



Consigli per la lettura

Linee Guida
per la produzione, trasformazione,
commercializzazione e somministrazione
di alimenti nell'ambito della produzione
primaria e delle imprese agricole in
Regione Emilia-Romagna

Deliberazione della Giunta Regionale 28/09/2022 n. 1589

con la collaborazione del



A cura di:

Direzione Generale Cura della Persona, salute e welfare, Settore Prevenzione Collettiva e sanità pubblica, Area Sanità Veterinaria e Igiene degli alimenti: *Anna Padovani, Giovanni Dell'Orfano, Bruno Giacometti, Alfonso Rosamilia, Paolo Gandolfi, Enrica Martini, Antonio Lauriola, Marcella Zanellato, Marzio Del Sole, Lisa Stefani.*

Settore Politiche Sociali, Area Programmazione Sociale, integrazione e inclusione, contrasto alla povertà: *Antonella Ferrandino, Alessandro Finelli.*

Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca: *Sofia Cei, Vincenzo di Salvo, Rossana Mari, Maria Luisa Zanni, Laura Banzi, Paola Siragusa.*

ART-ER, Segreteria tecnica del Forum regionale Economia Solidale: *Marco Ottolenghi, Celeste Pacifico, Francesco Barbieri.*

Immagini:

Fotografia di copertina: Milko Marchetti, Diateca Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Fotografie interne: Fotoreporter A.I.C.G; Diateca Agricoltura - Regione Emilia-Romagna; Campi Aperti Bologna Associazione di produttori agricoli per la Sovranità Alimentare; Des Parma - Distretto di Economia Solidale - APS; BiodiSera Associazione di produttori agricoli biologici Modena, foto Roberta Pirola.

I edizione: dicembre 2022

Copyright © 2022

Riproduzione vietata ai sensi di legge (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n° 633)

Pubblicazione non in vendita

Presentazione

Dalla vendita diretta nei mercatini locali di marmellate, dolci tipici e prodotti alimentari "fatti in casa" con l'utilizzo di materie prime coltivate o allevate in proprio, alle regole per la raccolta e corretta conservazione di funghi, tartufi e altri vegetali spontanei.

Dalle buone pratiche per la salvaguardia del benessere degli animali da allevamento, agli standard igienico-sanitari da rispettare nella preparazione, somministrazione e vendita di prodotti alimentari a filiera breve in una ottica di valorizzazione delle produzioni locali e tradizionali.

Sono alcune delle molteplici attività in campo agroalimentare alle quali si applicano le "Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole", approvate dalla Giunta regionale.

Una sorta di vademecum che fornisce agli imprenditori agricoli e agrituristici emiliano-romagnoli le indicazioni e le informazioni essenziali riguardanti i requisiti minimi e gli obblighi richiesti per la produzione di cibi e la fornitura di servizi nell'ambito della propria attività d'impresa, con l'obiettivo di promuovere le piccole produzioni agro-zootecniche locali, in particolare relativamente alle buone pratiche igienico-sanitarie indispensabili per la corretta gestione del proprio autocontrollo.

Non solo: le Linee guida, un maxi-documento che comprende anche un sintetico compendio della normativa europea, nazionale e

regionale in materia e un mini-dizionario per familiarizzare con i termini tecnici più diffusi, hanno inoltre l'obiettivo di fornire al personale delle Ausl regionali che effettua i controlli ufficiali indirizzi operativi utili a garantire adeguatezza e omogeneità sull'intero territorio regionale.

"Le produzioni su piccola scala - sottolineano gli assessori regionali alle Politiche per la salute, Raffaele Donini, e all'Agricoltura, Alessio Mammi- costituiscono un ricchissimo patrimonio di saperi e sapori da valorizzare, in grado di creare nuove opportunità di reddito per le aziende agricole emiliano-romagnole. Del resto un'alimentazione sana ed equilibrata, basata su cibi di qualità e sicuri sotto il profilo igienico-sanitario, gioca un ruolo fondamentale anche ai fini della promozione della salute. Le linee guida regionali sposano questi due obiettivi e si configurano come un 'prontuario' per le imprese agricole e agrituristiche che intendono dedicarsi a queste attività. Il tutto nell'ottica della filiera corta, per rafforzare il legame tra produzioni agroalimentari e territorio, all'insegna della sostenibilità".

"Fondamentale - aggiunge l'assessore al Welfare, Igor Taruffi - è stato il ruolo fortemente propositivo svolto dal Forum dell'economia solidale, che nel corso di un confronto partecipato, in particolare con il gruppo di lavoro agricoltura/sovranià alimentare, ha contribuito in maniera fattiva all'elaborazione per la definizione delle Linee guida".

I principali contenuti

Il documento licenziato dalla Giunta regionale è articolato in più parti ed è costituito da un testo di inquadramento normativo di carattere generale, con l'elenco puntuale dei più importanti provvedimenti europei, nazionali e regionali che disciplinano la materia, oltre a due allegati.

Il primo allegato descrive nel dettaglio le buone pratiche raccomandate nel campo dell'allevamento, dall'alimentazione alle regole basilari per il benessere degli animali, fino alla corretta gestione dei liquami e, più in generale, dei rifiuti. Non mancano anche i riferimenti alle imprese che

operano nel settore della pesca, dell'acquacoltura e dell'ittiturismo.

Il secondo contiene le regole da rispettare nell'attività di trasformazione e/o preparazione dei prodotti, dalle caratteristiche dei locali (cucina, laboratori per la produzione e il confezionamento, ecc.), alla formazione e all'igiene del personale, fino all'analisi dei pericoli specifici.

Le linee guida nascono anche per dare seguito ad alcune normative regionali, a partire dalla legge 19/2014 per la promozione e il sostegno dell'economia solidale, che tra le altre finalità incentiva le produzioni agroalimentari derivanti dall'agricoltura di prossimità, valorizza la vendita diretta e le produzioni biologiche.

Numerosi i richiami anche alla legge 19/2018 sulla "promozione della salute, del benessere della persona e della comunità e prevenzione primaria", mediante "l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali da parte dei cittadini anche attraverso la promozione della conoscenza e del consumo di prodotti alimentari e agroalimentari ottenuti nel rispetto delle corrette pratiche agricole e zootecniche, di trasformazione, di conservazione e di sostenibilità ambientale".

