

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi GIUNTA REGIONALE

Delibera Num. 1589 del 28/09/2022

Seduta Num. 40

Questo mercoledì 28 **del mese di** Settembre
dell' anno 2022 **si è riunita in** video conferenza

la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

1) Bonaccini Stefano	Presidente
2) Schlein Elena Ethel	Vicepresidente
3) Calvano Paolo	Assessore
4) Colla Vincenzo	Assessore
5) Donini Raffaele	Assessore
6) Felicori Mauro	Assessore
7) Lori Barbara	Assessore
8) Mammi Alessio	Assessore
9) Priolo Irene	Assessore
10) Salomoni Paola	Assessore

Funge da Segretario l'Assessore: Felicori Mauro

Proposta: GPG/2022/1664 del 20/09/2022

Struttura proponente: SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA
DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE

Assessorato proponente: ASSESSORE ALLE POLITICHE PER LA SALUTE

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

Iter di approvazione previsto: Delibera ordinaria

Responsabile del procedimento: Giuseppe Diegoli

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Richiamata la seguente normativa comunitaria:

- Regolamento (CE) No. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il Regolamento (CE) No. 1997/820;
- Regolamento (CE) No. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) No. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) No. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) No. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;
- Regolamento (CE) No. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) No. 859/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) No. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova;
- Regolamento (CE) No. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari;
- Regolamento (UE) No. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Regolamento (UE) No. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati e dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) No. 922/72, (CEE) No. 234/79, (CE) No. 1037/2001 e (CE) No. 1234/2007 del Consiglio;
- Regolamento di esecuzione (UE) No. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del Regolamento (UE) No. 1169/2011 per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine e del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e volatili;
- Regolamento (UE) No. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai Regolamenti (CE) No. 1184/2006, (CE) No.1224/2009, e che abroga il Regolamento (CE) No. 104/2000;
- Regolamento (UE) No. 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione, sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti;
- Regolamento di esecuzione (UE) No. 2018/775 recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del Regolamento (UE) No. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli

alimenti ai consumatori, per quanto riguarda la norma sull'indicazione dei paesi di origine e del luogo di provenienza dell'ingrediente primario dell'alimento;

- Direttiva 2014/63/UE del 15 maggio 2014 che modifica la Direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele;
- Raccomandazione della Commissione (CE) No. 361 del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese;
- Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/C 163/01);
- Orientamenti dell'EFSA in materia di igiene per la produzione di germogli e semi per germogli.

Richiamate, inoltre, le seguenti disposizioni nazionali e regionali:

- Legge 9 febbraio 1963 No. 59 "Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte di agricoltori produttori diretti";
- Legge 16 dicembre 1985 No. 752 "Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo";
- Legge 23 agosto 1993, No. 352 "Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati";
- Legge 29 dicembre 1993, No. 580 "Riordinamento delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura";
- Legge 5 marzo 2001, No. 57 "Disposizioni in materia di apertura e regolazione dei mercati";
- Legge 11 agosto 2014, No. 116 "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto Legge 24 giugno 2014, No. 91, recante disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea";
- Legge 27 dicembre 2017, No. 2015 "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020";
- Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, No. 376 "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati";
- Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, No. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 22 febbraio 1994, No. 146";

- Decreto Legislativo 18 maggio 2001, No. 226 "Orientamento e modernizzazione del settore della pesca e dell'acquacoltura a norma dell'articolo 7 della Legge 5 marzo 2001 No. 57";
- Decreto Legislativo 18 maggio 2001, No. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della Legge 5 marzo 2001, No. 57";
- Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, No. 206 "Codice del consumo, a norma dell'articolo 7 della Legge 29 luglio 2003 No. 229";
- Decreto Legislativo 2 agosto 2007, No. 145 "Attuazione dell'articolo 14 della direttiva 2005/29/CE che modifica la Direttiva 84/450/CEE sulla pubblicità ingannevole";
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, No. 193: "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- Decreto Legislativo 26 marzo 2010, No. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno";
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, No. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) No. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento (UE) No. 1169/2011 e della Direttiva 2011/91/UE";
- Decreto Legislativo 21 maggio 2018, No. 75 "Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali, ai sensi dell'articolo 5 della Legge 28 luglio 2016, No. 154";
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No. 27 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, No. 117";
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No. 32 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No. 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettere g) della Legge 4 ottobre 2019, No. 117";
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 134. Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53;
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022, n. 135. Disposizioni di attuazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016 in materia di commercio, importazione, conservazione di animali della fauna selvatica ed esotica e formazione per operatori e professionisti degli animali, anche al fine di ridurre il rischio di focolai di zoonosi, nonché l'introduzione di

