



Sezione Legislazione

CARCASSE

Compilato/aggiornato

il 21/07/2007

da P. Daminelli

RIFERIMENTI NORMATIVI

Reg. CE 1208/81 (*)

Reg. CE 2073/2005

Reg. CE 2075/2005

MATRICI COMPRESSE NEI RIFERIMENTI NORMATIVI

Carcasse (*): il corpo intero dell'animale macellato, dopo le operazioni di dissanguamento, svisceramento e scuoiamento, presentate:

- senza testa e senza zampe: la testa è separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide; le zampe sono sezionate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche;
- senza gli organi contenuti nelle cavità toracica e addominale, con o senza rognoni, grasso di rognone e grasso di bacino;
- senza gli organi sessuali e muscoli aderenti, senza mammelle e il grasso mammario

Mezzene (*): il prodotto ottenuto dalla separazione della carcassa definita alla lettera a) secondo un piano di simmetria che passa per il centro di ciascuna vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale e per il centro dello sterno e della sinfisi ischio-pubica.

Reg. CE 2073/2005 – PARAMETRI NORMATI

CARCASSE DI BOVINI, OVINI, CAPRINI, EQUINI

PARAMETRO	PRESA DI SAGGIO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE	METODO DI PROVA
Conteggio colonie aerobiche ⁽¹⁾	Vedi modalità di campionamento		m: 3,5 log ufc/cm ² M: 5,0 log ufc/cm ²	ISO 4833
Enterobacteriacee ⁽¹⁾			m: 1,5 log ufc/cm ² M: 2,5 log ufc/cm ²	ISO 21528-2
Salmonella ⁽²⁾		n:50 c:2 ⁽³⁾	Assente	ISO 6579
Trichine ⁽⁴⁾		Vedi modalità di campionamento	Assente	Reg. 2075/2005

CARCASSE DI SUINI

PARAMETRO	PRESA DI SAGGIO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE	METODO DI PROVA
Conteggio colonie aerobiche (1)	Vedi modalità di campionamento		m: 4,0 log ufc/cm ² M: 5,0 log ufc/cm ²	ISO 4833
Enterobacteriacee (1)			m: 2,0 log ufc/cm ² M: 3,0 log ufc/cm ²	ISO 21528-2
Salmonella (2)		n:50 c:5 (3)	Assente	ISO 6579
Trichine		Vedi modalità di campionamento	Assente	Reg. 2075/2005

CARCASSE DI POLLAME (BROILERS E TACCHINI)

PARAMETRO	PRESA DI SAGGIO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE	METODO DI PROVA
Salmonella (2)	25 g (5)	n:50 c:5 (3)	Assente	ISO 6579

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (parametri microbiologici)

Metodo di prova Normato ISO 17640:2003

(Microbiology of food and animal feeding stuffs – Carcass sampling for microbiological analysis).

Il campionamento deve essere effettuato sulle carcasse dopo la macellazione ma prima del raffreddamento.

Metodo distruttivo

Il prelievo va eseguito nel/i punto/i della carcassa maggiormente significativo/i in modo da asportare un disco di tessuto dello spessore di circa 2 mm; immediatamente dopo il prelievo il campione deve essere posto all'interno di sacchetti sterili, aiutandosi con forbici o pinze sterili.

Delimitatore, forbici, bisturi e pinze devono sempre essere puliti e sterilizzati dopo ogni prelievo secondo la seguente procedura:

- pulire gli strumenti con un panno di cotone imbevuto in etanolo al 70%;
- immergere gli strumenti in etanolo al 70%;
- flambare gli strumenti con un bunsen portatile oppure lasciare che questo evapori naturalmente;
- attendere che gli strumenti eventualmente si raffreddino prima di utilizzarli nuovamente.

E' consigliabile l'utilizzo di più delimitatori sterili per evitare perdite di tempo dovute alle operazioni di pulizia e sterilizzazione degli strumenti.

Metodo non distruttivo – tamponi

Inumidire il primo tampone in una provetta contenente 10 ml di diluente; quindi, aiutandosi con il delimitatore, tamponare tutta l'area oggetto del prelievo avendo cura di ruotare il tampone in modo che tutta la superficie dello stesso giunga a contatto con la carcassa.

Riporre il tampone all'interno della provetta del diluente, spezzando il manico in legno, e ripetere la stessa operazione precedentemente descritta con un secondo tampone perfettamente asciutto; riporre infine anche il secondo tampone nello stesso contenitore dove è stato posto, precedentemente, il primo.