GUIDA PER LA LETTURA

LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA E DELLE IMPRESE AGRICOLE IN REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Scarica le linee guida
complete

Clicca qui



L'intento della Regione Emilia-Romagna è quello di valorizzare l'azienda agricola, realtà variegata ed ampiamente rappresentata sul territorio regionale che vive il legame profondamente inscindibile fra territorio, ambiente, agricoltura e prodotti agroalimentari, con l'obiettivo di promuovere prodotti sicuri, sani, sostenibili ed equilibrati e curare la biodiversità.

Le Linee guida si applicano alle **imprese agricole** e alle **imprese agri-turistiche** che svolgono attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nella regione Emilia-Romagna. Sono rivolte in particolare ai produttori primari e agli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese (di cui all'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n.580), per comprendere le opportunità e le modalità di preparazione e vendita, nel rispetto delle disposizioni in materia di igiene e sanità, dei prodotti provenienti, in misura prevalente, dalle rispettive aziende agricole.

Le Linee guida sono costituite da un documento di inquadramento legislativo di carattere generale e da due allegati: il primo relativo a "buone pratiche" di allevamento, il secondo relativo a "buone pratiche" da utilizzare nella trasformazione di prodotti primari.

Alcune **DEFINIZIONI**:

- **Attività agrituristiche**: attività di ricezione ed ospitalità esercitate in azienda dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del Codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone oppure associati fra loro, in rapporto di connessione con le attività agricole di coltivazione, allevamento e silvicoltura (art. 3 della legge regionale n. 4 del 2009 come specificato nei criteri di attuazione di cui alla DGRER n. 987 del 2011).
- **Attività connesse all'impresa agricola**: "E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge" (decreto legislativo n. 228 del 18 maggio 2001)
- **Consumatore finale**: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (art.3, regolamento CE 178/2002).

- **Cucina domestica:** locale dell'abitazione dell'imprenditore dotata delle attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti destinati anche alla vendita e alla somministrazione.
- **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (art.3 regolamento CE 178/2002).
- **Manuali di corretta prassi igienica od operativa o di autocontrollo:** documenti descrittivi che compendiano gli aspetti essenziali applicati in ambito igienico-sanitario; è incentivata l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP (art. 7 del regolamento CE 852/2004)
- **Operatore del settore alimentare (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (art. 3, regolamento CE 178/2002).
- **Produzione primaria:** le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (regolamento CE 178/2002).

Per l'elenco completo delle definizioni si rimanda alle Linee guida, capitolo 4, pagina 17.





REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO

I produttori primari e gli imprenditori agricoli, in qualità di operatori del settore alimentare, a seconda delle attività svolte, devono effettuare la notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, secondo le modalità indicate nella Determinazione dirigenziale n. 8667 della Regione Emilia-Romagna del 6 giugno 2018.

Qualora le attività effettuate rientrino invece nel campo di applicazione del regolamento (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale, dovrà essere richiesto all'Azienda USL competente per territorio, il riconoscimento, tramite gli sportelli SUAP (sportello unico delle attività produttive), con le modalità indicate nella Determinazione dirigenziale n. 14738 della Regione Emilia-Romagna del 13 novembre 2013.

ATTIVITÀ AGRICOLE CHE RIENTRANO NELLA PRODUZIONE PRIMARIA

Quali sono queste attività?

- produzione, coltivazione di prodotti vegetali quali semi, frutti, vegetali ed erbe, comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione, che tuttavia non alterino sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;
- produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda, compresi le rane e le lumache;
- produzione di latte crudo e stoccaggio nell'allevamento di produzione;
- produzione e raccolta delle uova nell'allevamento di produzione, escluso il confezionamento;
- pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, compreso il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;
- produzione, allevamento e raccolta dei prodotti dell'acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
- produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;
- tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda di apicoltura, o di altri prodotti dell'alveare assimilabili al miele, coerentemente con quanto stabilito dalla Deliberazione della Giunta Regionale 17 febbraio 2017, n. 165: "Linee guida per l'applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia-Romagna". In base alle citate Linee guida, anche lo svolgimento di operazioni quali la centrifugazione e il confezionamento del

miele in laboratori di altri apicoltori, di cui l'apicoltore abbia la disponibilità temporanea e nei quali operi con gestione diretta sui propri prodotti, rientra nella produzione primaria;

- raccolta di funghi, bacche, lumache, tartufi, prodotti selvatici, prodotti della caccia, ecc. e il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.



Cosa si intende con **“Allevamenti per autoconsumo”**?

SPECIE	DEFINIZIONE DI ALLEVAMENTO DA AUTOCONSUMO
SUINI	Allevamento da ingrasso che detiene fino a un massimo di 4 capi, destinati all'autoconsumo e non a scopo commerciale, che non movimentano animali verso altri allevamenti con attribuzione di codice aziendale
OVICAPRINI	Allevamento di massimo 9 capi censiti e allevati ai soli fini di produzione per autoconsumo o "da affezione", senza cessione di animali e/o prodotti con attribuzione di codice aziendale. Sono esclusi fattorie didattiche e agriturismi.
AVICOLI	Allevamento con un numero di capi fra 1 e 50: semplice comunicazione al servizio veterinario senza attribuzione di codice aziendale in Banca Dati Nazionale (BDN);
CONIGLI	Allevamento familiare di conigli: allevamento con numero di fori nido, ossia di strutture fisiche che ospitano le fattrici, inferiore a venticinque (25), che non movimentano animali verso altre aziende e nel quale gli animali stessi sono allevati esclusivamente per autoconsumo o utilizzo personale, senza alcuna attività commerciale.

CACCIA

(Capitolo 6.1.5, pagina 32 delle Linee guida)

Per quanto riguarda l'ambito venatorio, i requisiti per l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica sono riportati nel Regolamento (CE) n. 853/2004. Tale regolamento, però, non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché "ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale" (art. 1, comma 3, lettera e).

Alla fornitura di "piccoli quantitativi" di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica dal cacciatore direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, si applica il regolamento (CE) n. 178/2002.

Per "livello locale" si intende: il territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini (confinanti), definito in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale".