- norme penali volte a punire il commercio illegale di specie protette, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), n), o), p) e q), della Legge 22 aprile 2021, No. 53.
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022, No. 136 Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), e), f), h), i), l), n), o) e p), della Legge 22 aprile 2021, No. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016.
 - Decreto del Ministero dell'Interno 17 dicembre 1992, No. 564 "Regolamento concernente i criteri di sorveglianza dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti o bevande";
 - Decreto Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 11 dicembre 2009 "Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Regolamenti (CE) No. 1234/2007 del Consiglio e 589/2008 della Commissione e del Decreto Legislativo 29 luglio 2003 No. 267";
 - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro della Salute e del Ministro dello Sviluppo Economico attuazione dell'articolo 4 della Legge 13 maggio 2011, No. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione, dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma;
 - Decreto del Ministero della Salute relativo ad informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'articolo 8, commi 6 e 9, del decreto - Legge 13 settembre 2012, No. 158, recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela per la salute" convertito con modificazioni, dalla Legge 8 novembre 2012, No.189;
 - Decreto Ministero della Salute 13 novembre 2013: "Modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, in attuazione dell'articolo 4 del Decreto Legislativo 25 febbraio 2010, No. 9";
 - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo di concerto con il Ministro della salute e dello Sviluppo economico del 20 giugno 2014 No. 3746 "Attuazione dell'articolo 4 della Legge 13 maggio 2011 No. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma";
 - Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 13 febbraio 2015: "Individuazione dei beni che possono essere oggetto delle attività connesse di cui all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi";
 - Decreto Ministero della Salute 2 marzo 2018 "Modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle

- aziende dei lagomorfi di allevamento e di animali di altre specie”;
- Decreto Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo del 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica - attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica e definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie”;
 - Accordo Conferenza Stato Regioni del 29/04/2010 su: "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari”;
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 8/1994 "Disposizioni per la protezione della fauna selvatica e per l'esercizio dell'attività venatoria”;
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 11/2003 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria”;
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 4/2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole”;
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 19/2014 "Norme per la promozione ed il sostegno dell'economia solidale”;
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 22/2014 "Disciplina delle attività di pescaturismo, di ittiturismo e di acquiturismo. Istituzione della consulta ittica regionale. Modifiche alla Legge Regionale 21 aprile 1999, No. 3”;
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 19/2018 "Promozione della salute, del benessere della persona e della comunità e prevenzione primaria”;
 - DGRER No. 969/2002 "Direttive relative all'istituzione e alla gestione tecnica delle aziende venatorie" (Articolo 43, comma 8 e 62, comma 1, lettera b) della Legge Regionale No. 8 /1994 e s.m.;
 - DGRER No. 342/2004: "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'articolo 3 della Legge regionale No. 11/2003”;
 - DGRER No. 1869/2008: "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare”;
 - DGRER No. 308/2009: "Recepimento dell'intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di modifica dell'intesa del 15 dicembre 2005 recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano”;
 - DGRER No. 2114/2010: "Recepimento dell'intesa "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" e "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 853/2004”;
 - DGRER No. 314/2010: Legge regionale No. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle

