il centro di spedizione e il centro di purificazione.			
Parte II:			
(1) La parte II.1 non si applica a paesi con condizioni speciali di certificazione in materia di sanità pubblica stabilite in accordi di equivalenza o ai normative comunitarie.			
(2) La parte II.2 non si applica a:			
a) molluschi non vitali, vale a dire molluschi che non sono più in grado di sopravvivere come organismi viventi se riportati nell'habitat da cui so stati prelevati,			
b) molluschi bivalvi vivi commercializzati per il consumo umano senza ulteriore trasformazione, purché siano imballati in confezioni per la vendita dettaglio conformi alle relative prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004,			
c) molluschi bivalvi vivi destinati a stabilimenti di trasformazione riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2 della direttiva 2006/88/CE, o a cei di spedizione, bacini di depurazione o impianti analoghi dotati di un sistema di trattamento delle acque reflue che renda inattivi gli agenti patog in causa o in cui le acque reflue siano sottoposte ad altri tipi di trattamento per ridurre ad un livello accettabile il rischio di trasmissione de malattie nel sistema idrico naturale,			
d) molluschi bivalvi vivi destinati a un'ulteriore trasformazione prima del consumo umano, senza stoccaggio temporaneo sul luogo di trasformatio: imballati ed etichettati a tale scopo conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004.			
(3) Le parti II.2.1 e II.2.2 si applicano unicamente alle specie sensibili a una o più malattie tra quelle indicate nel titolo. Le specie sensibili sono elenc nell'allegato IV della direttiva 2006/88/CE.			
(4) Cancellare la dicitura non pertinente.			
(5) Per le partite di specie sensibili a <i>Bonamia exitiosa</i> , <i>Perkinsus marinus</i> e <i>Microcytos mackini</i> questa dichiarazione va conservata perché pos essere autorizzato il loro ingresso in qualsiasi parte della Comunità.			
(6) Perché possa essere autorizzato l'ingresso in uno Stato membro, una zona o un compartimento (caselle I.9 e I.10 della parte I del certifica dichiarati indenni da <i>Marteilia refringens</i> o <i>Bonamia ostreae</i> oppure sottoposti ad un programma di sorveglianza o eradicazione applicato conformità all'articolo 44, paragrafo 1 o 2, della direttiva 2006/88/CE, va conservata una di queste dichiarazioni se la partita contiene specie sensi alla/e malattia/e per cui sono richiesti l'immunità o programmi specifici. I dati sullo stato sanitario di tutte le aziende e zone destinate alla mo schicoltura della Comunità sono forniti sul sito http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm			
— Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello usato per le altre diciture contenute nel certificato.			
Ispettore ufficiale:			
Cognome e nome (in stampatello):		Qualifica e titolo:	
Data:		Firma:»	
Timbro:			

PARTE B

MODELLO DI ATTESTATO SANITARIO SUPPLEMENTARE PER I MOLLUSCHI BIVALVI TRASFORMATI APPARTENENTI ALLA SPECIE *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, attesta che i molluschi bivalvi trasformati appartenenti alla specie *Acanthocardia tuberculatum*, di cui al certificato sanitario n. di riferimento:.....

1. sono stati raccolti in zone di produzione chiaramente identificate, monitorate e autorizzate dall'autorità competente ai fini della decisione 2006/766/CE della Commissione ⁽¹⁾, e nelle quali il tenore di tossina PSP nelle parti commestibili di tali molluschi risulta inferiore a 300 µg per 100g;
2. sono stati trasportati in container o veicoli sigillati dall'autorità competente, direttamente allo stabilimento:
.....
.....
(denominazione e numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento specificamente autorizzato dall'autorità competente per la trasformazione dei molluschi);
3. durante il trasporto verso lo stabilimento di cui sopra erano accompagnati da un documento rilasciato dall'autorità competente che ne autorizza il trasporto ed attesta la natura e il quantitativo del prodotto, la zona d'origine e lo stabilimento di destinazione;
4. sono stati sottoposti al trattamento termico di cui all'allegato della decisione 96/77/CE;
5. non contengono un livello di PSP individuabile dal metodo del saggio biologico, come dimostrato dagli allegati resoconti analitici del test effettuato su ciascuna partita inclusa nella spedizione oggetto del presente attestato.

L'ispettore ufficiale certifica che l'autorità competente ha verificato che le procedure di autocontrollo sanitario attuate presso lo stabilimento di cui al punto 2 riguardano specificamente il trattamento termico di cui al punto 4.

Il sottoscritto, ispettore ufficiale, dichiara di conoscere le disposizioni di cui alla decisione 96/77/CE e che l'allegato resoconto analitico corrisponde/gli allegati resoconti analitici corrispondono all'esame effettuato sui prodotti a trasformazione avvenuta.

Ispettore ufficiale	
Nome (in lettere maiuscole):	Qualifica e titolo:
Data:	Firma:
Timbro:	

⁽¹⁾ Cfr. pagina 53 della presente Gazzetta ufficiale.

(23) La parte A dell'appendice V è stata così sostituita dall'allegato del regolamento (CE) n. 1250/2008.

Appendice VI dell'allegato VI ⁽²⁴⁾

**MODELLO DI CERTIFICATO SANITARIO PER LE IMPORTAZIONI DI
MIELE E ALTRI PRODOTTI APICOLI DESTINATI AL CONSUMO UMANO**

PAESE

Certificato veterinario per l'esportazione nell'UE

Parte I: Informazioni sulla partita spedita	I.1. Speditore Nome Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.2. Numero di riferimento del certificato		I.2 a.	
			I.3. Autorità centrale competente			
			I.4. Autorità locale competente			
	I.5. Consignee Nome Indirizzo Codice postale Tel. n.		I.6.			
	I.7. Paese di origine	Codice ISO	I.8.	I.9. Paese di destinazione	Codice ISO	I.10.
	I.11. Luogo di origine/Luogo di pesca Nome Indirizzo		I.12.			
	I.13. Luogo di carico		I.14. Data di partenza			
	I.15. Mezzo di trasporto Aereo <input type="checkbox"/> Nave <input type="checkbox"/> Vagone <input type="checkbox"/> Autocarro <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Identificazione Riferimento documentale		I.16. PIF di entrata nell'UE			
	I.18. Descrizione della merce		I.17.			
			I.19. Codice del prodotto (codice SA)			
			I.20. Numero di animali/Peso lordo			
	I.21. Temperatura Ambiente <input type="checkbox"/> Di frigorifero <input type="checkbox"/> Di congelazione <input type="checkbox"/>		I.22. Numero di colli			
	I.23. Numero del sigillo e numero del container		I.24. Tipo di imballaggio			
I.25. Merce certificata per Consumo umano <input type="checkbox"/>						
I.26.		I.27. Per importazione o ammissione nell'UE <input type="checkbox"/>				
I.28. Identificazione della merce						
Specie (Nome scientifico)	Tipo di trattamento	Numero di riconoscimento degli stabilimenti Impianto di fabbricazione	Numero di colli	Peso netto		

PAESE		Miele e prodotti apicoli	
Parte II: Certificazione	II. Informazioni sanitarie	II.a. Numero di riferimento del certificato	II.b.
	<p>Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni pertinenti dei regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 e certifica che il miele ed i prodotti apicoli descritti sopra sono stati prodotti conformemente a dette disposizioni e in particolare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> — provengono da stabilimenti che applicano un programma basato sui principi HACCP, a norma del regolamento (CE) n. 852/2004, — sono stati manipolati e, secondo il caso, preparati, imballati e immagazzinati in modo igienico, conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, e — sono rispettate le garanzie relative agli animali vivi e ai prodotti da essi ottenuti previste dai piani di sorveglianza dei residui presentati a norma della direttiva 96/23/CE, in particolare dell'articolo 29 della medesima. 		
Note			
Parte I:			
<ul style="list-style-type: none"> — Casella I.11: Luogo di origine: nome e indirizzo dello stabilimento di spedizione. — Casella I.15: Numero di immatricolazione (carri ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (nave). Queste informazioni debbono essere aggiornate in caso di scarico e nuovo carico. — Casella I.19: Utilizzare i codici SA appropriati: 04.09 e 04.10. — Casella I.23: Identificazione del container/numero di sigillo: se del caso. 			
Parte II:			
<ul style="list-style-type: none"> — Il timbro e la firma devono essere di colore diverso da quello delle altre diciture contenute nel certificato. 			
Ispettore ufficiale			
Nome (in lettere maiuscole):		Qualifica e titolo:	
Data:		Firma:»	
Timbro:			

(24) Appendice soppressa dall'*articolo 6 del regolamento (UE) n. 2016/759*.

Appendice VII dell'allegato VI ⁽²⁵⁾

MODELLO DI DOCUMENTO CHE DEVE ESSERE FIRMATO DAL COMANDANTE E CHE ACCOMPAGNA I PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI IMPORTATI DIRETTAMENTE NELL'UNIONE EUROPEA DA UNA NAVE FRIGORIFERO

[Scarica il file](#)

(25) Appendice aggiunta dall'allegato del [regolamento \(UE\) n. 809/2011](#), con decorrenza indicata nell'articolo 2 del medesimo regolamento.

Allegato VI BIS ⁽²⁶⁾

METODI DI PROVA RELATIVI AL LATTE CRUDO E AL LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

CAPITOLO I

DETERMINAZIONE DELLA CONTA BATTERICA MICROBICA E CONTA DELLE CELLULE SOMATICHE

1. Per la verifica dei criteri di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 vanno applicate come metodi di riferimento le seguenti norme:

- a) EN/ISO 4833 per la conta delle colonie a 30 °C;
- b) ISO 13366-1 per la conta delle cellule somatiche.

2. È accettabile l'impiego di metodi analitici alternativi:

a) per la conta delle colonie a 30 °C, qualora i metodi siano convalidati in base al metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera a), conformemente al protocollo stabilito dalla norma EN/ISO 16140 od ad altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

In particolare, il rapporto di conversione tra un metodo alternativo e il metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera a), è stabilito conformemente alla norma ISO 21187;

b) per la conta delle cellule somatiche, qualora i metodi siano convalidati in

base al metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera b), conformemente al protocollo stabilito dalla norma ISO 8196, e impiegati conformemente alla norma ISO 13366-2 od altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

CAPITOLO II

DETERMINAZIONE DELL'ATTIVITÀ DELLA FOSFATASI ALCALINA

1. Per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina è applicata come metodo di riferimento la norma ISO 11816-1.
2. L'attività di fosfatasi alcalina è espressa in milliunità di attività enzimatica per litro (mU/l). Un'unità di attività della fosfatasi alcalina corrisponde alla quantità di enzima fosfatasi alcalina che catalizza la trasformazione di 1 micromole di substrato al minuto.
3. Il risultato del test della fosfatasi alcalina è considerato negativo se l'attività misurata nel latte vaccino non è superiore a 350 mU/l.
4. L'impiego di metodi analitici alternativi è accettabile qualora i metodi siano convalidati in base al metodo di riferimento di cui al punto 1, conformemente ai protocolli approvati a livello internazionale.

(26) Allegato inserito dall'allegato III del [regolamento \(CE\) n. 1664/2006](#).

ALLEGATO VI ter ⁽²⁷⁾

PRESCRIZIONI APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI DELLE CARNI

1. Ai fini del presente allegato si intende per:

a) "sistemazioni controllate e sistemi di produzione integrata", un tipo di allevamento in cui gli animali sono sistemati in condizioni che rispettano i criteri elencati nell'appendice;

b) "bovino giovane", un bovino maschio o femmina, di età non superiore a 8 mesi;

c) "ovino giovane", un ovino maschio o femmina, nel quale non è ancora spuntato nessun incisivo permanente, di età non superiore a 12 mesi;

d) "caprino giovane", un caprino maschio o femmina, di età non superiore a 6 mesi;

e) "mandria", qualsiasi animale o gruppo di animali detenuto in un'azienda come unità epidemiologica; qualora un'azienda detenga più di una mandria, ciascuna delle mandrie costituisce un'unità epidemiologica distinta;

f) "azienda", qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali, situati nel territorio di uno Stato membro;

g) "stabilimento che effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo", un macello o uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina designati dall'autorità competente sulla base di un'analisi dei rischi nei quali, in particolare, la macellazione o le attività di lavorazione della selvaggina non si svolgono durante l'intera giornata lavorativa o durante giorni lavorativi successivi nella settimana.

2. Ispezioni post mortem negli stabilimenti che effettuano macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo.

a) In conformità del punto 2, lettera b) del capitolo II, sezione III dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, l'autorità competente può decidere che il veterinario ufficiale non debba essere sempre presente durante le ispezioni post mortem, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:

i) lo stabilimento in questione effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo e dispone di spazio sufficiente per immagazzinare le carni che presentano anomalie fino all'ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale;

ii) le ispezioni post mortem vengono svolte da un ausiliario ufficiale;

iii) il veterinario ufficiale visita lo stabilimento almeno una volta al giorno quando si svolgono o si sono svolte attività di macellazione;

iv) l'autorità competente ha istituito una procedura per la valutazione regolare delle prestazioni degli ausiliari ufficiali in tali stabilimenti, che comprende:

- il monitoraggio delle prestazioni individuali,

- la verifica della documentazione relativa ai risultati delle ispezioni ed il confronto con le carcasse corrispondenti,

- il controllo delle carcasse nel magazzino.

b) Nell'analisi dei rischi svolta dall'autorità competente secondo il punto 1, lettera g), al fine di identificare gli stabilimenti che possono beneficiare della deroga di cui al punto 2, lettera a), si dovrà tenere conto almeno degli elementi seguenti:

- i) numero di animali macellati o sottoposti a lavorazione all'ora o al giorno;
- ii) specie e classe degli animali macellati o sottoposti a lavorazione;
- iii) capacità dello stabilimento;
- iv) risultati nel tempo delle attività di macellazione o lavorazione;

v) efficacia di eventuali misure supplementari adottate nella catena alimentare per l'approvvigionamento di animali da macello al fine di garantire la sicurezza degli alimenti;

vi) efficacia del sistema in vigore basato sull'HACCP;

vii) rapporti di audit;

viii) archivio delle relazioni dell'autorità competente sulle ispezioni ante mortem e post mortem.