Il "piccolo quantitativo" è così definito: numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE) secondo la seguente tabella di conversione.

SPECIE E CATEGORIA	UNITÀ DI CAPO GROSSO EQUIVALENTE
CERVO ADULTO	1
DAINO ADULTO O CINGHIALE ADULTO	0,5
MUFLONE O CAMOSCIO	0,33
CAPRIOLO ADULTO	0,25
SELVAGGINA DA PIUMA	0,01
SELVAGGINA PICCOLA DA PELO	0,08
CABI UNGULATI GIOVAQNI	Metà del valore corrispondente capo adulto



APICOLTURA

(Capitolo 6.1.6, pagina 35 delle Linee guida)

Le indicazioni relative all'attività di apicoltura sono contenute nella DGRER n.165/2017.

L'iscrizione dell'allevamento in Banca Dati Nazionale, settore apistico, costituisce notifica dell'inizio dell'attività di allevamento.



PESCA E ACQUACOLTURA

(Capitolo 6.1.7, pagina 36 delle Linee guida)

Secondo quanto previsto dalla DGRER 1601/2013, le aziende di acquacoltura di nuovo insediamento dovranno presentare la richiesta di autorizzazione sanitaria utilizzando "Allegato acquacoltura".

Le imprese che effettuano attività di pesca sia marittima che in acque interne devono essere registrate ai sensi del regolamento (CE) 852/2004.



VENDITA DIRETTA DI PRODOTTI DA PARTE DI AZIENDE AGRICOLE

Per questa attività non è necessaria la notifica ai sensi del regolamento (CE) n. 852/04, ma è sufficiente la "Comunicazione" presentata attraverso la piattaforma regionale "Accesso unitario" o attraverso altre piattaforme, quali ad esempio la piattaforma nazionale "Impresainungiorno" utilizzando il modello previsto.

Al capitolo 7 delle Linee guida sono indicate nello specifico:

- vendita diretta di latte crudo;
- vendita diretta e commercializzazione delle uova;
- vendita diretta di miele e altri prodotti dell'alveare;
- vendita diretta di prodotti della pesca e dell'acquacoltura;
- vendita diretta di lumache e rane.



ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DA PARTE DI AZIENDE AGRICOLE.

I beni oggetto di "attività agricole" sono individuati dal Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 13 febbraio 2015, anche attraverso la classificazione delle attività economiche - ATECO 2007.

- produzione di carni e prodotti della loro macellazione;
- produzione di carne essiccata, salata o affumicata, salsicce e salami
- lavorazione e conservazione delle patate, escluse le produzioni di purè di patate disidratato, di snack a base di patate, di patatine fritte e la sbucciatura industriale delle patate (ex 10.31.0);
- produzione di succhi di frutta e di ortaggi;
- lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi;
- produzione di olio di oliva e di semi oleosi;
- produzione di olio di semi di granturco (olio di mais);
- trattamento igienico del latte e produzione dei derivati del latte;
- lavorazione delle granaglie;
- produzione di farina o sfarinati di legumi da granella secchi, di radici o tuberi o di frutta in guscio commestibile;
- produzione di pane
- produzione di paste alimentari fresche e secche;
- produzione di vini;
- produzione di grappa;
- produzione di aceto;

- produzione di sidro e di altri vini a base di frutta;
- produzione di malto e birra;
- disidratazione di erba medica;
- lavorazione, raffinazione e confezionamento del miele;
- produzione di sciroppi di frutta;
- produzione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi, mediante congelamento, surgelamento, essiccazione, affumicatura, salatura, immersione in salamoia, inscatolamento, e produzione di filetti di pesce;
- manipolazione dei prodotti derivanti dalle coltivazioni di cui alle classi 01.11, 01.12, 01.13, 01.15, 01.16, 01.19, 01.21, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28 e 01.30, nonché di quelli derivanti dalle attività di cui ai sopraelencati gruppi e classi.



C O D I C E ATECO	TIPOLOGIA DI COLTIVAZIONE
01.11	Coltivazione di cereali (escluso il riso), legumi da granella e semi oleosi
01.12	Coltivazione del riso
01.13	Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi
01.15	Coltivazione del tabacco
01.16	Coltivazione di piante tessili
01.19	Floricoltura e coltivazione di altre colture non permanenti
01.21	Coltivazione di uva
01.23	Coltivazione di agrumi
01.24	Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo
01.25	Coltivazione di alberi da frutta, frutti di bosco e in guscio
01.26	Coltivazione di frutti oleosi
01.27	Coltivazione di piante per produzione di bevande
01.28	Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche
01.30	Riproduzione delle piante

L'attività di produzione e trasformazione di prodotti aziendali deve avvenire in locali che siano in possesso dei requisiti previsti dal regolamento (CE) 852/2004, **secondo le indicazioni fornite nei paragrafi 9.1, pagina 52, e 9.2, pagina 55, delle Linee guida**. Qualora ne sussistano le condizioni, è possibile ricorrere all'utilizzo di ambienti e locali dell'abitazione privata, quali cucina, magazzino, dispensa, chiaramente identificati nel piano di autocontrollo.

IGIENE E FORMAZIONE DEL PERSONALE



IGIENE DEL PERSONALE

Come previsto dall'allegato II, capitolo VIII del regolamento (CE) 852/2004, il personale addetto alle lavorazioni deve:

- mantenere uno standard adeguato di pulizia personale;
- indossare indumenti e copricapo puliti, di colore chiaro e, quando necessario, protettivi;
- qualora sia affetto o portatore di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti, non deve lavorare a contatto con gli stessi;
- deve essere vietato l'accesso ai locali di lavorazione a persone non autorizzate.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Gli operatori del settore alimentare o i responsabili dei piani di autocontrollo devono possedere un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare e sono obbligati ad assicurare la formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite lo svolgimento di appositi corsi realizzati in conformità alle indicazioni contenute nella DGRER n.311/2019 "Aggiornamento alla luce delle modifiche intervenute con L.R. n.14/2018 alla L.R. n.11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n.342/2004, relativamente ai criteri e alla modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi".

La formazione:

- può essere svolta direttamente dalle imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che sia compatibile con i requisiti previsti e documentata.
- deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare;
- deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo conforme al modello regionale.