- aziende agricole - Disposizioni attuative del titolo Ie Fattorie didattiche”;
- DGRER No. 987/2011: Legge Regionale 31 marzo 2009 No. 4: “Disciplina dell’agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole - Criteri di attuazione del settore agriturismo”;
 - DGRER No. 1843/2012: “Recepimento dell’accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni in data 25/07/2012 concernente “Linee guida sui criteri per la predisposizione di piani di autocontrollo per l’identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento (CE) No. 853/2004”;
 - DGRER No. 1601/2013 “Linee guida per l’applicazione al settore della acquacoltura del Decreto del Ministero della Salute 3 agosto 2011 concernente le disposizioni per il rilascio dell’autorizzazione sanitaria alle imprese d’acquacoltura, ai sensi dell’articolo 6 del Decreto Legislativo No.148/2008”;
 - DGRER No. 776 del 30 maggio 2016: Recepimento della intesa fra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: “Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca” Intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni in data 5 novembre 2015 (Rep. Atti No.195/CSR);
 - DGRER No. 165/2017: “Linee guida per l’applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia-Romagna”;
 - DGRER No. 31172019: “Aggiornamento alla luce delle modifiche intervenute con Legge Regionale No. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera No. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l’organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi”;
 - DGRER No. 2355/2019: Legge 205 del 27 dicembre 2017 - articolo 1 commi 502 - 503 - 504 e 505: attività di enoturismo - Decreto Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo del 12 marzo 2019 “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l’esercizio dell’attività enoturistica” - Attuazione dell’esercizio dell’attività enoturistica e definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie;
 - DGR No. 88 del 31/01/2022: recepimento dell’Intesa del 25 marzo 2021 (Rep. Atti No. 34/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica”;
 - Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti No. 4418 del 21 aprile 2008 “Vendita diretta al consumatore finale di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dall’azienda agricola di produzione”;

- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti No.12453 del 17 ottobre 2008 "Procedura per l'autorizzazione al trasporto degli animali vivi";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti No. 5240 del 15/06/2009: "Linee guida regionali del sistema di allerta alimenti/mangimi in attuazione in attuazione alla Delibera di Giunta regionale No. 308 del 23/03/2009";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti No. 4034 del 20/04/2010 avente ad oggetto "Modifica e integrazione alla Determinazione No. 5240 del 15/06/2009: "Linee guida regionali del sistema di allerta alimenti/mangimi in attuazione in attuazione alla Delibera di Giunta regionale No. 308 del 23/03/2009";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti No.14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale";
- Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica No. 8667 del 6 giugno 2018: approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria Determinazione No. 14738/2013".

Ritenuto necessario, al fine di assicurare il coordinamento regionale e conseguire omogeneità applicativa nel territorio regionale, fornire agli operatori che producono, trasformano, commercializzano e somministrano alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole della Regione Emilia-Romagna, nonché agli operatori delle Aziende Unità Sanitarie Locali in qualità di autorità competenti locali per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, in relazione ai rispettivi ambiti di attività e competenze, indicazioni tecniche e operative aggiornate e raccolte in un unico atto concernenti l'applicazione della normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla materia;

Ritenuto di dover procedere all'approvazione del documento tecnico allegato "Linee guida per la trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Regione Emilia-Romagna";

Visti:

- il Decreto Legislativo 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni" e ss.mm.ii.;

- la Legge Regionale 26 novembre 2001, No. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporto di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e ss.mm.ii.;

Richiamate le proprie deliberazioni:

- N. 468 del 10 aprile 2017, avente ad oggetto "Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna" e le Circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017, relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni, predisposte in attuazione della propria deliberazione No. 468/2017;
- N. 771 del 24 maggio 2021, che conferisce fino al 31/05/2024 l'incarico di Responsabile della Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (RPCT) per le strutture della Giunta della Regione Emilia-Romagna e degli Istituti e Agenzie regionali, di cui all'articolo 1, comma 3 bis, lettera b) della Legge Regionale No. 43 del 2001;
- N. 111 del 31 gennaio 2022, recante "Piano triennale di prevenzione della corruzione e trasparenza 2022-2024, di transizione al piano integrato di attività e organizzazione di cui all'articolo 6 del Decreto Legge No. 80/2021";
- N. 324 del 07.03.2022 "Disciplina organica in materia di organizzazione dell'Ente e gestione del personale";
- No. 325 del 07.03.2022 "Consolidamento e rafforzamento delle capacità amministrative: riorganizzazione dell'Ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale";
- N. 426 del 21 marzo 2022 ad oggetto "Riorganizzazione dell'ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale. Conferimento degli incarichi ai Direttori Generali e ai Direttori di Agenzia".