3. Prescrizioni relative al controllo delle carni basato sui rischi ma senza incisioni.

[a) In conformità del punto 2, parte B, capitolo IV, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, per i maiali da ingrasso l'autorità competente può limitare le procedure di ispezione post mortem al controllo visivo, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:

i) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che gli animali sono sistemati in condizioni e sistemi di produzione integrata conformi all'appendice del presente allegato;

ii) l'operatore dell'azienda alimentare non beneficia degli accordi transitori relativi alle informazioni sulla catena alimentare di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 2076/2005;

iii) l'autorità competente attua o ordina l'attuazione del monitoraggio sierologico e/o microbiologico regolare di un determinato numero di animali in base ad un'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare presenti negli animali vivi e pertinenti a livello dell'azienda.] ⁽²⁸⁾.

b) In deroga alle prescrizioni specifiche dei capitoli I e II della sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004, le procedure di ispezione post mortem dei bovini, degli ovini e dei caprini giovani possono essere ridotte al controllo visivo con palpazione limitata, a patto che vengano rispettate le condizioni seguenti:

i) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che i bovini giovani sono sistemati in condizioni e sistemi di produzione integrata conformi all'appendice del presente allegato;

ii) l'operatore dell'azienda alimentare garantisce che i bovini giovani vengono allevati in una mandria ufficialmente esente da tubercolosi dei bovini;

iii) l'operatore dell'azienda alimentare non beneficia degli accordi transitori relativi alle informazioni sulla catena alimentare di cui all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 2076/2005;

iv) l'autorità competente attua o ordina l'attuazione del monitoraggio sierologico e/o microbiologico regolare di un determinato numero di animali in base ad un'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare presenti negli animali vivi e pertinenti a livello dell'azienda;

v) l'ispezione post mortem dei bovini giovani comprende sempre la palpazione dei linfonodi retrofaringei, bronchiali e mediastinali.

c) Qualora vengano rilevate anomalie, la carcassa e le frattaglie vengono sottoposti ad un'ispezione post mortem completa secondo quanto indicato ai capitoli I e II, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004. Sulla base di un'analisi dei rischi l'autorità competente può tuttavia decidere che le carni che presentano determinate anomalie minori, secondo la definizione dell'autorità competente, e che non costituiscono rischi per la salute degli animali o umana, non debbano essere sottoposte all'ispezione post mortem completa.

d) I bovini, gli ovini e i caprini giovani nonché i maiali svezzati che non passano direttamente dall'azienda in cui sono nati al macello possono essere trasferiti per una volta in un'altra azienda (per l'allevamento o l'ingrasso) prima di essere inviati al macello. In tal caso:

i) i bovini, gli ovini e i caprini giovani possono essere inviati in centri di raccolta regolamentati tra l'azienda di origine e quella di allevamento o di ingrasso, come pure tra tali aziende ed il macello;

ii) deve essere garantita la tracciabilità a livello del singolo animale oppure della partita di animali.

4. Prescrizioni ulteriori per il controllo post mortem dei solipedi.

a) Le carni fresche di solipedi allevati in paesi non esenti dalla morva secondo l'articolo 2.5.8.2 del codice sanitario per animali terrestri dell'organizzazione mondiale per la salute degli animali non possono essere commercializzate, a meno che non provengano da solipedi esaminati rispetto alla morva in applicazione del punto D del capitolo IX, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004.

b) Le carni fresche di solipedi nei quali è stata diagnosticata la morva vanno dichiarate inadatte al consumo umano, come stabilito al punto D, capitolo IX, sezione IV dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004.

(27) Allegato inserito dall'allegato II del [regolamento \(CE\) n. 1244/2007](#).

(28) Lettera soppressa dall'[articolo 3 del regolamento \(UE\) n. 218/2014](#).

Appendice dell'allegato VI ter ⁽²⁹⁾

Ai fini del presente allegato il termine "sistemazioni controllate e sistemi di produzione integrata" significa che l'operatore dell'azienda alimentare deve rispettare i criteri elencati qui di seguito:

a) Il mangime proviene da impianti di produzione che rispettano le prescrizioni degli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ; quando gli animali vengono alimentati con foraggio grossolano o piante, questi mangimi vanno trattati in modo adeguato e, ove possibile, essiccati e/o trasformati in pellet;

b) nella misura del possibile viene applicato il sistema "all-in/all-out". Quando gli animali vengono inseriti in una mandria devono essere tenuti in isolamento per il periodo stabilito dai servizi veterinari al fine di prevenire l'introduzione di malattie;

c) nessun animale ha accesso a strutture esterne a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, in base ad un'analisi dei rischi, che il periodo, le strutture e le condizioni dell'accesso all'esterno non costituiscono un pericolo di introduzione di malattie nella mandria;

d) sono disponibili informazioni dettagliate riguardanti gli animali dalla nascita alla macellazione e le loro condizioni di trattamento, secondo quanto stabilito dalla sezione III dell'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004;

e) se gli animali dispongono di lettiere, la presenza o l'introduzione di malattie viene evitata mediante un trattamento opportuno del materiale utilizzato;

f) il personale che opera nelle aziende agricole rispetta le condizioni generali di igiene di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004;

g) vengono applicate procedure di controllo dell'accesso ai locali in cui si trovano gli animali;

h) l'azienda non fornisce strutture a scopi turistici o per campeggio, a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare

all'autorità competente, mediante un'analisi dei rischi, che tali strutture sono separate da quelle destinate all'allevamento degli animali in modo tale da impedire il contatto diretto o indiretto tra persone ed animali;

i) gli animali non hanno accesso a rifiuti in discarica o a rifiuti domestici;

j) viene attuato un programma di gestione e di lotta ai parassiti;

k) non vengono impiegati mangimi insilati, a meno che l'operatore dell'azienda alimentare non sia in grado di dimostrare all'autorità competente, attraverso un'analisi dei rischi, che il mangime non può trasmettere agli animali nessuna sostanza pericolosa;

l) gli scarichi e i sedimenti degli impianti di trattamento delle acque reflue non vengono immessi in zone accessibili agli animali, né vengono impiegati come fertilizzanti per pascoli nei quali si coltivano piante destinate all'alimentazione degli animali, a meno che non siano stati sottoposti ad adeguati trattamenti, approvati dall'autorità competente.

(29) Appendice inserita dall'allegato II del [regolamento \(CE\) n. 1244/2007](#).

Allegato VII

Modifiche del regolamento (CE) n. 853/2004

Gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 sono modificati come segue.

1) L'allegato II, sezione I, parte B, è modificato come segue:

a) al punto 6, il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«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.»;

b) il punto 8 è sostituito dal testo seguente:

«8. Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»

2) L'allegato III è modificato come segue:

a) nella sezione I, capitolo IV, il punto 8 è sostituito dal testo seguente:

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

b) nella sezione II, è aggiunto il capitolo VII seguente:

«CAPITOLO VII: AGENTI DI RITENZIONE IDRICA

Gli operatori del settore alimentare provvedono a che la carne di pollame trattata specificamente al fine di favorire la ritenzione idrica non sia immessa sul mercato come carne fresca ma come preparazioni a base di carne o utilizzata per produrre prodotti trasformati.»;

c) nella sezione VIII, capitolo V, parte E, il punto 1 è sostituito dal testo seguente

«1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettuspretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»;

d) la sezione IX è modificata come segue:

i) nel capitolo I, parte II B, punto 1, la lettera e) è sostituita dal testo seguente:

«e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo previa autorizzazione o registrazione a norma della [direttiva 98/8/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 1998, relativa all'immissione sul mercato dei biocidi.»;

ii) nel capitolo II, parte II, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«1. Quando latte crudo o prodotti lattiero-caseari sono sottoposti a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono accertarsi che ciò avvenga nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo XI, del regolamento (CE) n. 852/2004. In particolare, essi provvedono, quando utilizzano i processi di cui di seguito, a che essi si svolgano nelle condizioni sottoindicate.

a) La pastorizzazione è ottenuta mediante un trattamento comportante:

i) una temperatura elevata durante un breve periodo (almeno 72 oC per 15 secondi);

ii) una temperatura moderata durante un lungo periodo (almeno 63 oC per 30 minuti); o

iii) ogni altra combinazione tempo-temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente, di modo che i prodotti diano, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito tale trattamento.

b) Il trattamento a temperatura ultra elevata (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:

i) comportante un flusso termico continuo ad elevata temperatura per un breve periodo (almeno 135 oC per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato quando esso sia mantenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente,; e

ii) sufficiente per assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 oC o di 7 giorni a 55 oC in recipienti chiusi o dopo l'impiego di ogni altro metodo dimostrante che è stato applicato il trattamento termico appropriato.»;

e) nella sezione X, il capitolo II è modificato come segue:

i) nella parte III, il punto 5 è sostituito dal testo seguente:

«5. Dopo la rottura, ogni particella dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a una trasformazione allo scopo di eliminare i rischi microbiologici o di ridurli a un livello accettabile; una partita la cui trasformazione sia stata insufficiente può essere sottoposta immediatamente a una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata per detto consumo.»;

ii) nella parte V, il punto 2 è sostituito dal testo seguente:

«2. Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al punto 1 deve anche recare l'indicazione: "uovo liquido non pastorizzato - da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.»;

f) nella sezione XIV, è aggiunto il capitolo V seguente:

«CAPITOLO V: ETICHETTATURA

Le confezioni e gli imballaggi contenenti gelatina devono recare l'indicazione "gelatina idonea al consumo umano" e la data di preparazione.»

Allegato VIII

Modifiche del regolamento (CE) n. 854/2004

Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 sono modificati come segue.

1) L'allegato I, sezione I, capo III, punto 3, è modificato come segue:

a) alla lettera a), il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«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.»;

b) la lettera c) è sostituita dal testo seguente:

«c) se apposto in un macello all'interno della Comunità, il bollo deve includere l'abbreviazione CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.»

2) Nell'allegato II, capo II, parte A, i punti 4 e 5 sono sostituiti dal testo seguente:

«4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 4 600 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.

5. L'autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 46.000 *E. coli* per 100 g di polpa e liquido intervalvolare. Il metodo di riferimento per questa

analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi, se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.»

3) Nell'allegato III, capo II, parte G, il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* e *Canthigasteridae*. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia *Gempylidae*, in particolare *Ruvettuspretiosus* e *Lepidocybiumflavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.»

Reg. (CE) 29-4-2004 n. 852/2004/CE

Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

Publicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139. Entrato in vigore il 20 maggio 2004. Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

Allegato II [\(33\)](#)**Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)**

INTRODUZIONE

I capitoli da V a XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e i rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:

- il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III,
- il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III,
- il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo,
- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.

CAPITOLO II

Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati

appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

[\(33\)](#) Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.

D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.**Attuazione della [direttiva 2004/41/CE](#) relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.**

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87, della Costituzione;

Vista la [direttiva 2004/41/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e la [decisione 95/408/CE](#) del Consiglio;

Vista la [legge 25 gennaio 2006, n. 29](#), ed in particolare l'articolo 1, commi 1 e 3, l'articolo 3, comma 1, lettera b), e l'allegato A);

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1982, n. 728](#), recante attuazione della [direttiva 72/461/CEE](#) relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889](#), recante attuazione della [direttiva 72/462/CEE](#) relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché [direttiva 77/96/CEE](#) relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 194](#), attuazione delle direttive 77/99/CEE, 80/214/CEE, 80/215/CEE, 80/1100/CEE, 83/201/CEE, 85/321/CEE, 85/327 ed 85/328/CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne;

Visto il decreto del Ministro della sanità 5 ottobre 1991, n. 375, recante regolamento concernente l'attuazione delle direttive 87/491/CEE e 88/660/CEE, che modificano la [direttiva 80/215/CEE](#), relativa a problemi di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di prodotti a base di carne;

Visto il [decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 530](#), recante attuazione della [direttiva 91/492/CEE](#) che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi;

Visto il [decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531](#), attuazione della [direttiva 91/493/CEE](#) che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla [direttiva 92/48/CEE](#) che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi;

Visto il [decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537](#), recante attuazione della direttiva 92/5 che modifica e sostituisce la [direttiva 77/99/CEE](#) relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558](#), recante regolamento per l'attuazione della [direttiva 91/494/CEE](#) relativa alle norme di polizia sanitaria intracomunitaria e le importazioni in provenienza da Paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559](#), recante regolamento per l'attuazione della [direttiva 91/495/CEE](#) relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina di allevamento;

Visto il [decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65](#), recante attuazione della [direttiva 89/437/CEE](#) concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti;

Visto il [decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286](#), attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE, che modificano e sostituiscono la direttiva 64/433, concernente problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607](#), concernente regolamento recante norme per l'attuazione della [direttiva 92/45/CEE](#) relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54](#), concernente regolamento recante attuazione delle direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495](#), concernente regolamento recante norme di attuazione della [direttiva 92/116/CEE](#), che modifica la [direttiva 71/118/CEE](#), relativa a problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309](#), concernente regolamento recante norme di attuazione della [direttiva 94/65/CE](#)

relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni.

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e successive modificazioni;

Vista la [legge 30 aprile 1962, n. 283](#), in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e successive modificazioni;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327](#), recante regolamento di esecuzione della [legge 30 aprile 1962, n. 283](#), e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 27 luglio 2007;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Vista la deliberazione definitiva del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 23 ottobre 2007;

Sulla proposta del Ministro per le politiche europee e del Ministro della salute, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle

finanze, per gli affari regionali e le autonomie locali e delle politiche agricole alimentari e forestali;

Emana

il seguente decreto legislativo:

1. Finalità ed ambito di applicazione.

1. Le disposizioni del presente decreto legislativo sono emanate al fine di abrogare la normativa nazionale di attuazione delle direttive comunitarie a loro volta abrogate dalla direttiva 2004/41.