Accedi ai corsi di formazione per
alimantaristi di Alimenti & Salute

Clicca qui



ANALISI DEI PERICOLI

Cosa si intende per “*Pericolo*” (relativo alla sicurezza alimentare)?

“Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o in un mangime o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute”.
(regolamento CE 178/2002)

I principali pericoli di cui bisogna tenere conto per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti ottenuti dalle aziende agricole sono il pericolo chimico, fisico e biologico.

Pericolo **CHIMICO**:

- piante tossiche e funghi tossici;
- residui di contaminanti ambientali (metalli pesanti, diossine e PCB, ecc.);
- residui di fitofarmaci utilizzati in agricoltura;
- residui di medicinali veterinari (antibiotici, sulfamidici, acaricidi, insetticidi) utilizzati per la profilassi e/o la terapia delle malattie degli animali allevati;
- residui di sostanze trasferite da materiali che entrano in contatto con gli alimenti (attrezzature varie, contenitori per lo stoccaggio, materiali di confezionamento, ecc.);
- residui di detersivi, disinfettanti o disinfestanti ad uso domestico;

- additivi alimentari utilizzati in maniera non idonea;
- allergeni (l'elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze (Regolamento (UE) n.1169/2011) è riportato al capitolo 11.1, pagina 70, delle Linee guida).

Pericolo **FISICO**:

- contaminazioni da polvere, terra o altro;
- corpi estranei (es. frammenti di legno, metallo, vetro, parti di insetti, peli, capelli, parti di animali);
- oggetti personali accidentalmente dispersi da addetti alle lavorazioni (es. cerotti, frammenti di guanti, gioielli.)

Pericolo **BIOLOGICO**:

Per pericolo biologico si intende la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni quali batteri, virus, funghi microscopici ed eventuali tossine da loro prodotte.

Per approfondimenti si rimanda al paragrafo 11.3, pagina 72 delle Linee Guida



HACCP

Analysis and Critical Control Points

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Il regolamento (CE) n. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP.

La loro adozione da parte degli operatori del settore alimentare è una scelta volontaria.

Raccomandazioni specifiche sono riportate all'Allegato I, parte B del regolamento 852/2004, riportato al capitolo 12, pagina 76 delle Linee guida.



TENUTA DELLE REGISTRAZIONI

Per quanto riguarda le registrazioni e la loro conservazione deve essere fatto riferimento alle indicazioni previste dal regolamento (CE) 852/2004, Allegati I, parte A, III riportato al capitolo 13, pagina 79, delle Linee guida.

PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti agroalimentari posti in vendita devono recare informazioni per il consumatore, secondo la loro presentazione (sfusi, preimballati) e nel rispetto della normativa generale e speciale di riferimento. Le informazioni devono apparire in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori (art. 15, Reg UE 1169/2011) e rese almeno in lingua italiana (art. 9, D.Lvo 206/2005; Corte Giustizia UE, C 366/98 del 12/09/2000).

I prodotti alimentari posti in vendita direttamente in azienda, in quanto preparati sul luogo di produzione, possono essere presentati allo stato "sfuso", e quindi, per tale tipologia di condizione è sufficiente che le indicazioni vengano riportate su apposito cartello in vicinanza dei prodotti esposti (es. vasetti di miele; confetture; ecc.).



Al capitolo 14, pagina 81, delle Linee guida sono riportate alcune regole e notizie utili relativamente a:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• carne fresca e selvaggina: | <ul style="list-style-type: none">• Regolamento UE 1337/2013;• Regolamento CE 1760/2000 |
| <ul style="list-style-type: none">• prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati | <ul style="list-style-type: none">• Regolamento UE 1308/2013 |
| <ul style="list-style-type: none">• prodotti della pesca | <ul style="list-style-type: none">• Regolamento CE 1379/2013;• art. 19 D.lgs 231/2017;• Regolamento UE 1169/2011;• Regolamento CE 853/04, allegato III, sez. VII;• Intesa Stato- Regioni 79/CSR 8/7/2010 |
| <ul style="list-style-type: none">• miele e prodotti dell'alveare | <ul style="list-style-type: none">• Direttiva 2014/63/UE• D.lgs. 179/2004 |
| <ul style="list-style-type: none">• prodotti sfusi di panetteria e pasta fresca, gelateria, pasticceria e gastronomia, comprese le preparazioni alimentari | <ul style="list-style-type: none">• allegato II, III, VI del Regolamento UE 1169/2011;• DPR 187/2001;• D.lgs. 145/2007;• Regolamento UE 775/2018;• art.14, 17, 18 D.lgs. 231/2017 |

RINTRACCIABILITÀ

Cosa si intende con *"Rintracciabilità"*?

"La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione".

(regolamento CE 178/2002)

Per garantire la rintracciabilità di alimenti, mangimi, animali e qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime, i produttori che commercializzano i propri prodotti, in quanto diretti responsabili della sicurezza dei prodotti finiti, devono predisporre opportune registrazioni.

Le registrazioni previste, indicate al capitolo 15, pagina 90, delle linee guida, possono essere conservate in forma cartacea o informatica.

Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

- cinque anni per i documenti commerciali tenuti ai fini fiscali;
- per un congruo periodo di tempo che, indicativamente, può essere riferito a 12 mesi oltre la data di conservazione consigliata (TMC), nel caso di registri, moduli, ovvero delle registrazioni della tracciabilità.

MODALITÀ PER UNA CORRETTA GESTIONE DEI LOTTI

La tracciabilità interna non è obbligatoria, seppur consigliabile.

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione è opportuno che l'agricoltore:

- fissi i criteri per la definizione del lotto (ad es. diversa tipologia di prodotto ottenuto nella stessa giornata di lavorazione);
- definisca le modalità di attribuzione a ogni partita di prodotto di un identificativo di lotto;
- definisca le modalità di tenuta di un "registro di produzione" contenente le seguenti indicazioni: lotto attribuito, tipologia e quantità prodotta, data di confezionamento;
- riporti l'identificativo di lotto sui prodotti;
- riporti l'identificativo di lotto su ogni documento che accompagna la cessione del prodotto;
- tenga un elenco completo e aggiornato dei clienti, salvo consumatori finali, ai quali i prodotti sono stati ceduti.



