

Controllo dell'acqua trattenuta dalle carcasse nella fase post eviscerazione (Water retained)

È necessario adeguare i sistemi di controllo ufficiale nonché di autocontrollo, al fine di assicurare che gli stabilimenti di macellazione che esportano carni fresche verso il Canada abbiano misure che consentono di controllare i quantitativi di acqua trattenuta dalle carcasse qualora sia utilizzata acqua nelle fasi successive all'eviscerazione per il lavaggio o raffreddamento delle carcasse (es. spray chilling)¹. In questi casi è necessario assicurare che l'OSA raccolga i dati utili ad indicare che l'acqua trattenuta sia inferiore allo 0,5% nelle carcasse lavate e refrigerate.

Quando un prodotto non viene sottoposto a questo tipo di processo, è possibile riportare in etichetta la dicitura "no-retained-water". Per maggiori informazioni:

<http://www.inspection.gc.ca/food/archived-food-guidance/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-7/eng/1367720000285/1367720106452>

A. Principi generali

La normativa Canadese non chiede agli Osa di applicare o meno una specifica procedura per determinare la quantità di acqua trattenuta. Il metodo scelto per calcolare l'assorbimento di acqua e la ritenzione, tuttavia, dovrebbe essere riproducibile e verificabile.

I seguenti processi di lavorazione sono esentati dal monitoraggio della ritenzione idrica:

- lavaggio dell'apparato digerente (stomaci, intestino tenue, intestino crasso, retto, ecc) per rimuovere il contenuto;
- scottatura di stomaci, lingue e labbra, intestino, e parti ruminanti; e
- lavaggio delle teste
- lavaggio dei sottoprodotti (es: cuore, il fegato, ecc) tramite docciatura che viene effettuato per rimuovere il sangue in eccesso

Tuttavia, se i prodotti vengono prima pastorizzati, scottati o lavati e poi raffreddati per contatto con acqua e / o ghiaccio, è necessario applicare procedure di monitoraggio (scritte e validate) per questo processo.

B. Ruoli e responsabilità nel monitoraggio

Competono all'OSA le seguenti attività:

- Stesura e validazione di un programma di monitoraggio che si propone di controllare la quantità di acqua trattenuta per ogni prodotto di carne;
- Etichettare il prodotto;
- Presentare il programma al Veterinario ufficiale perché possa essere valutato;
- Assicurare il monitoraggio così come descritto nella procedura;
- Informare il veterinario quando verranno apportate modifiche alle operazioni precedentemente concordate;
- conservare la documentazione utile per un periodo non inferiore ai 2 anni.

¹ <http://www.inspection.gc.ca/food/archivedfood-guidance/meatand-poultryproducts/manual-ofprocedures/chapter17/eng/1367723343665/1367723573062?c hap=13>

Competono al Veterinario Ufficiale le seguenti attività:

- valutare se quanto predisposto dall'OSA risulta soddisfacente;
- verificare che le operazioni sono conformi a quanto stabilito, controllare documenti aziendali e monitorare fisicamente il processo di pesatura (verifica on site).
- verificare se l'acqua trattenuta viene dichiarata in etichetta.
- Verificare che l'OSA conservi le registrazioni per almeno 12 mesi.

C. Monitoraggio dei processi

Qualora lo studio di validazione dimostri che viene rispettato lo 0,5% di acqua trattenuta quale risultato di un processo, bisogna applicare quanto segue :

- I parametri operativi del processo devono essere monitorati continuamente e controllati come parte del sistema HACCP.
- Deve essere eseguito un test annuale unico per verificare che viene trattenuta solo lo 0,5% di acqua.
- I dati dei test devono essere mantenuti in archivio ed essere forniti veterinario ufficiale.

D. Spray Chilling

Le carcasse di carne rossa non devono trattenere l'umidità che viene artificialmente aggiunta. Per evitare di aumentare il peso della carcassa, viene imposto il seguente requisito agli stabilimenti che usano o contemplando l'uso di aspersione per le carni rosse.

Gli Osa devono applicare un programma di controllo per il verificare il grado di umidità nelle carcasse eseguendo in modo casuale la pesatura delle carcasse prima di lasciare i dispositivi di raffreddamento per assicurare che il loro peso non superi il peso registrato prima del trattamento di lavaggio.

E. Campionamento

L'Osa deve dividere le carcasse in lotti di dimensioni omogenee. La dimensione massima che può essere definita è la produzione giornaliera (kill shift). Il numero delle carcasse da sottoporre a campionamento dipende dalle dimensioni del lotto e vengono definite nella seguente tabella:

Numero di carcasse da pesare

Lotto	Normale	Ridotto
25	2	2
26-150	8	3
151-280	13	5
281-500	20	8
501-1200	32	13
1201-3200	50	20
≥3201	80	32

Inizialmente devono essere campionati fino a 5 lotti consecutivi. Solo in un secondo momento è possibile ridurre il campione ed effettuare le prove su 5 turni di produzione consecutivi. Se in qualsiasi

momento un lotto viene riscontrato non conforme, viene ripristinato il campionamento normale per almeno 5 lotti consecutivi.

F. Selezione di Campione e di pesatura

Le carcasse da campionare vengono scelte a caso, prima del lavaggio finale e prima di lasciare il mattatoio e sono identificate. I loro pesi sono noti e sono registrati. Negli impianti in cui sono installati sistemi informatici, le informazioni generate da tali sistemi possono essere utilizzate come alternativa per l'identificazione e il monitoraggio dei pesi della carcassa. Dopo il processo di refrigerazione, e prima di ulteriore lavorazione le carcasse devono essere ri-pesate. Deve essere calcolato il peso totale delle carcasse campionate di un singolo lotto previa refrigerazione. Se il peso delle carcasse è uguale o minore del peso delle carcasse calde pesate prima del lavaggio allora il processo è considerato nel controllo.

È ritenuta accettabile una tolleranza non superiore allo 0,5% rispetto al peso delle carcasse a caldo dopo aspersione e ventilazione. Se i pesi delle carcasse refrigerate risultano superiori ai pesi delle carcasse calde e viene superata la tolleranza dello 0,5%, allora il processo è considerato essere fuori e devono essere intraprese azioni correttive.

G. Azioni correttive

Le azioni correttive devono comprendere:

- immediata comunicazione al veterinario ufficiale
- un'indagine immediata e completa per accertare l'origine della non conformità
- azioni correttive per correggere il processo regolando lo spruzzo freddo
- trattenimento del prodotto di conformità fino al ripristino della conformità.

H. Registrazioni

L'azienda deve tenere un registro che indica:

- la data di macellazione,
- l'identità della carcassa del campione,
- il peso delle carcasse a caldo
- il peso prima di altre lavorazioni o spedizioni.
- Registrazioni di azioni intraprese quando viene rilevata una non conformità

Tutte le registrazioni devono essere conservate per almeno 12 mesi.