2. Autorità competenti.

1. Ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata di cui all'art. 3, le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze. Per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorità competente è il Ministero della difesa, che si avvale delle strutture tecnico-sanitarie istituite presso gli organi di vigilanza militare, al cui personale, nello svolgimento della specifica attività, sono conferite le relative attribuzioni e le qualifiche di cui all'[articolo 3 della legge 30 aprile 1962, n. 283](#) ⁽²⁾.

(2) Comma così modificato prima dal comma 1 dell'[art. 9, D.L. 25 settembre 2009, n. 135](#) e poi dal comma 8 dell'[art. 5, D.L. 6 luglio 2010, n. 102](#).

3. Abrogazioni.

1. Sono abrogati i seguenti provvedimenti:

a) art. 2, secondo comma, lettera z), [articoli 12, 15, 27, 28 e 29 del decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889](#);

- b) *decreto del Presidente della Repubblica del 17 maggio 1988, n. 194*; restano abrogati i commi 1, 2, 3, 4, e 5 dell'*articolo 55 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298*;
- c) *decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 530*, ad eccezione dell'articolo 20;
- d) *decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 531*;
- e) *decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537*; restano abrogati gli articoli 50, 51, 52, 53, 54, 55, commi 6, 7 ed 8, 56, 57 e 58 del *regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298*;
- f) *decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558*;
- g) *decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559*; restano abrogati gli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 13-bis e 14 e l'allegato A) del *decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967*;
- h) *decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65*;
- i) *decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123*, ad eccezione degli articoli 4 e 2, comma 3;
- l) *decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286*; restano abrogati gli *articoli da 4 a 6, da 8 a 12, da 14 a 16, da 18 a 28, 33, 34, 37 e da 39 a 49 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298*; resta abrogato l'*articolo 7 della legge 29 novembre 1971, n. 1073*; restano abrogati gli *articoli da 1 a 11 del decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312*;
- m) *decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607*;
- n) *decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54*, ad eccezione degli articoli 19, 26 e dell'allegato C), capitolo I, lettera A), punti 4 e 7;
- o) *decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155*;
- p) *decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156*;
- q) *decreto del Presidente della Repubblica del 10 dicembre 1997, n. 495*; restano abrogati gli *articoli da 1 a 25 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503*, e gli allegati al decreto medesimo;
- r) *decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309*; rimane abrogato il decreto del Presidente della Repubblica, 1° marzo 1992, n. 227;
- s) *articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283*.

4. Macellazioni d'urgenza al di fuori del macello.

1. Le carcasse, le mezzene, i quarti e le mezzene tagliate in massimo tre parti, ottenute da macellazioni d'urgenza di ungulati domestici al di fuori del macello, di cui all'allegato III, sezione I, capitolo VI del regolamento (CE) n. 853/2004, devono recare un bollo sanitario di forma rettangolare che misuri almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza recante le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore l'indicazione dell'unità sanitaria locale nel cui territorio si trova il macello in cui le carni, ottenute da macellazione d'urgenza, vengono trasportate;

b) al centro la sigla MSU seguita dal numero d'identificazione del macello;

c) nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territorio si trova il macello.

2. Le carni ottenute dalle carcasse, dalle mezzene, dai quarti e dalle mezzene tagliate in massimo tre parti di cui al comma 1, devono recare un marchio d'identificazione di forma rettangolare che misuri almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza recante le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore l'indicazione dell'unità sanitaria locale nel cui territorio si trova il macello in cui le carni, ottenute da macellazione d'urgenza, vengono trasportate;

b) al centro la sigla MSU seguita dal numero d'identificazione del macello;

c) nella parte inferiore il nome della regione o provincia autonoma nel cui territorio si trova il macello.

5. Modifiche alla normativa in materia di scambi ed importazioni.

1. Al [decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674](#), sono apportate le seguenti modificazioni:

a) le parole: «allegato I e allegato II», ovunque ricorrenti, sono sostituite dalle seguenti: «allegato I»;

b) l'allegato II è abrogato.

2. Tutte le disposizioni di cui alle direttive recepite con i provvedimenti indicati nell'articolo 3 e quelle indicate nell'allegato II del [decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674](#), come modificato al comma 1, sono riferite a quelle corrispondenti

nei regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004 e nel [decreto legislativo 27 maggio 2005, n. 117](#).

3. L'Allegato A), Parte I, del [decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28](#), è sostituito dall'allegato I al presente decreto ⁽³⁾.

4. I riferimenti ai provvedimenti abrogati all'articolo 3 contenuti nella normativa in vigore devono intendersi riferiti a quelli corrispondenti di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004.

(3) Comma così rettificato con [Comunicato 6 febbraio 2008](#) (Gazz. Uff. 6 febbraio 2008, n. 31).

6. Sanzioni.

1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato è punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento, è punito, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE)

n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 ⁽⁴⁾.

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

9. L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro;

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 854/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3000 a 18000 euro per ogni lotto di carne non bollato.

11. Chiunque trasporta lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

12. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 all. III, sez. VII, cap. IX, punto

3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Alla stessa sanzione sono sottoposti gli operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione.

13. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 12.000.

14. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

15. Per quanto non previsto dal presente articolo, si applicano le disposizioni di cui alla [legge 24 novembre 1981, n. 689](#), al [decreto legislativo 30 dicembre 1999, n. 507](#), e al decreto del Ministro della sanità in data 11 ottobre 2000, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 29 dicembre 2000.

16. Ai fini dell'applicazione del presente articolo, per «operatore del settore alimentare» si intende la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

(4) Comma così rettificato con [Comunicato 6 febbraio 2008](#) (Gazz. Uff. 6 febbraio 2008, n. 31).

7. Disposizioni relative al riconoscimento degli stabilimenti.

1. Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa abrogata all'art. 3 si intendono riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Gli elenchi degli stabilimenti di cui al comma 1 rimangono pubblicati sul sito informatico del Ministero della salute, aggiornato attraverso il sistema informatico SINTESI STABILIMENTI.

3. Il sistema informatico di cui al comma 2 continuerà ad essere aggiornato dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

8. Clausola di invarianza finanziaria.

1. Dal presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri, nè minori entrate a carico della finanza pubblica.
 2. Le amministrazioni interessate svolgono le attività previste dal presente decreto con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.
 3. Le spese relative alle registrazioni e ai riconoscimenti degli stabilimenti previsti dai regolamenti di cui all'articolo 2 sono a carico delle imprese, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.
-

9. Clausola di cedevolezza.

1. In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione e dall'[articolo 16, comma 3, della legge 4 febbraio 2005, n. 11](#), le disposizioni del presente decreto legislativo riguardanti ambiti di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome si applicano, nell'esercizio del potere sostitutivo dello Stato e con carattere di cedevolezza, a decorrere dalla scadenza del termine stabilito per l'attuazione della direttiva oggetto del presente decreto legislativo, nelle regioni e nelle province autonome nelle quali non sia ancora stata adottata la normativa di attuazione regionale o provinciale e perdono comunque efficacia dalla data di entrata in vigore di quest'ultima, fermi restando i principi fondamentali ai sensi dell'articolo 117, comma terzo, della Costituzione.

10. Disposizioni transitorie.

1. I contributi dovuti dalle imprese per le ispezioni e i controlli veterinari dei prodotti di cui ai regolamenti dell'articolo 2, ottenuti nel territorio nazionale, sono quelli stabiliti dal regolamento (CE) n. 882/2004.
 2. Fino alla data di entrata in vigore delle disposizioni attuative del regolamento (CE) n. 882/2004 si applicano, ove di misura superiore a quelle previste dallo stesso regolamento (CE) n. 882/2004, le disposizioni del [decreto legislativo 19 novembre 1998, n. 432](#), o quelle eventualmente rideterminate con disposizioni regionali, fino a concorrenza della copertura integrale dei costi.
-

Allegato I ⁽⁵⁾

(previsto all'art. 5)

Allegato A - Parte I

Capo I

[Decreto legislativo 27 maggio 2005, n. 117](#) 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.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti di origine animale.

Capo II

[Decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674](#) che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A), capitolo I del [decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28](#) e, per quanto riguarda i patogeni, allo stesso decreto legislativo.

Regolamento CE n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

(5) Allegato così rettificato con [Comunicato 6 febbraio 2008](#) (Gazz. Uff. 6 febbraio 2008, n. 31).

L.R. CALABRIA 23 febbraio 2004, n. 5.**Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati ⁽²⁾.**

(2) Titolo così sostituito dall'*art. 10, comma 6, L.R. 2 marzo 2005, n. 8*. Il testo originario era così formulato: «Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte e/o tradizionalmente fabbricati.».

Art. 1
Finalità.

1. La Regione Calabria individua i prodotti a base di latte storicamente riconosciuti oppure fabbricati con metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che risultano consolidate nel tempo. A tal fine la Regione accerta che le suddette metodiche siano praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo per un periodo comunque non inferiore ai 25 anni.

Art. 2
Prodotti individuati.

1. I prodotti a base di latte individuati e riportati nei trentacinque allegati elenchi, che fanno parte integrante della presente legge, sono riconosciuti prodotti storici fabbricati a partire da latte crudo prodotto rigorosamente sul territorio regionale, con attrezzature e metodologie tradizionali, nonché stagionati in locali particolari.

Art. 3
Prodotti.

1. I prodotti di cui all'art. 1 sono: animaletti di provola, butirro, caciocavallo di Ciminà, caciocavallo podolico, cacioricotta, caciotta, caciotto di Cirella di Platì, canestrato, canestrato dell'Aspromonte, caprino dell'Aspromonte, caprino della Limina, farci-provola, felciata di Calabria, formaggio di capra, giuncata di capra, giuncata di vacca, mozzarella, musulupu, paddaccio, pecorino con il pepe, pecorino Crotonese o Crotonese, pecorino del Monte Poro, pecorino della Locride, pecorino della vallata «Stilaro-Allaro», pecorino di Vazzano, pecorino della Valle dell'Ancinale, provola, rasco, ricotta, ricotta affumicata, ricotta infornata, ricottone salato, scamorza.

Art. 4
Registrazione delle Aziende.

1. Tutte le Aziende, anche individuali, di prodotti a base di latte riconosciuti storici e/o tradizionalmente fabbricati possono vendere detti prodotti sul

mercato nazionale. Esse devono possedere i requisiti previsti dal [D.P.R. n. 327/1980](#) ed essere incluse in apposito registro in possesso del Servizio Veterinario dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio.

2. Le aziende devono essere anche produttrici di latte e registrate a norma dell'[articolo 11 del D.P.R. n. 54/1997](#)⁽³⁾.

(3) Comma così sostituito dall'art. 12-bis, comma 1, primo alinea, [L.R. 11 agosto 2004, n. 18](#). Il testo originario era così formulato: «2. Qualora le Aziende siano anche produttrici di latte, devono essere registrate a norma di quanto previsto dall'art. 11 del [D.P.R. n. 54/1997](#).».

Art. 5

Autorizzazione alla produzione ed alla vendita.

1. L'autorizzazione alla produzione ed alla vendita dei prodotti di cui alla presente legge, in deroga ai sensi delle direttive n. 92/46/CEE e n. 92/47/CEE, recepite dal [D.P.R. n. 54/1997](#), deve essere richiesta dagli interessati all'Autorità Sanitaria Locale competente per territorio.

2. L'Autorità Sanitaria Locale, verifica, ricorrendo ai servizi veterinari d'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, il possesso dei requisiti di cui all'art. 4, ed autorizza la struttura alla produzione e vendita del prodotto tradizionale.

3. I predetti servizi veterinari inseriscono l'Azienda in un apposito elenco che dovrà essere aggiornato e trasmesso di volta in volta al Servizio Veterinario della Regione per la costituzione e l'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti tradizionali ⁽⁴⁾.

(4) Comma così modificato dall'art. 12-bis, comma 1, secondo alinea, [L.R. 11 agosto 2004, n. 18](#).

Art. 6

Immissione dei prodotti tradizionali sul mercato.

1. I prodotti ottenuti in osservanza della presente legge, devono a ciclo produttivo terminato, essere etichettati riportando sull'etichetta la denominazione tradizionale del prodotto di cui alla presente legge, il numero di autorizzazione della struttura produttiva, la ragione sociale della stessa, il numero d'inserimento sull'apposito elenco nonché il lotto di produzione, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza dei prodotti.

Art. 6-bis

Le aziende di cui alla presente legge devono attuare un protocollo in autocontrollo semplificato per garantire la gestione igienico-sanitaria della

propria filiera produttiva al fine di assicurare la specificità del prodotto finito ⁽⁵⁾.

(5) Articolo aggiunto dall'art. 12-bis, comma 1, terzo alinea, *L.R. 11 agosto 2004, n. 18*.

Art. 7

1. La presente Legge regionale sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo, a chiunque spetti, di osservarla e farla osservare come legge della Regione Calabria.

Allegato I

LEGENDA

Termine dialettale (sono riportati solo i più comuni e diffusi).