Delimitatore, forbici, bisturi e pinze devono sempre essere puliti e sterilizzati dopo ogni prelievo secondo la seguente procedura:

- pulire gli strumenti con un panno di cotone imbevuto in etanolo al 70%;
- immergere gli strumenti in etanolo al 70%;
- flambare gli strumenti con un bunsen portatile oppure lasciare che questo evapori naturalmente;
- attendere che gli strumenti eventualmente si raffreddino prima di utilizzarli nuovamente.

E' consigliabile l'utilizzo di più delimitatori sterili per evitare perdite di tempo dovute alle operazioni di pulizia e sterilizzazione degli strumenti.

Metodo non distruttivo – spugnette / tamponi di garza

Aprire il sacchetto contenete la spugna ed aggiungere, sterilmente, il diluente in quantità sufficiente ad imbibire la spugna senza che per altro rimanga liquido in eccesso; massaggiare dall'esterno del sacchetto la spugnetta e quindi, indossando guanti sterili, prelevarla per il campionamento.

Aiutandosi con il delimitatore pressare l'area oggetto del prelievo e strofinare la spugna in senso orizzontale e verticale per almeno 10 volte.

Al termine dell'operazione riporre la spugnetta nello stesso sacchetto ed aggiungere il restante diluente per una quantità complessiva di 25 ml di diluente / spugnetta.

Delimitatore, forbici, bisturi e pinze devono sempre essere puliti e sterilizzati dopo ogni prelievo secondo la seguente procedura:

- pulire gli strumenti con un panno di cotone imbevuto in etanolo al 70%;
- immergere gli strumenti in etanolo al 70%;
- flambare gli strumenti con un bunsen portatile oppure lasciare che questo evapori naturalmente;
- attendere che gli strumenti eventualmente si raffreddino prima di utilizzarli nuovamente.

E' consigliabile l'utilizzo di più delimitatori sterili per evitare perdite di tempo dovute alle operazioni di pulizia e sterilizzazione degli strumenti.

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO (ricerca Trichine)

Regolamento CE 2073/2005 Allegato I Capitolo 1

Carcasse intere di suino

Per le carcasse intere di suini domestici, si preleva un campione del peso minimo di 1 g dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea. Si può utilizzare una pinza speciale per Trichine, purchè sia necessario un grado di precisione compreso tra 1,00 e 1,15 g.

Nel caso di scrofe riproduttrici e cinghiali, si preleva un campione più grande, del peso minimo di 2 g, da un pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea; qualora non siano presenti pilastri del diaframma, occorre prelevare un campione pari a due volte 2 g (ovvero 4 g nel caso di scrofe riproduttrici e

cinghiali) dalla parte del diaframma vicina alle costole o allo sterno, ovvero dai muscoli della mascella, della lingua o dai muscoli addominali.

Tagli di carne fresca di suino

Per i tagli di carne si preleva un campione del peso minimo di 5 g di muscoli striati, contenenti poco grasso e, per quanto possibile, in prossimità di ossa o tendini. Un campione delle stesse dimensioni va prelevato da carni non destinate ad una cottura completa o ad altre lavorazioni dopo la macellazione.

Tagli di carne congelata di suino

Per quanto riguarda i campioni congelati, per le analisi si prelevano campioni del peso minimo di 5 g di muscoli striati.

Il peso si riferisce a un campione esente da grassi e fascia. Occorre prestare un'attenzione particolare al momento del prelievo dei campioni di muscoli dalla lingua, onde evitare un'eventuale contaminazione con la parte superficiale della lingua, che non è digeribile e può impedire la lettura del sedimento.

Carcasse di equino

Vanno prelevati campioni del peso minimo di 10 g dalla lingua o dal massetere degli equini e dall'arto anteriore, dalla lingua o dal diaframma dei cinghiali.

In assenza di tale muscolatura negli equini, va prelevato un campione di maggiori dimensioni dal pilastro del diaframma nel punto di transizione dalla parte muscolare alla parte tendinea. Il muscolo deve essere esente da tessuto connettivo e grasso.

NOTE

- (1) I limiti (m ed M) si applicano unicamente ai campioni prelevati con metodo distruttivo; il log medio giornaliero è determinato prendendo un valore log di ciascun risultato delle singole prove e calcolandone la media.
- (2) I 50 campioni sono prelevati durante 10 sessioni di campionamento consecutiv, in base alle norme ed alla frequenza di campionamento indicati nel Reg CE 2073/2005.
- (3) Numero di campioni in cui si rileva la presenza di salmonella. Il valore "c" va adeguato in base ai progressi compiuti nel ridurre la prevalenza della Salmonella; gli stati membri o le regioni a bassa prevalenza di Salmonella possono utilizzare valori di "c" inferiori anche prima dell'adeguamento.
- (4) Il presente parametro si applica solo alle carcasse di equini.
- (5) Assente in 25g di un campione aggregato di pelle del collo.