GESTIONE DI ALIMENTI NON CONFORMI, RITIRO E RICHIAMO DEL PRODOTTO

Nel caso in cui l'operatore abbia messo in vendita un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, e quindi potenzialmente pericoloso per la salute del consumatore, e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo controllo, provvede a:

- dare immediata comunicazione all' Azienda USL - Area di Sanità Pubblica Veterinaria o Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - competente per territorio.
- dare corso a quanto previsto dalle linee guida regionali del **sistema di allerta** (DGRER n.308/2009), indicate nel capitolo 15.3, pagina 92, delle Linee guida.



Rapid Alert System for Food and Feed

AUTOCONTROLLO

La principale novità introdotta dal regolamento 852/2004 è enunciata nell'articolo 1, punto 1 del Regolamento: "la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare".

Per quanto riguarda la produzione primaria e le operazioni associate (vedi definizioni) al fine del controllo dei pericoli e della tenuta delle registrazioni è sufficiente che gli operatori tengano conto di "manuali di corretta prassi igienica" approvati a livello nazionale.

Per gli operatori del settore alimentare che producono alimenti al di fuori della produzione primaria ed operazioni associate, è necessaria invece la predisposizione e l'attuazione di un autocontrollo che comprenda procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (art. 5, punto 2 del regolamento CE 852/2004).

DGRER 186g/2008, avente per oggetto:

"Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare" ha previsto l'adozione di un sistema di autocontrollo semplificato per particolari tipologie di operatori del settore alimentare quali:

- Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti;
- Settori alimentari, in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del settore in questione.

CONTROLLO UFFICIALE

(Capitolo 17 delle Linee guida)

I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso e devono essere eseguiti secondo procedure documentate. Vengono programmati annualmente sulla base di un protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio.

Da dicembre del 2019 è entrato in applicazione il regolamento (UE) 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

Con il Decreto Legislativo 27 del 2 febbraio 2021, che adegua la normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625, sono state definite le autorità competenti per il controllo ufficiale: per quanto riguarda la sicurezza alimentare l'autorità competente per la effettuazione dei controlli a livello locale è identificata con il personale delle Aziende Sanitarie Locali.

L'operatore del settore alimentare, da parte sua, è tenuto a fornire informazioni sulle attività specifiche svolte (es. vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza), permettendo l'accesso a sistemi informatici e ai locali, nella misura necessaria ed assistendo e cooperando con il personale delle autorità di controllo (art.15 regolamento UE 2017/625).

Per le violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, la Legge 21 maggio 2021, n. 71, "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 marzo 2021 n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare" consente l'applicazione dell'istituto della "diffida", per cui l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato a adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo.



Allegato 1

Il presente allegato fornisce indicazioni per operatori del settore alimentare che allevano animali destinati alla produzione di alimenti ed in particolare per gli allevatori di piccole /medie dimensioni, collocati in aree disagiate, a bassa densità zootecnica.

Le indicazioni riportate nel presente documento sono finalizzate a garantire lo stato sanitario e il benessere degli animali negli allevamenti e la tutela della sicurezza delle produzioni. A tale fine l'allevatore deve essere in grado di disporre di conoscenze che gli consentano di:

- essere in grado di riconoscere lo stato di malattia degli animali allevati;
- conoscere i pericoli e i rischi igienico-sanitari connessi con la sua attività;
- adottare buone pratiche che riducano al minimo i rischi e prevenano efficacemente i pericoli;
- tenere le registrazioni necessarie ai fini della rintracciabilità e tracciabilità;

DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO

(Sezione 1 dell'allegato 1, pagina 6)

Descrizione del contesto:

- delle specie animali allevate e dell'indirizzo produttivo (carne, latte, uova, ecc.)
- della tipologia di allevamento
- della consistenza massima allevabile in relazione alle dimensioni e alle caratteristiche dell'allevamento
- della collocazione territoriale e delle caratteristiche ambientali
- dei pericoli correlati e delle azioni e misure volte alla loro prevenzione, riduzione e controllo.

È consigliabile conservare presso ogni allevamento, in formato cartaceo o elettronico le seguenti informazioni:

- nome, indirizzo e numero telefonico del proprietario e del detentore e del personale addetto alla cura e gestione degli animali;
- nome, indirizzo e numero telefonico del veterinario aziendale o incaricato;
- informazioni aggiuntive, che possano essere reperite immediatamente in caso di emergenze (es. servizio veterinario dell'Azienda Usl, trasportatore, macellatore dotato di patentino per macellazione speciale d'urgenza, grossista o farmacista, maniscalco, ditte addette alla manutenzione degli impianti, ecc.).

È necessario conservare tutta la documentazione cartacea relativa alla gestione dell'allevamento. La stessa può essere resa disponibile anche in formato elettronico su computer.

L'allevatore deve comunicare ogni variazione anagrafica della sua azienda, in particolare:

- Identificare correttamente i nuovi nati;
- Aggiornare il registro di carico e scarico degli animali;
- Aggiornare la Banca Dati Nazionale (BDN);
- Segnalare tempestivamente furti e smarrimenti;
- Richiedere tempestivamente la ristampa delle marche smarrite;
- Comunicare tempestivamente il decesso dei capi.



VALUTAZIONE DEL RISCHIO

(Sezione 2 dell'allegato 1, pagina 11)

- Tracciabilità e biosicurezza

Cos'è la "**Biosicurezza**"?

"L'insieme delle misure gestionali e fisiche volte a ridurre il rischio di introduzione, sviluppo e diffusione delle malattie a, da o in:

- a) una popolazione animale, o
- b) uno stabilimento, una zona, un compartimento, un mezzo di trasporto o qualsiasi altro sito, struttura o locale;"

(regolamento (UE) 2016/429)

- Gestione dei farmaci
- Alimentazione degli animali
- Benessere animale
- Gestione di sostanze potenzialmente pericolose
- Letamaie e vasche di stoccaggio
- Gestione dei rifiuti
- Formazione del personale





Allegato 2

DEFINIZIONE DEI REQUISITI SPECIFICI E GESTIONALI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE DI TRASFORMATI AGRICOLI IN LABORATORI E IN CUCINE DOMESTICHE

Si riportano indicazioni relative ai requisiti minimi delle strutture, delle attrezzature e delle metodologie di lavorazione per la trasformazione di prodotti agricoli in cucine domestiche e/o in laboratori, per piccole produzioni esclusivamente destinate alla vendita diretta o alla vendita ad altri dettaglianti locali. Tale ambito di commercializzazione nel caso degli alimenti di origine animale è limitato all'ambito della provincia e province contermini (confinanti).