Atrezzo/Strumento	Codice
1) Caldaia di rame stagnato: Caccavo, Caccamo, Caccù, Caccavu, Caccavello, Pizzenta da Pezzente, Caddara, Caccamu. Tale strumento oggi può essere anche di acciaio.	CRS
2) Tavolo inclinato: Chiancu, Rita, Ritedda, Rotula, Ruotula, Mastredda, Mascidda, Mastrella, Mastreja, Vruojina. Tale strumento può essere di legno, acciaio, marmo o granito.	TFF
3) Ripiano di legno: Timpagno.	RPN
4) Braccio di ferro ad L girevole, che tiene appesa la caldaia: Monaco, Monacu, Lazzarune, Jimmiellu, Majaru, Staccia, Janni. Tale strumento può essere anche di legno.	BLC
5) Spino: Cunocchia, Minaturi, Misculu, Rojiu, Nocca, Rocca, Rosa, Roddu, Ruotulu, Ruppiquagghiata, Rojo, Schiocca, Rotulu, Scrupulu, Minaturu, Ugliastru, Miscu. Tale attrezzo può essere di legno (pero selvatico, fico, ulivo selvatico, ecc.), di canna o di altra porzione di vegetale. A volte può presentare un terminale di materiale vegetale che serve per pulire il fondo della caldaia.	BRC
6) Cucchiaino di legno: Vitorra, Coccio, Mastra, Cucchiara, Mistra, Quagliatrice, Cucchiera, Quagghiatrice.	CDL
7) Contenitore che dà la forma al prodotto con la fuoriuscita del siero Fiscella, Fuscella, Custigna, Fisceddu, Fisceddra, Fasceji, Friscarule, Gustignu, Misulucara, Musulupara, Calamari, Calamaretti. Tale attrezzo può essere di giunco (in genere trattasi del giunco pungente - <i>JuncusAcutus</i> L. - in dialetto vruddu, vrullu, vrudu, vruju, bruju, vruru, gruddu, grudu, gruru, brullu) o di legno (come ad esempio la musulupara).	CFS

Allegato II

Animaletti di Provola

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte.
Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza

integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: la metà del latte di una produzione, previa filtrazione, è immessa nella caldaia (CRS) e portata alla temperatura di 50-60 °C. Di seguito è aggiunta la restante parte del latte, cosicché si raggiunge la temperatura di 38 °C, quindi si aggiunge il caglio di vitello, o di capretto o di agnello; alcuni minuti dopo la coagulazione, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in grumi del calibro di una nocciola. Inizia così il periodo di maturazione della cagliata, che consiste in un'energica fermentazione lattica. Per conoscere se la pasta è matura, ovvero, se è in grado di essere lavorata (filata), si fanno successivamente, a brevi intervalli, degli assaggi, prendendone un pezzetto, immergendolo nell'acqua quasi bollente (circa 85 °C) e provando se esso si allunga in fibre elastiche (filatura). La pasta filata è quindi lavorata a mano, dandogli la forma di un piccolo animaletto (maialino, cavallo, giraffa, elefante, ecc.) dal peso che può variare dai 35 gr. ai 300 gr.; si fanno raffreddare prima in acqua fredda, poi si mettono in salamoia per qualche ora (5-6 ore), infine ad asciugare. Matura in 4-5 giorni, in ambiente fresco ed aerato.

Stagionatura: generalmente qualche settimana.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, forme che richiamano gli animali (es. maialini, giraffe, elefanti, cavallucci, ecc.), del peso che può variare in base alle dimensioni da circa 35 gr. a 200-300 gr. Crosta compatta, liscia e lucida, di colore giallo paglierino. Pasta leggermente più chiara della crosta, compatta, di sapore dolce se si usa caglio di vitello o agnello, leggermente più piccante se si usa caglio di capretto.

Area di produzione: prevalentemente nelle colline catanzaresi.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: sono formaggi in genere presenti nei mercati e nelle fiere calabresi, fatti dono in particolar modo nelle ricorrenze festive.

Allegato III

Butirro

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, crema di latte, crema di siero, di bovini di razza podolica o incroci con razza podolica, oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: questo prodotto può considerarsi una variante della provola, alla cui scheda si rimanda per le lavorazioni in comune, infatti, la pasta filata fa da involucro ad una sfera di burro; quest'ultimo può essere ricavato dal siero della lavorazione delle provole, scamorze, mozzarelle. Il burro è modellato a forma di pera allungata che si mette in acqua freddissima per 12 ore, prima di inserirlo nell'involucro di pasta filata dallo spessore di circa 1 cm, con l'apice chiuso da una specie di cresta a tre punte. Matura in 7 giorni circa, in locali freschi.

Stagionatura: in genere si consuma fresco, ma si può stagionare fino a due mesi circa, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso kg 0,200-0,300; altezza 15 centimetri e 8-10 cm di diametro. Forma a pera, crosta lucida, liscia e sottile, di colore giallo chiaro. Pasta: il burro è più o meno bianco o giallo a secondo delle stagioni e dal tipo di alimentazione delle bovine, l'esterno è costituito da un involucro di pasta filata; sapore pieno e delicato in primavera, quando i pascoli sono lussureggianti ed il burro acquista un elevato valore gastronomico. Risalta in particolar modo il contrasto del salato dell'esterno con il dolce del burro.

Area di produzione: in tutta la Regione, particolarmente pregiati quelli prodotti nell'Altopiano Silano (prov. di CZ e CS) e nelle zone del Monte Pollino per la presenza di pascoli ricchi di flora tipica mediterranea.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: altre denominazioni sono: Burrino, Piticelle, Manteca.

Questo formaggio nasce dalla necessità dei vecchi mandriani, di conservare e trasportare il burro per un lungo periodo; l'involucro esterno di pasta di provola, consentiva loro il raggiungimento di tale fine.

Al nome di butirro può seguire il nome del luogo dov'è prodotto, come ad esempio butirro di Lamezia Terme, di Sibari, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, del Monte Poro, delle Serre Vibonesi, Silana, dell'Aspromonte, ecc.

Allegato IV

Caciocavallo di Ciminà

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, per il 90-95%, prodotto da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte; il restante 5-10% del latte di capra intero, crudo

aggiunto, è prodotto in prevalenza dalla razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, vaccino e caprino, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 25-30 °C ed aggiunto il caglio in pasta di capretto. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in granuli della grandezza di una nocciola; si fa sostare per qualche minuto, indi si procede alla raccolta manuale del coagulo che è posto su un tavolo inclinato (TFF) per spurgare del siero in eccesso e per farlo maturare. La fermentazione della cagliata avviene quindi a temperatura ambiente, e si protrae per 4-10 ore, in relazione alla temperatura esterna. Per conoscere se la pasta è matura, ovvero, se è in grado di essere lavorata (filata), si fanno successivamente, a brevi intervalli, degli assaggi, prendendone un pezzetto, immergendolo nell'acqua quasi bollente (circa 85 °C) e provando se esso si allunga in fibre elastiche (filatura). Allorquando la cagliata ha raggiunto il giusto grado di maturazione, si procede al taglio della stessa in piccole strisce che sono immerse in un recipiente con acqua calda (circa 85 °C), agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, creando in principio un grosso cordone, che, ripiegato su se stesso, va a realizzare, con manualità particolare, la tipica forma ovoidale. La chiusura della pasta si esegue immergendo la pasta per un istante nell'acqua bollente, mentre con il pollice e l'indice si completa l'operazione. Le forme così plasmate, s'immergono dapprima in acqua fredda, e dopo qualche minuto in salamoia al 20-25%. Tolte dalla salamoia le forme sono legate a coppie, con legacci in giunco o rafia, sospese su delle pertiche, al fine di ottenere la stagionatura.

Stagionatura: da 2-3 giorni a qualche mese, in appropriato ambiente fresco ed aerato.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC (ugliastru).

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da kg 2 a kg 3; forma ovoidale. La crosta è dura, rugosa e lucida, di colore bianco avorio. Pasta: se a lungo stagionata è friabile, scagliosa, di colore giallo oro; di sapore dolce e burroso a media stagionatura, pronunciatamente piccante e salato a stagionatura avanzata.

Area di produzione: versante del basso Ionio reggino dell'Aspromonte, ed in particolare nei comuni di Ciminà e Antonimina della provincia di Reggio Calabria.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: Il caciocavallo di Ciminà tipico è a stagionatura naturale e non è mai

affumicato.

Allegato V

Caciocavallo podolico

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: la metà del latte di una produzione, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 50-60 °C, segue l'aggiunta della restante parte del latte, cosicché la massa raggiunge la temperatura di 36/38 °C, indi si aggiunge il caglio liquido di vitello o in pasta di agnello o capretto. Dopo circa 60 minuti si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso; si fa sostare per circa 15 minuti, indi si realizza una semicottura a 44 °C. Di seguito si completa la maturazione della cagliata a temperatura ambiente, che può avvenire anche con copertura della cagliata stessa con siero caldo proveniente dalla lavorazione della ricotta. Allorché la cagliata ha raggiunto il giusto grado di maturazione, è estratta e posta su di un ripiano (RPN) per circa 15 minuti. Di seguito la cagliata è ridotta in piccole strisce che sono immerse in un recipiente con acqua calda (circa 80/85 °C), agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, con una operazione consistente nella formazione di un «cordone» che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta. La pasta così ottenuta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature e pieghe e la parte interna senza vuoti. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente alla temperatura di 80/85 °C completando l'operazione a mano. Infine si dà alla pasta la forma opportuna: ovoidale con testina o troncoconica strozzata al centro. Le forme così modellate, del peso di circa 2,5 kg, s'immergono in acqua fredda; il giorno dopo si effettua la salatura in salamoia al 25%. Tolte dalla salamoia le forme sono legate per la testa a coppie, con legacci in giunco o rafia, sospese su delle pertiche, al fine di ottenere la stagionatura che è realizzata in apposito ambiente aerato e fresco per non meno di due mesi.

Stagionatura: generalmente 2-7 mesi, in alcuni casi anche oltre sei anni, in appropriato ambiente fresco. La quantità di grasso non deve essere inferiore al 38%.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da kg 1 a kg 2,5; la forma nel rispetto delle consuetudini locali è ovoidale con testina o

tronco conica strozzata al centro, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci. La crosta è dura, liscia, sottile e lucida, di colore bianco avorio. Pasta: se a lungo stagionata è friabile, scagliosa, di colore giallo oro; di sapore dolce e burroso a media stagionatura, pronunciatamente piccante a stagionatura avanzata, soprattutto se si utilizza caglio di capretto.

Area di produzione: in tutta la Regione; particolarmente rinomato quello prodotto nella Sila cosentina e catanzarese.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: la denominazione, per alcuni Autori, sembra deriva dal fatto che il prodotto, per essere stagionato era appeso «a cavalcioni» a coppie tramite una cordicella d'origine vegetale (generalmente giunco) sopra una pertica. La tecnica di lavorazione, molto raffinata, deriva dall'antica necessità di renderlo facilmente conservabile per lungo tempo, poiché costituiva, insieme ai prodotti della lavorazione del maiale, la riserva di cibo per tutto l'anno, sia per i bovini che per i grossi proprietari di mandria. Il nome podolico deriva dal fatto che anticamente tale formaggio era prodotto con latte di vacche di razza podolica, tipica del meridione d'Italia ed in particolare della Regione Calabria. Il caciocavallo podolico tipico è a stagionatura naturale e non è mai affumicato.

Allegato VI

Cacioricotta

Materia prima: latte di capra intero crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione con concentrati e fieno.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è trasferito in caldaia (CRS) e portato ad ebollizione. In alcuni casi è prevista l'aggiunta di sale da cucina nella misura del 2-3%. Si procede quindi, all'allontanamento della caldaia dal fuoco, facendo raffreddare il latte fino a portarlo alla temperatura di 36-37 °C, indi si aggiunge il caglio in pasta di capretto, nella misura di 0,3-0,35 grammi per litro di latte, previo stemperamento in acqua o latte tiepido.

In circa 60 minuti si realizzano la coagulazione del latte ed il rassodamento del coagulo, per poi procedere alla rottura della cagliata con lo spino (BRC), che deve essere sminuzzata alle dimensioni di chicchi di riso. Lasciata sedimentare in caldaia, la cagliata, è estratta e posta nei canestri (CFS), leggermente pressata a mano, e messa a spurgare su un tavolo inclinato (TFF) per 24 ore. La salatura in genere è effettuata a secco.

Stagionatura: 2-4 giorni se consumato fresco, da 10 a 30 giorni se è

stagionato.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: di forma cilindrica, con scalzo di 8-10 cm, verticale, e diametro di 5-6 cm; il peso si aggira attorno ai 500 grammi. Presenta sulla crosta esterna, le caratteristiche striature dovute all'impronta lasciata dai canestri di giunco. Il colore del prodotto fresco è bianco-latte, mentre quello usato da grattugia o stagionato è di colore bianco avorio; è un formaggio privo di crosta il primo, mentre il secondo evidenzia una leggera crosta. Il prodotto fresco esprime un sapore sapido con note di retrogusto di selvatico, mentre quello stagionato un sapore piccante ed intenso. Umidità media a quattro giorni di conservazione: circa 59%.

Area di produzione: intera Regione Calabria, in particolare nelle province di Reggio Calabria e Cosenza.

Calendario di produzione: in prevalenza nel periodo primaverile-estivo.

Note: è un prodotto molto ricercato e delicato, usato sia fresco che stagionato, da taglio o da grattugia. È utilizzato in molte ricette tipiche calabresi.

Al nome di cacioricotta può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio cacioricotta di Lamezia Terme, di Cardinale, della Piana di Gioia Tauro, di Sibari, del Pollino, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, del Monte Poro, delle Serre Vibonesi, Silana, dell'Aspromonte, ecc..

Allegato VII

Caciotta

Materia prima: latte vaccino, ovino, caprino, intero crudo. Alimentazione: erbai coltivati o naturali e pascolo estensivo naturale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa accurata filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 35-37 °C, ed aggiunto il caglio liquido di vitello o in pasta d'agnello o capretto nella misura di 30-50 ml per quintale di latte. La coagulazione avviene in un tempo di 40-60 minuti, cui segue il rassodamento che si realizza in circa 10 minuti. Di seguito si procede alla rottura spinta della cagliata con lo spino (BRC), e ad una cottura a 50 °C per qualche minuto, segue una sosta della pasta sotto siero per circa 30 minuti. Si procede quindi, all'estrazione della cagliata ed alla messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), pressata manualmente e rivoltata più volte. La salatura è realizzata in salamoia al 22-25% per circa 30 minuti per le forme piccole, ma si può protrarre per 2 ore per quelle più grandi.

Stagionatura: da qualche settimana a 2-3 mesi.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: forma cilindrica, scalzo 12-18 cm circa, verticale, e diametro di 10 cm. Peso: da 300 grammi ad 1,5 Kg, crosta di colore giallo paglierino, sottile, con i tipici solchi dei canestri; pasta di colore bianco con leggere occhiature, di consistenza elastica, sapore dolce e sapido.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: formaggio da taglio, da consumarsi fresco. Il latte di capra utilizzato deriva in genere da razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte. Al nome di caciotta può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio caciotta di Lamezia Terme, di Cardinale, Silana, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, del Monte Poro, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro, dell'Aspromonte, del Pollino, di Sibari, ecc. nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio caciotta caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dov'è prodotta.