Richiamate, infine, le determinazioni dirigenziali:

- N. 2335 del 09 febbraio 2022, recante "Direttiva di indirizzi interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal Decreto Legislativo No. 33 del 2013. Anno 2022";
- N. 6229 del 31 marzo 2022, avente ad oggetto "Riorganizzazione della Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare. Istituzione Aree di Lavoro. Conferimento incarichi dirigenziali";
- N. 7162 del 15 aprile 2022, recante "Ridefinizione dell'assetto delle Aree di lavoro dirigenziali della Direzione Generale Cura della Persona ed approvazione di alcune declaratorie";

Dato atto che il responsabile del procedimento, nel sottoscrivere il parere di legittimità, attesta di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Dato atto dei pareri allegati;

Su proposta della Vicepresidente della Giunta Regionale, dell'Assessore alle politiche per la salute e dell'Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca;

A voti unanimi e palesi

D E L I B E R A

1. di approvare, per quanto esposto in premessa e qui integralmente richiamato, quale parte integrante del presente provvedimento l'allegato documento "Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Regione Emilia-Romagna", comprensivo degli Allegati:
 - Allegato 1: "Allevamenti"
 - Allegato 2: "Prodotti"
2. di disporre l'ulteriore pubblicazione, ai sensi dell'art. 7 bis, comma 3, del D.Lgs. n. 33/2013 e ss.mm.ii., secondo quanto previsto nell'Allegato A) "Direttiva di indirizzi interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal decreto legislativo n. 33 del 2013. Anno 2022" approvato con determinazione dirigenziale n. 2335 del 9 febbraio 2022, come precisato in premessa;
3. di pubblicare il presente provvedimento e il relativo allegato nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna Telematico.

**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. Premesse
2. Ambito di applicazione e obiettivi delle Linee guida
3. Riferimenti normativi
4. Definizioni
5. Registrazione e riconoscimento
6. Attività agricole che rientrano nella produzione primaria
 - 6.1. Specialità
 - 6.1.1. Aziende agricole di produzione primaria di prodotti di origine vegetale
 - 6.1.2. Raccolta di funghi, tartufi e vegetali spontanei
 - 6.1.3. Prima trasformazione delle piante officinali
 - 6.1.4. Aziende per l'allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti
 - 6.1.5. Caccia - Centro di raccolta di selvaggina cacciata
 - 6.1.6. Apicoltura
 - 6.1.7. Pesca e Acqualcoltura
7. Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole
 - 7.1. Vendita diretta di latte crudo
 - 7.2. Vendita diretta di uova
 - 7.3. Vendita diretta di miele e altri prodotti dell'alveare
 - 7.4. Vendita diretta di prodotti della pesca e acquacoltura
 - 7.5. Vendita diretta di lumache e rane
8. Requisiti igienico sanitari da applicarsi alla produzione primaria
9. Attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti da parte di aziende agricole
 - 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
 - 9.2. Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione e somministrazione effettuate da imprese agricole in locali appositamente adibiti
 - 9.2.1. Imprese agricole e/o agrituristiche con cucina adibita a preparazione pasti
 - 9.2.2. Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito a laboratorio
 - 9.2.3. Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito ad attività di macellazione
 - 9.2.4. Attività di somministrazione
 - 9.2.4.1. Indicazione presenza allergeni
 - 9.2.4.2. Attività di somministrazione in azienda agrituristica
 - 9.2.4.3. Ittiturismo, pescaturismo, acquiturismo

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

1. PREMESSA

La politica europea è da tempo orientata alla promozione delle piccole produzioni agro-zootecniche perseguendo obiettivi di sostenibilità ambientale e di salvaguardia di un legame stretto tra alimenti e territorio (Libro Verde della Commissione europea).

Il Decreto Legislativo No. 228/2001 ha riscritto l'articolo 2135 del Codice Civile ampliando e modernizzando il campo delle attività connesse al settore agricolo, delineandole quali: *[...] dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione, che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dell'allevamento degli animali; nonché le attività dirette alla fornitura di beni e 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 la ricezione ed ospitalità come definite dalla legge [...].*

La Regione Emilia-Romagna, con Legge No. 19 del 2018, inoltre ha inteso valorizzare: *[...] la centralità dell'alimentazione sana,*

sicura ed equilibrata ai fini della promozione della salute [...], e favorire: [...] 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 [...].

In questa prospettiva l'azienda agricola, quale realtà variegata ed ampiamente rappresentata sul territorio regionale, 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.

Ne consegue che l'agricoltura legata alle filiere "corte", in tutte le sue declinazioni, per la sua caratteristica di essere sempre più proiettata all'offerta di produzioni e servizi complementari, può trovare anche nella trasformazione dei propri prodotti primari, destinati principalmente alla vendita diretta, un'integrazione importante anche dal punto di vista economico. 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.