Tali indicazioni sono dirette principalmente ai produttori agricoli che utilizzano in prevalenza i propri prodotti primari aziendali.

I requisiti minimi riportati nelle Linee guida debbono essere applicati in modo flessibile e ragionevole valutando quali sono gli obiettivi principali per garantire una produzione alimentare sicura e adatta al consumo, al fine di tenere conto della grande diversità delle attività e dei diversi gradi di rischio coinvolti nella produzione di cibo (tratto da Codex Alimentarius, FAO e OMS 2003).

I requisiti minimi sono specificati nell'allegato 2 delle Linee guida e riguardano:

- Locali adibiti alla lavorazione e conservazione di alimenti;
- Igiene e formazione del personale;
- Procedura per la rintracciabilità (Reg. CE 178/2002);
- Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, informazioni ai consumatori;
- Gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi sul commercio.



SPECIFICHE SULLE TRASFORMAZIONI ALIMENTARI IN AMBITO AGRICOLO, ANALISI DEI PROCESSI, DEI PERICOLI E DELLE BUONE PRASSI DI PRODUZIONE

Nel documento sono riportati nel dettaglio:

- requisiti minimi specifici;
- diagramma di flusso per la lavorazione e per la produzione dei diversi prodotti;

Cos'è un *diagramma di flusso*?

Il diagramma di flusso è una rappresentazione grafica delle operazioni da eseguire per l'esecuzione di un processo o produzione.

Un esempio: Diagramma di flusso delle macinazione delle granaglie



- Analisi dei pericoli (chimico, fisico e microbiologico);
- "Buone pratiche di lavorazione" del prodotto.

Queste informazioni vengono fornite per i seguenti prodotti:

SEZIONE A: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

- Lavorazione di carni e produzione di prodotti a base di carne (salumi);
- Lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt;



SEZIONE B: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

- Macinatura e insacchettamento di farine e granaglie;
- Produzione di pane e prodotti da forno;
- Produzione di pasta di semola e pasta all'uovo;
- Produzione di malto e estratto di malto

Cosa sono il *malto* e l'*estratto di malto*?

Il malto si ottiene inducendo la germinazione di semente di orzo, o di altri cereali, a cui segue l'essiccazione della semente stessa. L'estratto di malto si ottiene attraverso l'infusione in acqua calda di malto grossolanamente macinato, a cui segue la filtrazione dell'infuso e la concentrazione del liquido zuccherino di risulta.

- Produzione di birra;
- Produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati alcolici;
- Produzione di acquavite;

Cos'è l'*acquavite*?

Acquavite è il nome generico di bevande ad alta gradazione alcolica ottenute per distillazione dal vino (cognac, brandy), da vinacce (grappa), da frutti o bacche di piante (calvados, kirsch, rakija), da cereali (whisky, vodka, gin).

- Produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico;

Cosa sono *aceto*, *mosto cotto*, *condimenti balsamici* e *aceto balsamico*?

Con il termine "aceto" si intende il risultato della fermentazione acetica di vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta o cereali.

Con il termine "mosto cotto" o "saba" si intende il prodotto ottenuto dalla cottura prolungata di mosto d'uva.

Gli aceti possono essere miscelati con mosto cotto, ed eventualmente maturati in legno, per ottenere prodotti di qualità superiore, denominati "condimenti balsamici".

L'aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia è ottenuto dal lungo invecchiamento del mosto cotto di uva in botti di legno. La produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia DOP è supervisionata dai consorzi di tutela ed è soggetta a disciplinari di produzione.

- Produzione di crauti e altre verdure fermentate

Cosa sono i *crauti*?

I crauti sono un prodotto alimentare ottenuto dalle foglie del cavolo cappuccio tagliate a strisce sottili, disposte a strati in appositi recipienti, salate ed eventualmente aromatizzate, e poi lasciate fermentare.

- Produzione di conserve e semi conserve alimentari

In tale definizione si comprendono confetture, marmellate, composte, succhi di frutta, sciroppi di frutta, sottaceti, sottolio, paté e altre conserve e semi conserve.



INDICE COMPLETO: LINEE GUIDA ED ALLEGATI

In conclusione, si mette alla vostra attenzione l'indice completo delle "Linee Guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Regione Emilia-Romagna".

Scarica le Linee Guida complete

Clicca qui



LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA E DELLE IMPRESE AGRICOLE IN REGIONE EMILIA-ROMAGNA

1. Premessa.....	pag. 2
2. Ambito applicazione e obiettivi delle linee guida.....	5
3. Riferimenti normativi.....	7
4. Definizioni	17
5. Registrazione e riconoscimento	24
6. Attività agricole che rientrano nella produzione primaria	25
6.1. Specificità	27
6.1.1. Aziende agricole di produzione primaria di prodotti di origine vegetale.....	27
6.1.2. Raccolta di funghi, tartufi e vegetali spontanei.....	27
6.1.3. Prima trasformazione delle piante officinali.....	28
6.1.4. Aziende per l'allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti.....	29

6.1.5.	Caccia – Centro di raccolta di selvaggina cacciata . . .	32
6.1.6.	Apicoltura	35
6.1.7.	Pesca e Acquacoltura	36
7.	Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole	37
7.1.	Vendita diretta di latte crudo	39
7.2.	Vendita diretta di uova	39
7.3.	Vendita diretta di miele e altri prodotti dell'alveare	42
7.4.	Vendita diretta di prodotti della pesca e acquacoltura . . .	43
7.5.	Vendita diretta di lumache e rane	43
8.	Requisiti igienico sanitari da applicarsi alla produzione primaria	45
9.	Attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti da parte di aziende agricole	49
9.1.	Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione e somministrazione effettuate da parte di imprenditori agricoli in locali principalmente utilizzati come abitazione privata	52
9.2.	Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione e somministrazione effettuate da imprese agricole in locali adibiti	55
9.2.1.	Imprese agricole e/o agrituristiche con cucina adibita a preparazione pasti	55
9.2.2.	Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito a laboratori	56
9.2.3.	Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito ad attività di macellazione	57
9.2.4.	Attività di somministrazione	59
9.2.4.1.	Indicazione presenza allergeni	60
9.2.4.2.	Attività di somministrazione in azienda agrituristica	61
9.2.4.3.	Ittiturismo, pescaturismo, acquiturismo	61