Allegato VIII

Caciotto di Cirella di Plati

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 25-30 °C ed aggiunto il caglio in pasta di capretto. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in granuli della grandezza di una nocciola; si fa sostare per qualche minuto, indi si procede alla raccolta manuale del coagulo che è posto su un tavolo inclinato (TFF) per spurgare del siero in eccesso e per farlo maturare. La fermentazione della cagliata avviene quindi a temperatura ambiente, e si protrae per 4-10 ore, in relazione alla temperatura esterna. Per conoscere se la pasta è matura, ovvero, se è in grado di essere lavorata (filata), si fanno successivamente, a brevi intervalli, degli assaggi, prendendone un pezzetto, immergendolo nell'acqua quasi bollente (circa 85 °C) e provando se esso si allunga in fibre elastiche (filatura). Allorquando la cagliata ha raggiunto il giusto grado di maturazione, si procede al taglio della stessa in piccole strisce che sono immerse in un recipiente con acqua calda (circa 85 °C), agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto

l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, fino a realizzare, con manualità particolare, la tipica forma a pera.

Stagionatura: da 2-3 giorni a qualche mese in appropriato ambiente fresco ed aerato.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC (ugliastru).

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da kg 0,300 a kg 1; forma a pera. La crosta è sottile e lucida, di colore giallo paglierino. Di sapore dolce e burroso a media stagionatura, pronunciatamente piccante a stagionatura avanzata.

Area di produzione: versante del basso Ionio reggino dell'Aspromonte, ed in particolare nei Comuni di Cirella di Platì, Ciminà e Antonimina della provincia di Reggio Calabria.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Allegato IX

Canestrato

Materia prima: latte vaccino, ovino e caprino intero crudo, singolo o miscelati tra loro. Alimentazione con pascolo estensivo naturale e seminato, con o senza integrazione in stalla con concentrati e fieno.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 32-40 °C, e fatto coagulare con l'impiego di caglio di capretto, agnello o vitello, in ragione di 30-35 grammi per quintale di latte, stemperato in precedenza in acqua tiepida. A 50 minuti circa si realizza la coagulazione, segue il rassodamento del coagulo, quindi si procede alla rottura dello stesso con lo spino (BRC) la cui dimensione delle particelle dipenderà dal tipo di formaggio che si vuole realizzare, e cioè se un prodotto da consumo fresco o stagionato; tale operazione può avvenire con l'ausilio del calore. Realizzatasi la sedimentazione e il compattamento della cagliata in caldaia, si trasferisce la stessa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), operando di seguito una pressione manuale, con l'obiettivo di spurgare il più possibile la massa; anche tale operazione è condizionata al tipo di prodotto finale che si vuole realizzare. La salatura può avvenire sia a secco che in salamoia.

Stagionatura: il formaggio consumato fresco o «Primosale» richiede 8-10 giorni di stagionatura ed ha subito la salatura, mentre quello stagionato o da grattugia richiede da due mesi ad oltre 4 mesi di stagionatura, in ambiente fresco ed aerato, avendo cura di rivoltarlo periodicamente. Viene anche

consumato appena prodotto senza salatura: «Tuma».

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: diametro di 18-30 cm, scalzo di 10-25 cm, verticale o leggermente convesso, peso da 1 a 20 Kg Di forma cilindrica a facce piane nel prodotto fresco, leggermente concave in quello stagionato; crosta sottile, pasta di colore bianco nel primo caso e giallo paglierino nel secondo caso. Di sapore dolce il prodotto fresco, piccante e di odore pungente lo stagionato. Le forme possono essere strofinate con olio o morchia d'olio d'oliva, ossia, con peperoncino in polvere o in pasta. È previsto l'uso di peperoncino all'interno della cagliata, nel momento della posa della stessa nei canestri.

Area di produzione: intera Regione Calabria.

Calendario di produzione: generalmente da ottobre a luglio.

Note: il latte di capra utilizzato è prodotto in genere da animali di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte. Al nome di canestrato può seguire il luogo dov'è prodotto, come ad esempio canestrato di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, delle Serre Vibonesi, di Sibari, del Pollino, di Morano Calabro, del Monte Poro, di Miglierina, di Cardinale, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, della Piana di Gioia Tauro, Silano, ecc. nonché può essere denominato in base al tipo di latte impiegato nella lavorazione, come pecorino, caprino, vaccino o misto, seguito dal luogo in cui è prodotto, come ad esempio pecorino di Morano, pecorino del Pollino, caprino della Sila, vaccino di Lamezia Terme, ecc..

Allegato X

Canestrato dell'Aspromonte

Materia prima: latte vaccino, ovino e caprino intero crudo, singolo o miscelati tra loro. Alimentazione: erbai coltivati e pascolo estensivo naturale, in genere senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene tra 26-30 °C aggiungendovi caglio liquido di capretto o agnello. Trascorsi circa 60 minuti, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata (a dimensione molto piccole) si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un unico corpo; tale operazione avviene con l'ausilio del calore. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è

esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato. La salatura avviene immediatamente su entrambe le facce; nel periodo primaverile/estivo avviene direttamente sulla cagliata prima della rottura.

Stagionatura: da 1 a 3 mesi fino ad un anno.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo 5 cm, verticale o leggermente convesso, peso Kg 1,500-4,000, forma cilindrica, crosta di colore giallo. La pasta è compatta, di colore bianco o giallo chiaro, di consistenza media tendente al morbido fino al 4-5 mese di stagionatura; il sapore rasenta la neutralità all'inizio della produzione, per sviluppare in primavera un mosaico di toni aromatici tipici e caratteristici, conferitogli dai preziosi pascoli dell'Aspromonte.

Area di produzione: provincia di Reggio Calabria ed in particolare dell'Aspromonte.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: formaggio da taglio, raramente usato da grattugia. Il latte di capra utilizzato deriva nella generalità dei casi dalla razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte, la cui particolare qualità, unitamente alla pregevole natura dei pascoli dell'Aspromonte, conferiscono al prodotto finale, tipiche qualità organolettiche uniche al mondo.

Allegato XI

Caprino dell'Aspromonte

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in prevalenza di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene tra 30-38 °C aggiungendovi caglio di capretto. Realizzatasi la coagulazione, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di chicchi di riso) si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un unico corpo. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata un'energica pressatura ed un continuo rivoltamento manuale. La salatura avviene a secco immediatamente su entrambe le facce; nel periodo primaverile/estivo avviene direttamente sulla

cagliata prima della rottura.

Stagionatura: da qualche giorno a qualche settimana.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo 7-15 cm, verticale o leggermente convesso, peso Kg 1,000-3,500, forma cilindrica, crosta riportante i solchi dei canestri, in genere di colore giallo, con sfumature che variano in base alle stagioni.

Area di produzione: provincia di Reggio Calabria ed in particolare dell'Aspromonte.

Calendario di produzione: generalmente da ottobre a luglio.

Note: prodotto molto radicato nel territorio di produzione, per lo spiccato profumo e sapore conferitogli dalla flora tipica dell'Aspromonte, nonché per la particolare qualità del latte delle Capre dell'Aspromonte.

Allegato XII

Caprino della Limina

Materia prima: latte di capra intero crudo, prodotto in prevalenza, dalla razza-popolazione Capra dell'Aspromonte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale, in genere senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), si aggiunge il caglio precedentemente stemperato in poca acqua e si riscalda. Trascorsi circa 60 minuti, si procede alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e, con le mani, si avvicinano le particelle caseose fino a formare un unico corpo. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato con l'ausilio di una miscela d'olio d'oliva e aceto che è cosparsa sulle forme.

Stagionatura: da qualche settimana ad un anno.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo 10-15 cm, verticale o leggermente convesso, peso Kg 1-2. Di forma cilindrica, crosta di colore giallo nel tipo fresco, marrone scuro in quello stagionato. La pasta è compatta, di colore

bianco latte, di consistenza media tendente al morbido fino al 3-4 mese di stagionatura; il sapore rasenta la neutralità all'inizio della produzione, per sviluppare in primavera un mosaico di toni aromatici tipici e caratteristici, conferitogli dai preziosi pascoli dell'Aspromonte.

Area di produzione: comprensorio del Parco dell'Aspromonte e Comuni ricadenti nella Comunità Montana della Limina.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: formaggio da sempre prodotto nel comprensorio dell'Aspromonte, dove radicato è l'allevamento della capra, culla d'origine della Capra dell'Aspromonte.

Allegato XIII

Farci-Provola

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte, soppessata o capocollo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: la stessa della provola alla cui scheda si rimanda per le fasi di lavorazione comuni; la pasta filata è confezionata a forma di provola molto allungata con l'interno cavo che è farcito con soppessata o capocollo stagionato. Richiuso l'apice si mette a raffreddare in acqua fredda. La salatura si effettua in salamoia per diverse ore. Matura in pochi giorni, in ambiente fresco e aerato, dove le forme sono appese a coppie su bastoni.

Stagionatura: da qualche settimana ad un paio di mesi, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata; peso da 1 a 3 Kg. Forma allungata, crosta compatta, liscia e lucida, di colore bianco avorio. Pasta: la stessa della provola, sapore pieno e corposo per l'abbinamento del salume e del formaggio.

Area di produzione: colline Catanzaresi.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: particolare pregio assume tale prodotto se i salumi utilizzati provengono da suini di razza calabrese o nero di Calabria. Esistono altre varianti con diversi tipi di farciture. Questo formaggio, nasce come soluzione al problema che

avevano gli abitanti dei Comuni di Miglierina ed Amato, della provincia di Catanzaro, ad inviare salumi, ai propri emigrati residenti nelle americhe. Per ovviare questo problema, avvolsero i salumi in pasta di provola, facendoli apparire come provole, consentendo così il passaggio dei salumi alla frontiera.

Allegato XIV

Felciata di Calabria

Materia prima: latte di capra (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Rustica di Calabria) intero, crudo con piccola percentuale di latte di pecora intero, crudo. Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microfiora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 34 °C circa, ed aggiunto il caglio in pasta d'agnello o capretto. Trascorsi 30-45 minuti, si procede alla raccolta della cagliata con apposito strumento (CDL), che è sistemata in dei secchielli di gelso o di noce, alternando strati di cagliata e strati di felci.

Stagionatura: si consuma fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, CDL (cucchiera), e secchielli di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: è un formaggio fresco, con superficie liscia, senza crosta, tenero, delicato, di debole consistenza. Il colore è bianco porcellana, con un sapore aromatico e profumato, attribuitogli dai forti pascoli delle montagne appenniniche calabresi.

Area di produzione: provincia di Cosenza, in particolare comprensorio di Morano Calabro (CS) e Pollino cosentino.

Calendario di produzione: generalmente periodo primaverile-estivo.

Note: è un formaggio senz'altro unico per la tecnologia di lavorazione e per l'incommensurabile qualità della materia prima, che potrebbe essere definito un distillato dei pascoli del Pollino calabrese.

Allegato XV

Formaggio di capra

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale e seminato, con o senza integrazione con concentrati e fieno.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 35-38 °C, e fatto coagulare con l'impiego di caglio in pasta di capretto, in ragione di 30-35 grammi per quintale di latte, stemperato in precedenza in acqua tiepida. A 60 minuti si realizza la coagulazione, segue il rassodamento del coagulo, quindi si procede ad un'energica rottura dello stesso con lo spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso, al fine di favorire un facile spurgo. Realizzatasi la sedimentazione e il compattamento della cagliata in caldaia, si trasferisce la stessa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), operando di seguito un'energica pressione manuale, con l'obiettivo di spurgare il più possibile la massa. A seconda del periodo stagionale, le forme sono estratte dai canestri (12 ore dalla lavorazione in estate e 24 ore in inverno) per essere salate a secco e per una sola volta.

Stagionatura: se il formaggio è consumato fresco richiede da 10 giorni ad un mese di stagionatura, se deve essere consumato da grattugia 5-7 mesi, in ambiente fresco ed aerato, avendo cura di rivoltarlo periodicamente.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: diametro di 18-20 cm, scalzo leggermente concavo di 6-7 cm, peso da 1 a 2 Kg, con crosta sottile, di colore bianco-crema nel prodotto fresco e giallo-bruno in quello stagionato. La pasta si presenta burrosa ed elastica nel primo caso, consistente e granulosa nel secondo. Esprime un sapore dolce-acidulo nel prodotto fresco, accentuatamente piccante in quello stagionato; si evidenzia una piccola, ma fitta occhiatura. Ha un odore classico di lattico nel prodotto fresco, piccante ed intenso in quello stagionato. Umidità media a due mesi di conservazione: circa 43%.

Area di produzione: intera Regione Calabria.

Calendario di produzione: in genere da ottobre a luglio.

Note: è uno dei più antichi formaggi prodotti in Calabria, cambia odore e sapore a seconda del luogo dove è prodotto, per via della diversa composizione botanica dei pascoli, che conferiscono al formaggio un diverso flavour. Al nome di formaggio di capra può seguire il luogo dov'è prodotto, come ad esempio formaggio di capra di Lamezia Terme, di Miglierina, di Lattarico; di Cardinale, Crotonese, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro, della Locride, di Sibari, del Catanzarese, dei Monte Poro, Silano, del Pollino, ecc..

Allegato XVI

Giuncata di capra

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese, la Tropeana, la Rustica di Calabria o la Capra

dell'Aspromonte). Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione direttamente in caldaia (CRS), è riscaldato ad una temperatura di 32-35 °C, quindi coagulato con caglio in pasta di capretto nella misura di 0,3-0,5 grammi per litro di latte. In circa 60 minuti avviene la coagulazione, segue il rassodamento che si realizza in circa 10 minuti. Di seguito si procede alla rottura della cagliata con lo spino (BRC), fino a ridurla alle dimensioni di un mandarino. Si estrae la cagliata e si sistema nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), lasciandola asciugare per 2-3 giorni. Successivamente si procede alla salatura delle forme, una sola volta e a secco.

