

SCHEMA TECNICA A1**Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita**

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

Gli animali allevati da destinare alla produzione di PPL venete devono essere identificati individualmente, salvo i suini e i selvatici allevati che possono essere identificati per partita/box. Il Servizio Veterinario competente verificherà che le procedure adottate dall'allevatore garantiscano la rintracciabilità.

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

È consentito l'utilizzo delle carni ottenute da un numero massimo di 30 suidi di peso vivo superiore a 100 kg (6 UBE), allevati nella propria azienda per almeno quattro mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito del territorio provinciale in cui ha sede l'azienda dell'imprenditore agricolo e nelle Province contermini. Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL venete non deve comunque superare le 6 UBE.

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

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

Gli ungulati allevati devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso centro di lavorazione riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, muniti di coperchio, isotermici o refrigerati se necessario.

È consentito l'utilizzo di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporti di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.

Le attività di lavorazione delle carni possono avere inizio il 15 ottobre e terminare a fine febbraio. Per i comuni di montagna, definiti nell'allegato F della DGR n. 2560 del 16 settembre 2008 con la lettera "M", il periodo di lavorazione è prolungato al 31 marzo.

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

La ricetta dei salumi ottenuti con carni macinate prevede un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dei prodotti prima dell'asciugatura.

Gli altri prodotti a base di carne (ossocoll, prosciutto, pancetta, "pendola", ecc.) saranno salati e/o subiranno altri trattamenti secondo tradizione (es. affumicatura).

L'utilizzo di additivi, aromi, ed enzimi deve rispettare la normativa vigente; in particolare nei prodotti cotti o da consumarsi previa cottura è vietato l'uso di nitrati.

I prodotti di salumeria che hanno un valore di $A_w \leq 0,92$ possono essere venduti senza prescrizioni riguardo il loro consumo mentre i prodotti che presentano un valore di $A_w > 0,92$ devono recare in etichetta la dicitura: "da consumarsi previa cottura".

I cotechini cotti possono essere venduti purché siano pastorizzati, immediatamente dopo la cottura e il confezionati in idoneo involucro sigillato. Il prodotto cotto e pastorizzato deve essere mantenuto a temperatura da 0 a 4 °C gradi e deve avere scadenza entro 15 giorni dalla pastorizzazione.



51dd3fc8