9.2.4.4.	Enoturismo	63
9.2.4.5.	Fattorie didattiche	63
9.2.5.	Requisiti generali applicabili ai locali cucina, laboratorio e di macellazione	63
10.	Igiene e formazione del personale	68
10.1.	Igiene del personale	68
10.2.	Formazione del personale	69
11.	Analisi dei pericoli	70
11.1.	Pericolo chimico	70
11.2.	Pericolo fisico	72
11.3.	Pericolo biologico	72
12.	Buone pratiche di lavorazione	76
13.	Tenuta delle registrazioni	79
14.	Presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari	81
14.1.	Carni fresche e selvaggina	82
14.2.	Prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati	83
14.3.	Prodotti della pesca	84
14.4.	Miele e prodotti dell'alveare	85
14.5.	Prodotti sfusi di panetteria e pasta fresca, gelateria, pasticceria e gastronomia, comprese le preparazioni alimentari	86
15.	Rintracciabilità	90
15.1.	Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti	91
15.2.	Conservazione delle registrazioni ai fini della rintracciabilità	92
15.3.	Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto	92
16.	Autocontrollo	95
17.	Controllo ufficiale	100

ALLEGATO 1

Premessa.....	pag. 4
1. Descrizione dell'allevamento	6
1.1. Aggiornamento dei dati anagrafici dell'allevamento.....	7
2. Valutazione del rischio sanitario	11
2.1. Tracciabilità e biosicurezza.....	11
2.2. Gestione dei farmaci	13
2.3. Alimentazione degli animali.....	15
2.4. Benessere animale.....	17
2.4.1. Norme basilari.....	17
2.4.2. Indicazioni particolari in materia di benessere	20
2.4.2.1. Allevamento bovino.....	20
2.4.2.2. Allevamento suino	21
2.4.3. Operazioni che possono arrecare dolore agli animali.....	22
2.4.3.1. Riduzione degli incisivi e taglio della coda nei suini.....	22
2.4.3.2. Castrazione nei suini.....	23
2.4.3.3. Rimozione dell'abbozzo corneale nei vitelli. .	23
2.4.3.4. Taglio della coda nei bovini, nelle pecore e nelle capre	23
2.4.3.5. Castrazione nei bovini e negli ovicapri.....	24
2.5. Gestione di sostanze potenzialmente pericolose	24
2.6. Letamaie e vasche di stoccaggio	24
2.7. Gestione dei rifiuti.....	25
2.8. Deposito temporaneo.....	25
2.9. Formazione del personale	27

ALLEGATO 2

Introduzione	pag. 4
1. Definizione di requisiti specifici e gestionali applicabili alla produzione di trasformati agricoli in laboratori e cucine domestiche	4
1.1. Locali adibiti alla lavorazione e conservazione di alimenti	5
1.2. Igiene e formazione del personale	9
1.2.1. Igiene del personale	9
1.2.2. Formazione del personale	9
1.3. Autocontrollo	9
1.4. Procedura per la rintracciabilità (Reg. CE 178/2002) ..	12
1.4.1. Rintracciabilità, ritiro, richiamo	12
1.5. Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, informazioni ai consumatori	14
1.6. Gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi sul commercio	14
2. Specifiche sulle trasformazioni alimentari in ambito agricolo, analisi dei processi, dei pericoli e delle buone prassi di produzione	15
A. Sezione A - Alimenti di origine animale	18
A.1. Lavorazione di carni e produzione di prodotti a base di carne (salumi)	18
A.1.1. Requisiti minimi per la lavorazione di carni e per la produzione di salumi	18
A.1.2. Diagramma di flusso per la lavorazione di carni e per la produzione di salumi	19
A.1.3. Diagramma di flusso per il sezionamento delle carni	20
A.1.4. Diagramma di flusso per la produzione di insaccati con metodo tradizionale	21
A.1.5. Diagramma di flusso per la produzione di prodotti a base di carne salati (prosciutti, lonze, guanciali,	

lardo) con metodo tradizionale	22
A.1.6. Analisi dei pericoli nella lavorazione di carni e nella produzione di prodotti a base di carne	23
A.1.6.1. Pericolo chimico.	23
A.1.6.2. Pericolo fisico.	23
A.1.6.3. Pericolo microbiologico	24
A.1.7. "Buone pratiche di lavorazione" nella lavorazione di carni e nella produzione di prodotti a base di carne suina (salumi)	24
A.2. Lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt.	26
A.2.1. Requisiti minimi per la produzione d formaggi, ricotte e yogurt	26
A.2.2. Diagramma di flusso per la produzione di formaggi e ricotte.	27
A.2.3. Diagramma di flusso per la produzione di yogurt.	28
A.2.4. Analisi dei pericoli nella lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt.	29
A.2.4.1. Pericolo chimico.	29
A.2.4.2. Pericolo fisico.	29
A.2.4.3. Pericolo microbiologico	29
A.2.5. Buone pratiche nella lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt.	30
B. Sezione B – Alimenti di origine vegetale.	33
B.1. Macinatura e insacchettamento di farine e granaglie	33
B.1.1. Requisiti minimi specifici per la macinatura e confezionamento di farine e granaglie.	33
B.1.2. Diagramma di flusso della macinazione delle granaglie	34
B.1.3. Diagramma di flusso del confezionamento di farine e granaglie	35
B.1.4. Analisi dei pericoli nella macinatura e confezionamento di farine e granaglie.	35
B.1.4.1. Pericolo chimico.	35

