 

Dipartimento di Prevenzione

**Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

All. Tipologia stabilimenti

# 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.

* 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.);

### 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.);

#### 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:

* **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;
* **stabilimento di trasformazione**: stabilimenti che effettuano trasformazioni dei prodotti ittici quali ad esempio sterilizzazione, affumicamento, salagione, marinatura, cottura;

 

Dipartimento di Prevenzione

**Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

##### 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);

##### 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.