Qualora si voglia preparare un formaggio stagionato, le forme sono messe su dei ripiani di legno per 8-10 giorni.

Stagionatura: da 5 a 10 giorni per un formaggio leggermente stagionato, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: forma cilindrica, con scalzo leggermente convesso di 3-5 cm e diametro di 15-18 cm; il peso oscilla da 500 grammi a 2 Kg. Il prodotto fresco presenta una pasta morbida, di colore bianco e senza crosta, poco consistente, con leggera presenza di siero. Esprime un sapore dolciastro ed un odore di latte. Umidità media ad un giorno di conservazione: circa 56%.

Area di produzione: intera Regione Calabria.

Calendario di produzione: in prevalenza nel periodo primaverile-estivo.

Note: in genere si produce a fine lattazione, quando la quantità di latte prodotta dalle capre è minima ed insufficiente per produrre una ragionevole quantità d'altri tipi di formaggio.

Al nome di giuncata di capra può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio giuncata di capra di Lamezia Terme, della Locride, della Piana di Gioia Tauro, del Catanzarese, di Sibari, Crotonese, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, di Cardinale, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, del Pollino, ecc..

Allegato XVII

Giuncata di vacca

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza

integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte della mungitura serale e mattutina, previa filtrazione, è immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 36-38 °C, fatto coagulare con l'impiego di caglio liquido di vitello. Trascorsi 20-30 minuti si procede alla rottura della cagliata con lo spino (BRC), fino a ridurla alle dimensioni di un mandarino. Nell'arco di 5-10 minuti avviene la sedimentazione della cagliata in caldaia, a cui segue il prelievo della stessa direttamente con appositi canestri (CFS), che saranno colmati, e posti su un tavolo inclinato (TFF) affinché sgrondi del siero in eccesso. Non è effettuata la salatura.

Stagionatura: non si effettua.

Attrezzatura storica: BLC, TFF, CRS, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: è un formaggio da tavola che va consumato fresco. Il peso varia da Kg 0,200-0,400; di forma rotonda con superficie che riporta i solchi dei canestri, lucente di colore bianco porcellana. La pasta è consistente, con piccole cavità sierose; sapore dolce e delicato.

Area di produzione: prevalentemente nella zona di Morano Calabro, altopiano della Sila, piana di Sibari (CS).

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: è un prodotto molto ricercato durante le festività natalizie. Un tempo se non era consumato fresco, si faceva stagionare ed era ottimo adoperato come condimento.

Al nome di giuncata di vacca può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio giuncata di vacca di Lamezia Terme, della Locride, della Piana di Gioia Tauro, del Catanzarese, Crotonese, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, di Cardinale, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, del Pollino, ecc..

Allegato XVIII

Mozzarella

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte di una produzione, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS), portato alla temperatura di 37 °C, indi si

aggiunge il caglio in pasta di capretto. Dopo circa 60 minuti si procede alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC) fino a ridurlo in granuli della grandezza di chicchi di riso; di seguito è realizzata una semicottura a 40 °C che consente ai granuli di agglomerarsi tra loro. Raccolta la cagliata, è prelevata manualmente, e posta su un ripiano per acidificare a temperatura ambiente. Allorquando la massa raggiunge un particolare grado di maturazione, è fatta spurgare del siero acido per mezzo di lavaggi con acqua. Ottenuto il giusto grado d'acidificazione, si procede alla filatura manuale della pasta, realizzando le mozzarelle del calibro voluto, segue, l'immersione delle stesse in un recipiente con acqua fresca per farle rassodare. Finito tale processo le mozzarelle sono salate in salamoia.

Stagionatura: non è effettuata.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso e dimensioni varie da 25 gr. a 400 gr. circa, la superficie è liscia, lucente, di colore bianco; la pasta ha consistenza morbida ed elastica. Al taglio si verifica la fuoriuscita di siero lattiginoso.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: al nome di mozzarella può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio mozzarella di Lamezia Terme, Silana, di Lattarico, dell'Aspromonte, della Locride, del Catanzarese, Crotonese, di Sibari, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, ecc..

Allegato XIX

Musulupu

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in prevalenza di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte) o di pecora intero, crudo. Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è trasferito in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 35-38 °C, coagulato con caglio in pasta d'agnello o di capretto, nella misura di 30-35 grammi per quintale di latte, e agitato lentamente con lo spino (BRC). La coagulazione si realizza in circa un'ora, mentre il rassodamento della cagliata in non oltre 10 minuti. Di seguito, per quasi quindici minuti, la cagliata è sottoposta alla rottura con spino (BRC), riducendola in piccoli granelli delle dimensioni di chicchi di riso; segue la sedimentazione della cagliata. Di seguito la cagliata è portata su un tavolo inclinato (TFF), e suddivisa in grossi pezzi del peso di 400 grammi circa.

L'ultima operazione consiste nello scottare i grossi pezzi di cagliata in siero caldo, alla temperatura di 36-38 °C, quindi immessi negli appositi stampi di legno (CFS), internamente incisi, riportanti in genere simboli liturgici.

Stagionatura: non è effettuata.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS (musulupara).

Caratteristiche del prodotto finito: è un formaggio fresco, se di forma semisferica con diametro di 10-12 cm ed altezza di 4-5 cm, se d'altra forma (quasi rettangolare, riportante immagini di santi) alto 15 cm, largo 6 cm e profondo 1,5 cm circa. Non ha crosta, pasta di colore bianco latte, di consistenza molle, con peso che varia dai 250 ai 500 grammi; di sapore dolce e odore caratteristico di lattico. Umidità media a due giorni di conservazione: 48-49%.

Area di produzione: tutta la provincia di Reggio Calabria, ed in particolare l'area grecanica dell'Aspromonte, dello Zomaro e la fascia ionica della stessa provincia.

Calendario di produzione: in concomitanza delle festività pasquali.

Note: è un formaggio d'origine greco-albanese, il cui nome secondo alcuni significa «boccone del lupo», per altri deriva dall'arabo masluk «derivato dal latte - estratto dal latte»; lo stesso stampo prende il nome dal formaggio (musulupara, musulucara). Il legno utilizzato per la realizzazione delle musulupare in genere è quello di gelso nero o pero selvatico.

Altri nomi del formaggio: Musulucu, Misulucu, Mussulupu, Musulucru, Misuluca, Musuluca, Musulupa.

Allegato XX

Paddaccio

Materia prima: latte di capra intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone come la Rustica di Calabria) o di pecora intero, crudo. Alimentazione con pascolo estensivo naturale.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è trasferito in caldaia (CRS), portato alla temperatura di 35-38 °C, quindi coagulato con caglio in

pasta d'agnello o di capretto, nella misura di 30-35 grammi per quintale di latte, e agitato lentamente con lo spino (BRC). La coagulazione si realizza in circa un'ora, mentre il rassodamento della cagliata in non oltre 10 minuti. Per quasi quindici minuti, la cagliata è sottoposta alla rottura con spino (BRC), riducendola in piccoli granelli delle dimensioni di chicchi di riso; segue la sedimentazione della cagliata. Di seguito la cagliata è portata su un tavolo inclinato (TFF), e suddivisa in grossi pezzi del peso di 500 grammi circa a cui segue il confezionamento che è realizzato in involucri di felci intrecciate a forma di sacchetti.

Stagionatura: non si effettua.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio fresco; forma sferoidale, con diametro di 15-18 cm ed altezza di 6-7 cm. Il peso si aggira attorno ai 500 grammi, privo di crosta, con leggera rugosità sulla superficie esterna. La pasta è molle, di colore bianco latte, di sapore dolce ed odore caratteristico di lattico. Umidità media a tre giorni di conservazione: circa 54%.

Area di produzione: provincia di Cosenza, in particolare comprensorio di Cassano allo Jonio (CS) e del Pollino calabrese.

Calendario di produzione: in genere si produce in concomitanza delle festività pasquali.

Note: è un prodotto delicato, ricercato soprattutto nel periodo pasquale. Altro nome: Peddaccio.

Allegato XXI

Pecorino con il pepe

Materia prima: latte ovino e/o caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: ricalca quella del Pecorino Crotonese, con la variante dell'aggiunta del pepe nero in grani, nel momento della messa in forma della cagliata.

Stagionatura: da 1 a 4 mesi fino ad un anno circa, in appropriato ambiente

fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta dura, semi-cotto a media o lunga maturazione. Il peso va da 1,500 a 2 Kg, scalzo verticale o leggermente convesso da 7 a 10 cm, forma cilindrica, diametro 15-20 cm; crosta dura, con impresso i segni del canestro, di colore giallo paglierino nel prodotto fresco tendente ad inscurire (ocra) con la stagionatura. La pasta è bianca/ paglierina, compatta con rare occhiature da dove escono lacrime di grasso; sapore pieno, gradevole, armonico e delicato, che progredisce con la stagionatura a sapido e piccante. Forte e gradevole risulta la presenza dei grani di pepe nero, che conferiscono al formaggio un caratteristico sapore.

Area di produzione: in tutta la Regione; rinomato è quello prodotto nel Crotonese.

Calendario di produzione: generalmente da giugno a luglio.

Note: al nome di pecorino con il pepe può seguire il luogo dov'è prodotto, come ad esempio pecorino con il pepe di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, delle Serre Vibonesi, di Sibari, del Pollino, di Morano Calabro, del Monte Poro, di Cardinale, Silano, dell'Aspromonte, della Piana di Gioia Tauro, ecc..

Allegato XXII

Pecorino Crotonese o Crotonese

Materia prima: latte ovino intero crudo, che può essere misto con latte di capra intero crudo nella percentuale massima del 20%. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, che si realizza sulle tipiche colline di argilla pliocenica, con integrazione di fieno e concentrati. Il pascolo può variare di composizione nelle zone montane ricadenti nell'area di produzione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione e termizzazione a 68 °C, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 36-38 °C, aggiungendovi caglio in pasta di capretto. Si possono utilizzare esclusivamente innesti di batteri lattici autoctoni o siero-innesti naturali preparati in caseificio. Trascorsi 40-50 minuti, si procede alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC). Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di chicchi di riso),

tenendo in agitazione la massa casearia con lo spino (BRC), si procede ad una semi-cottura a 42- 44 °C per 5-6 minuti, indi si lascia depositare la cagliata sul fondo. Rassodata la massa sul fondo della caldaia (CRS), si preleva manualmente e si pone negli appositi canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). La cagliata è sottoposta ad un'energica pressatura nei canestri (CFS), ed a continui rivoltamenti, al fine di far spurgare il siero in surplus e di dare forma alla massa. Si procede infine, ad un'immersione delle forme in caldaia (CRS) con siero caldo all'interno, ad una temperatura di 50-55 °C, al fine di sigillare perfettamente le forme. La salatura è effettuata sia a secco che in salamoia. Qualora è eseguita a secco, le forme rimangono sotto sale per più giorni, avendo cura di rivoltarle affinché il sale sia diffuso su tutte e due le facce; viceversa se la salatura avviene in salamoia satura, le forme resteranno immerse per uno o due giorni in rapporto alla pezzatura.

Stagionatura: da tre mesi ad un anno circa, in appropriato ambiente fresco. Durante questo periodo, le forme possono essere cappate con olio o morchia d'olio d'oliva.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta dura, semi-cotto a media o lunga maturazione, peso da 1,700 a 2,500 Kg con scalzo verticale o leggermente convesso da 7 a 10 cm e diametro di 15-20 cm. Di forma cilindrica, crosta dura, con impresso i segni del canestro, di colore giallo paglierina nei più freschi tendente ad inscurire (ocra) con la stagionatura. La pasta è bianca/paglierina, compatta con rare occhiature (occhio di pernice) da dove escono lacrime di grasso; sapore pieno, gradevole, armonico e delicato che progredisce con la stagionatura a sapido e piccante.

Area di produzione: provincia di Crotone e parte delle province di Catanzaro e Cosenza. Calendario di produzione: generalmente da ottobre a giugno.

Note: un tempo il pecorino crotonese era prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza Gentile di Puglia, oggi giorno la razza prevalentemente allevata risulta la Sarda. Il latte di capra utilizzato deriva in genere da razze o popolazioni autoctone come la Nicastrese e la Rustica di Calabria o con derivate garganiche.

Allegato XXIII

Pecorino del Monte Poro

Materia prima latte ovino, intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo

naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 32-36 °C, aggiungendovi caglio in pasta d'agnello. Trascorsi 45 minuti, si procede in modo energico, e per circa 5 minuti, alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso. Successivamente si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un'unica massa; tale operazione avviene a freddo. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato. Il giorno successivo le forme sono salate a secco, e rivoltate continuamente per qualche giorno; di seguito il formaggio è avviato alla stagionatura.

Stagionatura: da un mese ad oltre un anno, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta cruda, a media maturazione. Il peso va da 1 a 2,500 Kg, scalzo verticale o leggermente convesso da 12 a 14 cm, forma cilindrica, facce piane, diametro 7-8 cm. La crosta è sottile, liscia, di colore giallo-oro tendente al rossiccio per le continue cappature di peperoncino ed olio d'oliva; pasta compatta, con leggere occhiature, di colore bianco ghiaccio. Il sapore è intenso, pieno e aromatizzato.

Area di produzione: provincia di Vibo Valentia ed in particolare tutta la zona del Monte Poro.

Calendario di produzione: in prevalenza da settembre a luglio.

Note: i pascoli del Monte Poro sono ricchi di erbe aromatiche, le cui essenze conferiscono al latte ed indi al formaggio un tipico aroma, unico al mondo. Un tempo il pecorino del Monte Poro era prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza Sciara o Moscia Calabrese, oggi giorno la razza allevata prevalentemente è la Sarda e gli incroci con la razza Pinzirita e Comisana.

È prevista nella produzione di questo formaggio, l'aggiunta di una piccola percentuale di latte vaccino.