B.1.4.2.	Pericolo fisico.	36
B.1.4.3.	Pericolo microbiologico/biologico	36
B.1.4.4.	Pericolo dovuto all'attacco di insetti e roditori.	36
B.1.5.	"Buone pratiche di lavorazione" nella macinatura e nel confezionamento di farine e granaglie.	37
B.2.	Produzione di pane e prodotti da forno	38
B.2.1.	Requisiti minimi specifici per la produzione di pane e prodotti da forno in laboratori e cucine domestiche.	38
B.2.2.	Diagramma di flusso della produzione del pane e prodotti da forno.	39
B.2.3.	Analisi dei pericoli	40
B.2.3.1.	Pericolo chimico.	40
B.2.3.2.	Pericolo fisico.	40
B.2.3.3.	Pericolo microbiologico	40
B.2.3.4.	Pericolo dovuto all'attacco di insetti e roditori.	41
B.2.4.	"Buone pratiche di lavorazione" per la produzione di pane e prodotti da forno.	41
B.3.	Produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo	43
B.3.1.	Requisiti minimi specifici per la produzione di pasta di semola e pasta all'uovo	43
B.3.2.	Diagrammi di flusso per la produzione di pasta di semola e pasta all'uovo.	43
B.3.3.	Diagramma di flusso per la produzione di pasta di semola	44
B.3.4.	Diagramma di flusso della produzione di tagliatelle/pasta all'uovo	45
B.3.5.	Analisi dei pericoli nella produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo	46
B.3.5.1.	Pericolo chimico.	46
B.3.5.2.	Pericolo fisico.	46
B.3.5.3.	Pericolo microbiologico	46

B.3.6. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo	47
B.4. Produzione di malto ed estratto di malto.	48
B.4.1. Requisiti minimi per la produzione di malto e estratto di malto	48
B.4.2. Diagramma di flusso della produzione di malto e estratto di malto	48
B.4.2.1. Diagramma di flusso della produzione del malto	49
B.4.2.2. Diagramma di flusso della produzione di estratto di malto	50
B.4.3. Analisi dei pericoli nella produzione di malto ed estratto di malto	51
B.4.3.1. Pericolo chimico.	51
B.4.3.2. Pericolo fisico.	51
B.4.3.3. Pericolo microbiologico	51
B.4.4. Pericolo dovuto all'attacco di insetti e roditori	51
B.4.5. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di malto e estratto di malto.	52
B.5. Produzione di birra	53
B.5.1. Requisiti minimi specifici.	53
B.5.2. Diagramma di flusso della produzione della birra	55
B.5.3. Analisi dei pericoli	56
B.5.3.1. Pericolo chimico.	56
B.5.3.2. Pericolo fisico.	56
B.5.3.3. Pericolo microbiologico	56
B.5.4. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di birra	57
B.6. Produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati alcolici	59
B.6.1. Requisiti minimi specifici.	59
B.6.2. Diagramma di flusso della produzione del vino.	61
B.6.3. Diagramma di flusso della produzione di sidro e altri fermentati a base di frutta	62

B.6.4.	Diagramma di flusso della produzione dell'idromele .	63
B.6.5.	Analisi dei pericoli	64
B.6.5.1.	Pericolo chimico.....	64
B.6.5.2.	Pericolo fisico.....	64
B.6.5.3.	Pericolo microbiologico	65
B.6.6.	"Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta.....	65
B.7.	Produzione di acquavite.....	67
B.7.1.	Requisiti minimi per la produzione di acquavite	67
B.7.2.	Diagramma di flusso della produzione di acquavite ..	68
B.7.2.1.	Diagramma di flusso della produzione di acquavite ottenuta dalla distillazione di vino, vinacce, fermentati a base di frutta, birra	69
B.7.2.2.	Diagramma di flusso della produzione di acquavite ottenuta dalla fermentazione interna al distillatore	70
B.7.3.	Analisi dei pericoli	71
B.7.3.1.	Pericolo chimico.....	71
B.7.3.2.	Pericolo fisico.....	72
B.7.3.3.	Pericolo microbiologico	72
B.7.4.	"Buone pratiche di lavorazione" per la produzione di acquavite	72
B.8.	Produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico	75
B.8.1.	Requisiti minimi specifici.....	75
B.8.2.	Diagramma di flusso della produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico	76
B.8.2.1.	Diagramma di flusso della produzione di aceti e condimenti balsamici	76
B.8.2.2.	Diagramma di flusso della produzione di mosto cotto	77

B.8.2.3.	Diagramma di flusso della produzione di aceto balsamico tradizionale	77
B.8.3.	Analisi dei pericoli nella produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico.	78
B.8.3.1.	Pericolo chimico.	78
B.8.3.2.	Pericolo fisico.	78
B.8.3.3.	Pericolo microbiologico	78
B.8.4.	"Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico	79
B.9.	Produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente.	79
B.9.1.	Requisiti minimi per la produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente	80
B.9.2.	Diagramma di flusso della produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente	81
B.9.3.	Analisi dei pericoli nella produzione di crauti e verdure fermentate	82
B.9.3.1.	Pericolo chimico.	82
B.9.3.2.	Pericolo fisico.	82
B.9.3.3.	Pericolo microbiologico	82
B.9.4.	"Buone pratiche di lavorazione" per la produzione di crauti e altri vegetali fermentati naturalmente	83
B.10.	Produzione di conserve e semi conserve alimentari	84
B.10.1.	Requisiti minimi specifici.	85
B.10.2.	Diagrammi di flusso per la produzione di conserve alimentari.	85
B.10.2.1.	Diagramma di flusso della produzione di vegetali sottolio	86
B.10.2.2.	Diagramma di flusso per la produzione di vegetali sottaceto	87
B.10.2.3.	Diagramma di flusso della produzione di salsa di pomodoro e sughi pronti a base di	

verdure	88
B.10.2.4. Diagramma di flusso della produzione di confetture, marmellate, composte	89
B.10.2.5. Diagramma di flusso della produzione di succhi di frutta e sciroppi	90
B.10.3. Analisi dei rischi nella produzione di conserve e semi conserve alimentari di origine vegetale	91
B.10.3.1. Pericolo chimico	91
B.10.3.2. Pericolo fisico	91
B.10.3.3. Pericolo microbiologico	91
B.10.4. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di conserve alimentari di origine vegetale	93

Forum Regionale dell'Economia Solidale — Sociale



Emilia-Romagna | economiasolidale.net



