

Tipologie stabilimenti

Carni e prodotti derivati

Gli stabilimenti che producono e commercializzano sul mercato della Comunità Europea le carni e i prodotti derivati, sono distinti sulla base del tipo di attività che effettuano e delle specie animali che sono impiegate per la produzione delle derrate alimentari.

- Per **impianto di macellazione** (o macello), ad esempio, si intende una struttura dove gli animali, previo adeguato stordimento, sono abbattuti per dissanguamento e le carcasse subiscono le prime manipolazioni al fine di produrre carni destinate al consumo.
- I **centri di sezionamento** sono invece delle strutture specializzate nella suddivisione delle carcasse ottenute dopo la macellazione che possono essere quindi sezionate e disossate per la produzione dei tagli commerciali.

Alcuni stabilimenti inoltre possono essere autorizzati per un'ulteriore lavorazione delle carni e quindi trasformarle in diverse tipologie di prodotto quali:

- **carni macinate**: carni disossate che sono state sottoposte ad un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale;
- **preparazioni a base di carne**: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti, additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne ed eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (es. hamburger, cosce di pollo con aromi);
- **prodotti a base di carne**: carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (es. salumi, prosciutti, etc.);
- **carni separate meccanicamente**: prodotto ottenuto mediante rimozione di residui di carne dalle ossa dopo il disosso, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa (carni utilizzate spesso come ingredienti per la produzione di prodotti come cordon bleu o bastoncini).

Latte e prodotti lattiero caseari

Gli stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria che operano nel settore lattiero-caseario, possono essere distinti in base alle operazioni che si effettuano in:

- **centro di raccolta**: stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente standardizzato, raffreddato e filtrato. Per standardizzazione si intende una serie di operazioni che servono ad equilibrare i vari elementi del latte. Frequentemente è la standardizzazione del tenore in grasso;
- **stabilimento di trattamento termico**: stabilimento in cui il latte è trattato termicamente;
- **stabilimento di trasformazione**: stabilimento in cui il latte è trattato, trasformato e confezionato (es. formaggi, gelati, etc.);
- **stabilimento di stagionatura**: stabilimento adibito alla conservazione per il tempo di maturazione di prodotti a base di latte.

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale

All. Tipologia stabilimenti

I prodotti ittici

Gli stabilimenti che operano nel settore della pesca e dell'acquacoltura effettuano differenti attività ed in base alle operazioni che svolgono sono distinti in:

- **mercato all'ingrosso**: impianti dotati d'attrezzature, locali e servizi di vario genere posti a disposizione degli operatori del settore alimentare al fine di consentire la compravendita dei prodotti ittici.
- **impianto collettivo asta**: impianto dove sono disponibili attrezzature e servizi che permettono agli acquirenti di comprare i prodotti ittici attraverso questa peculiare modalità di vendita;
- **deposito frigorifero**
- **stabilimento adibito alla cernita e sezionamento** dei prodotti ittici;
- **impianto carni ittiche separate meccanicamente**: locale in cui è eseguita la rimozione delle carni ittiche dallo scheletro;
- **stabilimento di trasformazione**: stabilimenti che effettuano trasformazioni dei prodotti ittici quali ad esempio sterilizzazione, affumicamento, salagione, marinatura, cottura;

I molluschi bivalvi vivi

Gli stabilimenti riconosciuti per la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi:

- **centri di spedizione** (CSM): stabilimenti a terra o galleggianti, riservati al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento dei molluschi.
- **centri di depurazione** (CDM): impianti alimentati con acqua marina pulita al fine di eliminare gli eventuali contaminanti e raggiungere i requisiti igienico-sanitari sufficienti a rendere il prodotto idoneo al consumo umano e utilizzabile dai CSM.

Uova e prodotti derivati

Gli stabilimenti riconosciuti nella filiera delle uova e dei ovo-prodotti:

- **centri d'imballaggio**, ossia gli impianti in cui le uova sono calibrate in base alla qualità (es. extra-fresche, fresche, ecc.) e al peso (es. categoria "XL" o "extra-grandi");
- **centri di trasformazione**: locali adibiti alla produzione d'ovo-prodotti, ossia di quegli alimenti risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore manipolazione di detti prodotti. Un esempio è rappresentato dalle uova sgusciate destinate in forma liquida, essiccata, congelata, ecc. all'industria dolciaria, oppure albume liquido confezionato destinato al consumatore per le preparazioni casalinghe. Tale tipologia di alimenti può essere prodotta e commercializzata sul territorio della Comunità Europea solamente in stabilimenti riconosciuti conformi ai requisiti della legislazione.

Attività generali

Gli stabilimenti che non svolgono funzioni specifiche ma "attività generali" ovvero hanno una funzione trasversale a diverse filiere:

- **depositi frigoriferi**: stabilimenti che hanno come unica funzione la conservazione mediante freddo dei prodotti di origine animale indicati negli altri capitoli;
- **centri di riconfezionamento**: centri dove è possibile effettuare un nuovo imballaggio degli alimenti.