Allegato XXIV

Pecorino della Locride

Materia prima: latte ovino intero crudo, da solo o miscelato con latte di capra intero, crudo (in genere di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte). Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 32-38 °C, aggiungendovi caglio in pasta d'agnello o di capretto. Trascorsi 50 minuti, alla rottura del coagulo, per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni di chicchi di riso. Successivamente si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose fino a formare un'unica massa. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua e spinta pressatura ed un continuo rivoltamento manuale, che sono svolti in modo accurato e prolungato. Le forme sono salate a secco, e rivoltate continuamente per qualche giorno; di seguito il formaggio è avviato alla stagionatura.

Stagionatura: da qualche settimana a qualche mese, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a media maturazione, peso da 1 a 3,5 Kg con scalzo verticale o leggermente convesso da 7 a 15 cm e diametro di 10-25 cm. Di forma cilindrica, crosta rugosa con impressi i solchi del canestro; di colore bianco nei prodotti freschi; e ocrea in quelli stagionati. La pasta è compatta, di colore bianca-ghiaccio nel prodotto fresco, giallo-paglierino in quello stagionato. Il sapore è gradevole e delicato.

Area di produzione: areale della Locride.

Calendario di produzione: in prevalenza da ottobre a luglio.

Allegato XXV

Pecorino della vallata «Stilaro-Allaro»

Materia prima: latte ovino intero crudo, miscelato con latte di capra intero, crudo (in genere di razza-popolazione autoctona Capra dell'Aspromonte). Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa filtrazione, è immesso nella caldaia (CRS). La coagulazione avviene a circa 30-35 °C, aggiungendovi caglio in pasta di capretto. Trascorsi 60 minuti, si procede in modo energico, alla rottura del coagulo per mezzo dello spino (BRC), fino a ridurlo in piccole dimensioni; questa operazione avviene senza l'ausilio del calore. Successivamente si lascia riposare la massa, che tende a raccogliersi sul fondo della caldaia (CRS), e con le mani si avvicinano le particelle caseose, fino a formare un'unica massa; durante questo processo è esercitata sulla massa una forte pressatura. Manualmente si procede all'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS) che è messa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF); sulle forme è esercitata una continua pressatura ed un continuo rivoltamento manuale. Il giorno successivo le forme sono salate a secco, e rivoltate continuamente per qualche giorno; di seguito il formaggio è avviato alla stagionatura.

Stagionatura: da 4 a 10 mesi, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta dura, a media o lunga maturazione, peso da 1 a 2 Kg con scalzo verticale o leggermente convesso da 8 a 14 cm e diametro di 15-20 cm. Di forma cilindrica, crosta dura e rugosa con impressi i solchi del canestro; di colore bianco nei prodotti freschi, e ocrea in quelli stagionati. La pasta è di colore bianco-ghiaccio nel prodotto fresco, giallo-pagliarino in quello stagionato, compatta; sapore gradevole e delicato che progredisce a sapido e piccante con l'avanzare della stagionatura.

Area di produzione: alto Jonio reggino.

Calendario di produzione: in prevalenza da ottobre a luglio.

Pecorino di Vazzano

Materia prima: latte ovino, intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: ricalca quella del pecorino del Monte Poro, con la differenza che la rottura della cagliata avviene a 40 °C. Matura in tre mesi circa, in ambiente fresco, dove le forme sono unte con olio e peperoncino. Resa 18%.

Stagionatura: da un mese ad un anno circa in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CFS, CRS, TFF, BRC.

Caratteristiche del prodotto finito: peso da 1,2 a 2,500 Kg, scalzo da 12 a 14 cm, verticale o leggermente convesso, di forma cilindrica, facce piane, diametro 8-10 cm. La crosta è sottile, liscia, di colore giallo-oro tendente al rossiccio per le continue cappature di peperoncino ed olio d'oliva; pasta compatta, con rare occhiature, di colore bianco o giallo paglierino. La ricchezza aromatica del formaggio è conferita dai ricchi pascoli delle serre vibonesi. Il sapore è intenso, pieno e aromatizzato.

Area di produzione: provincia di Vibo Valentia ed in particolare nella zona delle Serre Vibonesi.

Calendario di produzione: in prevalenza da settembre a giugno.

Note: i pascoli delle Serre e pre-Serre vibonesi sono ricchi di flora spontanea tipica del bacino mediterraneo che conferiscono a tale formaggio particolarità organolettiche uniche. Un tempo il pecorino di Vazzano, era prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza Sciara o Moscia Calabrese; oggi giorno la razza allevata prevalentemente è la Sarda ed incroci con la razza Pinzirità e Comisana. È prevista nella produzione di questo formaggio, l'aggiunta di una piccola percentuale di latte di capra.

Allegato XXVII

Pecorino «Valle dell'Ancinale»

Materia prima: latte ovino, intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo,

naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale

Tecnologia di lavorazione: il latte, dopo due mungiture, si filtra munto fino a raggiungere i 20° centigradi, si lascia a riposo per circa un'ora, il tempo necessario alla solidificazione della cagliata. Dopo si riattizza il fuoco, girando con il mestolo lentamente nella cagliata, fin quando la temperatura non sale intorno ai 40°, temperatura che permette la solidificazione della pastata, detta «zuma» che, dopo essere raccolta, viene messa in contenitori della capienza di Kg 1, Kg 2, Kg 3. Dopo la lievitazione ha inizio il processo curativo per trasformare la «tuma» in formaggio.

Stagionatura: da un mese ad un anno e mezzo (interamente stagionato) circa in un luogo fresco, al riparo dagli agenti esterni, curato di tanto in tanto con una miscela di olio e peperoncino tritato.

Attrezzatura storica: stanza igienica ben piastrellata, focolare murato, recipiente di rame, contenitori di «giunco», vassoio in legno, mestolo.

Caratteristiche del prodotto finito: di colore bianco appena sformato, attraverso la lavorazione e la cura, con il passare del tempo, prende altri colori a seconda delle sostanze con cui si tratta. Rossiccio se trattato con peperoncino tritato misto ad aceto ed olio, giallognolo se trattato solo con il sale.

Il gusto varia a seconda della stagionatura, delicato, se si consuma fresco, piccante e sapido, quando viene consumato stagionato.

Area di produzione: Provincia di Catanzaro ed in particolare nella Valle dell'Ancinale.

Calendario di produzione: in prevalenza da settembre a giugno.

Note: i pascoli sono incontaminati perché la Valle dell'Ancinale non ha subito la pesante mano dell'uomo e tutto è allo stato naturale.

I locali per la stagionatura e la conservazione, detti «casulari», sono il segreto per la buona riuscita del formaggio.

Allegato XXVIII

Provola

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte previa filtrazione, è riscaldato in caldaia (CRS) ad una temperatura di circa 35-38 °C, trasferito nel tino di legno ove si aggiunge il caglio in pasta di vitello. Dopo circa 30 minuti, si procede alla rottura della cagliata per mezzo dello spino (BRC), indi si lascia riposare per circa 15 minuti. Di seguito si elimina il siero che è riscaldato a 65-70 °C, si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si riversa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione precedente) e, successivamente, il siero caldo, avendo cura di girare la pasta con lo spino (BRC). Si toglie il siero e si lascia riposare la massa per 4-5 ore coperta di scotta. A maturazione della pasta avvenuta, la massa è posta su un ripiano (RPN), frazionata in grosse dimensioni, e lasciata riposare per circa 20 minuti, indi è ridotta in piccole strisce che sono immerse in un recipiente con acqua calda ed agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, fino a creare un unico cordone che è suddiviso manualmente in tronchetti; questi ultimi, avvolti su se stessi, vanno a formare con movimenti manuali, il prodotto finito. Subito dopo, le forme sono immerse in acqua fredda per poi passare in salamoia.

Stagionatura: da pochi giorni ad un paio di mesi, in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, peso da 1 Kg a circa 3 Kg; forma troncoconica. La crosta è compatta, liscia e lucida, di colore giallo o bianco avorio, in base al tempo di stagionatura. La pasta è in genere poco più chiara della crosta; sapore dolce.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: al nome di provola può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio provola di Lamezia Terme, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, di Lattarico, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, ecc.. È evidente che il sapore è esaltato utilizzando latte proveniente da vacche al pascolo.

In alcuni luoghi della Regione, i pezzi di cagliata utilizzati per le prove di filatura, vengono definiti Stracciatella o Strazzatella, al cui nome può seguire il nome del luogo dove viene prodotta, come la Strazzatella Silana, ecc..

Allegato XXIX

Rasco

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, proveniente da vacche meticcie, ove prevale, la razza podolica. Alimentazione: pascolo estensivo naturale con o senza integrazione:

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte crudo, previa accurata filtrazione, è immesso in caldaia (CRS) e portato a temperatura di 36-38 °C, quindi, si aggiunge il caglio di capretto in pasta, nella misura di 30 grammi per 100 lt di latte. A coagulazione avvenuta, si procede alla rottura a freddo della cagliata con lo spino (BRC) o a mano, fino a raggiungere dei grani di dimensione varia tra il mais e la nocciola. Al fine di consentire una migliore coesione delle particelle caseose della massa, si procede all'immissione in caldaia (CRS) d'acqua calda; di seguito si procede al riempimento dei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), senza azione di frugatura ma con una leggera pressatura manuale. Le forme, dopo aver ceduto parte del siero, sono rivoltate e calate nel siero caldo alla temperatura di 60 °C, al fine di favorire una migliore chiusura della pasta; dopo 8-10 ore dalla fine della lavorazione, si effettua una prima salatura a secco seguita da una seconda a distanza di 24 ore.

Stagionatura: da consumarsi fresco oppure dopo 20 gg. di affumicatura.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: forma cilindrica, leggermente schiacciata, scalzo cm 20, diametro cm 8-12. Il peso è di Kg 0,500-0,750, la crosta di colore chiaro nel tipo non affumicato, marrone scuro dopo affumicatura; pasta compatta o con leggera occhiatura, bianca. Il sapore è dolce, armonioso, il cui aroma è influenzato dal tipo di pascolo.

Area di produzione: zone collinari e montuose del Catanzarese e Crotonese.

Calendario di produzione: da novembre a luglio.

Nota: prodotto scomparso di cui si tramanda memoria in cenni storici bibliografici, ha rappresentato nei secoli scorsi uno dei formaggi di punta del patrimonio caseario calabrese.

Allegato XXX

Ricotta

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso in caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (max 10%) e sale (2%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, con apposito cucchiaino (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un po' a spurgare sul tavolo (TFF), e di seguito possono venire rivoltate per conferirgli la tipica forma dei canestri (fucelle).

Stagionatura: si consuma fresca.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo verticale, variabile per altezza, diametro variabile, peso da Kg 0,080-1,000; forma in genere tronco-conica. Pasta sierosa, adesiva, morbida e delicata, di colore bianco/bianco avorio; di sapore delicato.

Area di produzione: in tutta la Calabria.

Calendario di produzione: prevalentemente da ottobre a luglio.

Note: al nome di ricotta può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di Cardinale, di Sibari, della Locride, del Catanzarese, Silana, delle Serre Vibonesi, di Miglierina, del Monte Poro, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc., nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXI

Ricotta affumicata

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso in caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (Max 10%) e sale (2%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, tramite un apposito cucchiaino (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un pò a spurgare sul tavolo (TFF), e di seguito possono venire rivoltate per conferirgli la tipica forma dei canestri (fucelle). Trascorso uno o due giorni, le ricotte vengono messe su dei graticci ad essiccare ed affumicare con procedimenti naturali e tradizionali. I locali di affumicatura in genere sono coperti con tegole o da semplici tettoie. L'operazione d'affumicatura prosegue per qualche settimana in base al grado di maturazione richiesto, quindi dall'uso finale, se cioè da consumo fresco o da grattugia.

Stagionatura: da qualche settimana a sei mesi.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo concavo, di 10 cm circa; diametro 5 cm, peso da 200 a 300 gr . Forma cilindrica, crosta con presenza dei tipici solchi delle fucelle, di colore marrone più o meno intenso; pasta di colore bianco, compatta adesiva e burrosa. Di sapore delicato, dolce e leggermente piccante.

Area di produzione: in tutta la Calabria

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: uso da grattugia o da taglio. Al nome di ricotta affumicata può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta affumicata di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese; di Cardinale, di Sibari, Silana, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, della Locride, del Catanzarese, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc. nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricotta affumicata caprina, pecorina,

vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXII

Ricotta infornata

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso nella caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (max 10%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, tramite apposito cucchiaino (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un pò a spurgare sul tavolo (TFF), e, di seguito, possono venire rivoltate, per conferirgli la tipica forma dei canestri (fuscelle). Dopo qualche giorno si esegue la salatura a secco per favorire la formazione della crosta, si mettono quindi, in terrine di ceramica o terracotta, per poi essere cotte in forno a 200 °C per un tempo che varia da 15 a 40 minuti, a secondo del peso e dell'intensità d'imbrunimento che si vuole raggiungere.

Stagionatura: da qualche settimana a sei mesi in appropriato ambiente fresco.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: altezza e diametro variabili; peso da Kg 0,200 a 0,800. Di forma tronco-conica, pasta compatta, di colore bianco. Il sapore è intenso e persistente.

Area di produzione: in tutta la Calabria.

Calendario di produzione: generalmente da novembre a luglio.

Note: al nome di ricotta infornata può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta infornata di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, di Cardinale, di Sibari, Silana, delle Serre Vibonesi, del Monte Poro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc., nonché la specie da cui deriva il latte, come ad

esempio ricotta infornata caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXIII

Ricottone salato

Materia prima: siero di latte vaccino e/o ovi-caprino, con aggiunta di latte vaccino e/o ovi-caprino intero, crudo. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: dopo l'estrazione della cagliata dalla caldaia (CRS), il siero residuo, previa filtrazione, è rimesso in caldaia (CRS). Allorquando il siero ha raggiunto la temperatura di 65 °C, si aggiunge latte crudo (max 10%); si agita delicatamente per mezzo dello spino (BRC), fino all'affioramento della ricotta che avviene tra 85-90 °C circa. Ad affioramento avvenuto, tramite un cucchiaio (CDL), si preleva delicatamente la ricotta e si trasferisce nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF). Le ricotte si lasciano per un pò a spurgare sul tavolo (TFF), e di seguito possono venire rivoltate per conferirgli la tipica forma dei canestri (fucelle). La salatura si esegue a secco, per 7 giorni.