Le presenti linee guida nascono anche in applicazione della Legge Regionale No. 19/2014: "Norme per la promozione e sostegno dell'economia solidale". Tale norma all'articolo 4, comma 2 recita: *[...] la Regione, anche attraverso il coinvolgimento e la collaborazione degli enti locali e degli altri soggetti istituzionali, nei limiti delle rispettive competenze, adotta iniziative ed individua strumenti orientati a promuovere e sostenere le prassi di economia solidale in tutti gli ambiti e settori ritenuti importanti per la promozione di nuovi modelli economici solidali ed in particolare, nel settore agroalimentare, tramite le seguenti azioni: incoraggiando le produzioni agroalimentari derivanti da agricoltura contadina di prossimità, valorizzando la vendita diretta dei prodotti agroalimentari ottenuti con sistemi biologici e biodinamici nonché i prodotti a "filiera corta", agevolando la relazione fra produttori e consumatori attraverso la presenza diffusa di mercati contadini, spacci dedicati, nonché incentivando il loro utilizzo nella ristorazione collettiva, pubblica e commerciale ; identificando procedure semplificate e requisiti essenziali per consentire presso le aziende agricole la trasformazione per la vendita diretta di parte delle loro produzioni...omissis [...].*

2. AMBITO DI APPLICAZIONE E OBIETTIVI DELLE LINEE GUIDA

Le presenti linee guida si applicano alle imprese agricole e alle imprese agrituristiche che svolgono attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti

nella Regione Emilia-Romagna e si prefiggono il molteplice obiettivo di esplicitare:

- a) indicazioni per gli imprenditori agricoli e agrituristici in merito ai requisiti minimi e agli obblighi richiesti per la produzione di alimenti e la fornitura di servizi nell'ambito delle proprie realtà aziendali;
- b) indicazioni per tendere alla valorizzazione delle produzioni locali anche attraverso la trasformazione, la degustazione/somministrazione in loco e la vendita dei prodotti nei mercati e nei punti vendita gestiti direttamente dagli agricoltori, rafforzando il legame territoriale tra produzione e consumo (filiera corta o a circuito breve).

Queste linee guida sono rivolte in particolare ai produttori primari e agli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all'articolo 8 della Legge 29 dicembre 1993, No. 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. I requisiti strutturali e gestionali richiesti per la produzione di alimenti sono indicati, a seconda della tipologia di attività esercitata, negli Allegati I e II del Regolamento (CE) No. 852/2004;

- c) indirizzi per il personale incaricato dei controlli ufficiali al fine di garantire l'appropriatezza e l'omogeneità dei controlli, ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 6, del Regolamento (UE) No. 2017/625, in coerenza con gli obiettivi di flessibilità dei regolamenti comunitari e della normativa nazionale e regionale.

Oltre alla citata normativa comunitaria, nelle presenti linee guida, si è tenuto conto anche delle indicazioni previste dalla normativa nazionale e regionale in merito agli imprenditori agricoli ed alle attività connesse.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Le norme citate si intendono comprensive di modifiche e/o integrazioni successive:

- Regolamento (CE) No. 1760/2000 che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il Regolamento (CE) No. 1997/820;
- Regolamento (CE) No. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) No. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) No. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) No. 1831/2003 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;

- Regolamento (CE) No. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) No. 859/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) No 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova;
- Regolamento (CE) No. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari;
- Regolamento (UE) No. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Regolamento (UE) No. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati e dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) No. 922/72, (CEE) No. 234/79, (CE) No. 1037/2001 e (CE) No. 1234/2007 del Consiglio;
- Regolamento di esecuzione (UE) No. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del Regolamento (UE) No. 1169/2011 per quanto riguarda l'indicazione del Paese di origine e del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e volatili;
- Regolamento (UE) No. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai Regolamenti (CE) No. 1184/2006, (CE) No.1224/2009, e che abroga il Regolamento (CE) No. 104/2000;
- Regolamento (UE) No. 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione, sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti;
- Regolamento di esecuzione (UE) No. 2018/775 recante modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del Regolamento (UE) No. 1169/2011 del parlamento europeo e del consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per quanto riguarda la norma sull'indicazione dei paesi di origine e del luogo di provenienza dell'ingrediente primario dell'alimento;
- Direttiva 2014/63/UE del 15 maggio 2014 che modifica la Direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele;
- Raccomandazione della Commissione (CE) No. 361 del 6 maggio 2003 relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese;
- Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria mediante una corretta igiene (2017/C 163/01);
- Orientamenti dell'EFSA in materia di igiene per la produzione di germogli e semi per germogli;
- Legge 9 febbraio 1963 No. 59 "Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte di agricoltori produttori diretti";