Stagionatura: da qualche settimana ad un anno circa, in appropriato ambiente fresco. Durante detto periodo, le forme sono raschiate e pulite da ogni accenno di muffa.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, TFF, BRC, CDL, CFS.

Caratteristiche del prodotto finito: scalzo cm 5-8, diametro cm 12-18, peso Kg 0,500-1,000. Di forma tronco-conica, crosta dura come la pasta, dal colore bianco avorio con zone più scure; pasta con struttura dura e compatta, dello stesso colore della crosta. Il sapore è intenso e persistente, tendente al piccante.

Area di produzione: prevalentemente nelle zone collinari-montuose di tutta la Regione.

Calendario di produzione: generalmente da novembre-luglio.

Note: al nome di ricottone salato può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricottone salato di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di

Cardinale, della Locride, del Catanzarese, Silano, di Sibari, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, del Monte Poro, dell'Aspromonte, del Pollino, ecc., nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricottone salato caprino, pecorino, vaccino, misto, seguito dal luogo dove è prodotta.

Allegato XXXIV

Scamorza

Materia prima: latte vaccino intero, crudo, da razze meticcie (in passato da bovini di razza podolica), oggi anche da razze specializzate da latte. Alimentazione: pascolo estensivo naturale e artificiale, con o senza integrazione.

Microflora: naturale.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, è riscaldato fino ad una temperatura di circa 30-35 °C nella caldaia (CRS), trasferito nel tino di legno si aggiunge il caglio in pasta di vitello; dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata, per mezzo dello spino (BRC), indi si lascia riposare per circa 15 minuti. Di seguito si elimina il siero che è riscaldato a 65-70 °C, si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si riversa il sieroinnesto (proveniente dalla lavorazione precedente), e, successivamente il siero caldo, avendo cura di girare la pasta con lo spino (BRC). Si toglie il siero e si lascia riposare la massa per 4-5 ore coperta di scotta. A maturazione della pasta avvenuta, si pone la stessa su un ripiano (RPN), si fraziona in grosse dimensioni, e si lascia riposare per circa 20 minuti, indi è ridotta in piccole strisce che sono immerse in un recipiente con acqua calda ed agitate fin quando si raggiunge la filatura del tutto. Raggiunto l'optimum di filatura si procede alla lavorazione della massa, fino a creare un unico cordone che è suddiviso manualmente in tronchetti, i quali, avvolti su se stessi, vanno a formare con movimenti manuali, il prodotto finito. Subito dopo le forme sono immerse in acqua fredda per passare in salamoia al 16- 20%. Resa a 24 ore 11-13%.

Stagionatura: è un formaggio da consumo fresco, oppure da consumare entro 15 giorni.

Attrezzatura storica: BLC, CRS, BRC, RPN, ed altri piccoli strumenti di legno.

Caratteristiche del prodotto finito: formaggio a pasta filata, con peso che va da 0,250 Kg a circa 0,800 Kg; forma ad otto o comunque tronco-conica strozzata al centro o all'apice in base alle dimensioni. La crosta è compatta, liscia, lucida

e sottile, di colore bianco o bianco avorio in base ai giorni di stagionatura; pasta bianca, butirrosa e compatta, esente da occhiature. Il sapore è dolce. È un prodotto che può essere anche affumicato, in questo caso la crosta risulterà dorata o leggermente marrone.

Area di produzione: in tutta la Regione.

Calendario di produzione: tutto l'anno.

Note: se è affumicata (con procedimenti naturali e tradizionali) alla denominazione di origine deve seguire la dicitura «affumicata». Al nome di scamorza può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio scamorza di Lamezia Terme, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, del Pollino, ecc.. Se è affumicata, al nome di scamorza affumicata può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio scamorza affumicata di Lamezia Terme, di Lattarico, di Taurianova, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro , ecc. È evidente che il sapore è esaltato utilizzando latte proveniente da vacche al pascolo.

Allegato XXXV

Formaggio ovino e caprino

Materia prima: latte ovino e caprino intero, crudo (in genere di razze o popolazioni autoctone). Alimentazione con pascolo estensivo naturale e seminato, con o senza integrazione con concentrati e fieno.

Tecnologia di lavorazione: il latte, previa filtrazione, viene immesso in caldaia (CRS), riscaldato a 35-38 °C, e fatto coagulare con l'impiego di caglio in pasta di capretto, in ragione di 30-35 grammi per quintale di latte, stemperato in precedenza in acqua tiepida. A 60 minuti si realizza la coagulazione, segue il rassodamento del coagulo, quindi si procede ad un'energica rottura dello stesso con lo spino (BRC), fino a ridurlo alle dimensioni del chicco di riso, al fine di favorire uno spurgo del coagulo. Realizzatasi la sedimentazione e il compattamento della cagliata in caldaia, si trasferisce la stessa nei canestri (CFS) posti su un tavolo inclinato (TFF), operando di seguito un'energica pressione manuale, con l'obiettivo di spurgare il più possibile la massa. A seconda del periodo stagionale, le forme vengono estratte (12 ore dalla lavorazione in primavera e 24 ore in inverno) per essere salate a secco e per una sola volta.

Stagionatura: se il formaggio è consumato fresco, necessita da 20 giorni ad un mese di stagionatura, se deve essere consumato da grattugia necessita di 6-7 mesi, in ambiente fresco ed aerato, avendo cura di ritrovarlo periodicamente.

Attrezzatura storica: BCL, CRS, BRC, CFS, TFF.

Caratteristiche del prodotto finito: diametro di 18-20 cm, scalzo leggermente concavo di 6-7 cm peso da 1 a 2 Kg, con crosta sottile, di colore bianco-crema nel prodotto fresco e giallo-bruno in quello stagionato; la pasta si presenta burrosa ed elastica nel primo caso, consistente e granulosa nel secondo. Esprime un sapore dolce-acidulo nel prodotto fresco, accentuatamente piccante in quello stagionato; si evidenzia una piccola, ma fitta occhiatura. Ha un odore classico di lattico nel prodotto fresco, piccante ed intenso in quello stagionato. Umidità media a due mesi di conservazione: circa 43%.

Area di produzione: Cardeto (provincia di Reggio Calabria).

Calendario di produzione: in genere da ottobre a giugno.

Note: è uno dei più antichi formaggi prodotti in Calabria, cambia odore e sapore a seconda del luogo dove è prodotto, per via della diversa composizione flogistica dei pascoli che conferiscono al formaggio in diverso flavour.

L.R. ABRUZZO 11-6-2008 n. 8 (ALLEGATO A)

Disposizioni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli.

Allegato A

Requisiti dei locali**A Struttura**

1. Le pareti dei locali devono essere lisce, lavabili e disinfettabili; sono ammesse pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio o verniciate con prodotti lavabili e atossici, per una altezza di almeno 2 metri. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni o in pietra, è ammesso l'uso di un impermeabilizzante atossico che riduca l'effetto poroso. Nei locali polifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che effettivamente necessitano di tale requisito.

2. I pavimenti devono essere lisci e lavabili. Se necessario per la potenzialità della struttura o la tipologia delle produzioni deve essere presente un sistema di griglie per l'allontanamento delle acque di lavorazione. Il soffitto deve essere facilmente pulibile, sia esso eseguito a intonaco, legno o piastrelle in cotto. Nel caso siano presenti, vanno tamponati gli spazi che intercorrono tra le travature ed il soffitto stesso solo nelle aree dove avviene effettivamente la lavorazione.

3. Le porte devono essere in materiale liscio, lavabile, non assorbente e di colore tendente al chiaro; quelle che danno all'esterno devono essere protette dall'intrusione di vettori.

4. Le finestre devono essere dotate di adeguati infissi e, se apribili, devono essere munite di retine antiinsetti. In alternativa il titolare può predisporre un altro sistema di eliminazione degli insetti, che deve essere approvato dalla competente autorità sanitaria.

B Deposito

1. In ogni struttura deve essere identificato un locale distinto da quello di lavorazione per il deposito delle materie prime, dei prodotti finiti, per i materiali non alimentari adoperati per il confezionamento come vasetti, scatole e affini e per i prodotti di pulizia.

2. Ove la tipologia delle lavorazioni e le dimensioni della struttura lo permettono, detti depositi sono consentiti anche nel locale lavorazione. In tal caso occorre che i prodotti per la pulizia siano contenuti in un apposito armadietto chiuso identificato materialmente per detto scopo. Inoltre il

deposito dei contenitori non deve determinare pericoli per la salubrità degli alimenti.

3. Nel caso che nella struttura si depositino anche materie prime o prodotti finiti, deve essere presente un adeguato sistema di conservazione degli stessi, eventualmente anche a temperatura controllata.

4. Nel caso di produzioni particolari e tradizionali, che abbiano bisogno di particolari condizioni termiche e di umidità per la stagionatura (formaggi) o asciugatura/stagionatura (salumi), le pareti ed i pavimenti possono essere anche non facili da lavare e geologicamente naturali (grotte, vecchie cantine, locali tradizionali con pareti in mattoni o in pietra), purché vengano mantenute le normali condizioni di igiene e pulizia. I locali tradizionali possono essere utilizzati anche come deposito per conservare prodotti alimentari opportunamente confezionati e chiusi ermeticamente. I locali di stagionatura di formaggi e salumi con caratteristiche tradizionali possono avere:

a) pareti geologicamente naturali;

b) muri, pavimenti, soffitti, porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile;

c) dispositivi e utensili di lavoro destinati a entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e da disinfettare (assi di legno e attrezzature tradizionali).

I locali adibiti a conservazione ed invecchiamento di vini ed aceti possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, riferiti ai locali di lavorazione. Nei locali di invecchiamento, sono ammessi anche pareti e pavimenti in pietra e mattoni, purché vengano mantenuti puliti ed igienicamente sani.

C Rifornimento idrico

1. Ogni struttura deve essere dotata di acqua potabile corrente calda e fredda e di una riserva idrica di capacità adeguata alla tipologia ed alla quantità di prodotto lavorato.

2. Nel caso il laboratorio sia situato nel contesto di una struttura polifunzionale è sufficiente la presenza di una riserva comune.

3. Nel caso di assenza di acqua potabile corrente deve essere assicurata una fornitura idrica di eguale qualità con mezzi ritenuti idonei dalla competente autorità.

D Attrezzature

1. Il locale deve essere dotato di attrezzature adeguate e conformi alle norme

sanitarie. Le attrezzature vanno relazionate alle diverse tipologie di lavorazione. Nel caso specifico più ricorrente che riguarda la lavorazione di frutta e ortaggi, debbono almeno essere presenti:

a) Lavello con erogatore di acqua non manuale (fotocellula, pedale o a ginocchio) per il lavaggio dei prodotti; se del caso deve essere presente anche un lavello per il lavaggio, delle mani;

b) piano di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile;

c) utensili di lavorazione in materiale idoneo;

d) contenitore per rifiuti dotato di coperchio a chiusura automatica;

e) attrezzature per garantire l'adeguato trattamento dei prodotti;

f) scaffalature per il deposito dei prodotti;

g) mobili chiusi per riporre le attrezzature;

h) cappa aspirante di adeguata capacità (solo per le produzioni che la richiedono).

E Servizi Igienici

1. Ogni struttura deve disporre di un servizio igienico attiguo o a breve distanza dal locale di lavorazione. I servizi igienici devono essere dotati di un antibagno o, in sua assenza, non devono comunicare direttamente con i locali di produzione.

2. I servizi igienici devono avere almeno i seguenti requisiti:

a) pareti lisce, lavabili e disinfettabili fino ad almeno due metri di altezza;

b) pavimenti lisci, lavabili e disinfettabili;

c) un WC;

d) un lavabo con acqua corrente potabile calda e fredda dotato di erogatore non manuale (pedale, fotocellula o a ginocchio);

e) un erogatore di detergente idoneo;

f) sistema a perdere di asciugatura delle mani;

g) contenitore di rifiuti con chiusura automatica;

h) altezza di almeno m. 2,40;

i) ventilazione naturale o meccanica di adeguata portata.

3. È possibile impiegare anche il bagno dell'abitazione del titolare purché sia adeguato alle caratteristiche sopra elencate.

F Scarichi liquidi

1. Tutti gli scarichi sia del laboratorio che dei servizi igienici devono essere collegati ad un adeguato sistema che assicuri il rapido allontanamento dei reflui senza creare problemi alle lavorazioni.

2. Gli scarichi devono confluire in fognatura (comunale, consortile, ecc.) e non necessitano di autorizzazioni ma solo di eventuale comunicazione ove previsto dal gestore.

3. Nel caso sia assente uno dei sistemi fognanti di cui ai commi 1 e 2, il produttore deve prevedere un sistema di smaltimento che assicuri la corretta depurazione dei reflui.

4. È ammessa la soluzione di raccolta di acque in pozzi o cisterne di adeguate capacità, da smaltirsi successivamente tramite contratto con ditta autorizzata allo smaltimento o da adoperarsi in agricoltura come ammendante vegetale semplice.

G Lavorazioni particolari. Essiccazione erbe officinali, ortaggi e frutta.

1. L'essiccazione delle erbe officinali può essere attuata secondo le metodiche tradizionali in locali ombreggiati ed arieggiati (tettoie/rimesse e magazzini agricoli), oppure in appositi forni o essiccatori. In modo particolare, per quanto riguarda lo zafferano, si attuano le deroghe previste per i prodotti tradizionali dal Dlgs 173/98 art. 8 e dal disciplinare della Dop dello zafferano. Pertanto, l'essiccazione dello zafferano può avvenire nella cucina casalinga in setacci di legno a debita distanza da una fonte di calore (il camino, la stufa ecc.), oppure in essiccatori. L'essiccazione tradizionale di frutta e ortaggi, può essere attuata al sole esclusivamente con la protezione di graticci per evitare il contatto con insetti, oppure in forni essiccatori. L'attività dell'acqua deve essere comunque inferiore a aw 0,93.