- Legge 16 dicembre 1985 No. 752 "Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo";
- Legge 23 agosto 1993, No. 352 "Norme quadro in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati";
- Legge 29 dicembre 1993, No. 580 "Riordinamento delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura";
- Legge 5 marzo 2001, No. 57 "Disposizioni in materia di apertura e regolazione dei mercati";
- Legge 11 agosto 2014, No. 116 "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto Legge 24 giugno 2014, No. 91, recante disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea";
- Legge 27 dicembre 2017, No. 2015 "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020";
- Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, No. 376 "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati";
- Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, No. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 22 febbraio 1994, No. 146";
- Decreto Legislativo 18 maggio 2001, No. 226 "Orientamento e modernizzazione del settore della pesca e dell'acquacoltura a norma dell'articolo 7 della Legge 5 marzo 2001 No. 57";
- Decreto Legislativo 18 maggio 2001, No. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della Legge 5 marzo 2001, No. 57";
- Decreto Legislativo del 6 settembre 2005, No. 206 "Codice del consumo, a norma dell'articolo 7 della Legge 29 luglio 2003 No. 229";
- Decreto Legislativo 2 agosto 2007, No. 145 "Attuazione dell'articolo 14 della direttiva 2005/29/CE che modifica la Direttiva 84/450/CEE sulla pubblicità ingannevole";
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, No. 193: "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- Decreto Legislativo 26 marzo 2010, No. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno";
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, No. 231 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) No. 1169/2011, relativo alla fornitura di

- informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento (UE) No. 1169/2011 e della Direttiva 2011/91/UE”;
- Decreto Legislativo 21 maggio 2018, No. 75 “Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali, ai sensi dell’articolo 5 della Legge 28 luglio 2016, No. 154”;
 - Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No. 27 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No. 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, No. 117”;
 - Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, No. 32 “Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No. 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, comma 3, lettere g) della Legge 4 ottobre 2019, No. 117”;
 - Decreto Legislativo 5 agosto 2022, No. 134. Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53;
 - Decreto Legislativo 5 agosto 2022, No. 135. Disposizioni di attuazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016 in materia di commercio, importazione, conservazione di animali della fauna selvatica ed esotica e formazione per operatori e professionisti degli animali, anche al fine di ridurre il rischio di focolai di zoonosi, nonché l'introduzione di norme penali volte a punire il commercio illegale di specie protette, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), n), o), p) e q), della Legge 22 aprile 2021, No. 53.
 - Decreto Legislativo 5 agosto 2022, No. 136 Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), e), f), h), i), l), n), o) e p), della Legge 22 aprile 2021, No. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016.
 - Decreto del Ministero dell’Interno 17 dicembre 1992, No. 564 “Regolamento concernente i criteri di sorveglianza dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti o bevande”;
 - Decreto Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 11 dicembre 2009 “Modalità per l’applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Regolamenti (CE) No. 1234/2007 del Consiglio e 589/2008 della Commissione e del Decreto Legislativo 29 luglio 2003 No. 267”;
 - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro della Salute e del

- Ministro dello Sviluppo Economico attuazione dell'articolo 4 della Legge 13 maggio 2011, No. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione, dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma;
- Decreto del Ministero della Salute relativo ad informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'articolo 8, commi 6 e 9, del decreto - Legge 13 settembre 2012, No. 158, recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela per la salute" convertito con modificazioni, dalla Legge 8 novembre 2012, No.189;
 - Decreto Ministero della Salute 13 novembre 2013: "Modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, in attuazione dell'articolo 4 del Decreto Legislativo 25 febbraio 2010, No. 9";
 - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo di concerto con il Ministro della salute e dello Sviluppo economico del 20 giugno 2014 No. 3746 "Attuazione dell'articolo 4 della Legge 13 maggio 2011 No. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma";
 - Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 13 febbraio 2015: "Individuazione dei beni che possono essere oggetto delle attività connesse di cui all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi";
 - Decreto Ministero della Salute 2 marzo 2018 "Modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende dei lagomorfi di allevamento e di animali di altre specie";
 - Decreto Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo del 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica - attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica e definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie";
 - Accordo Conferenza Stato Regioni del 29/04/2010 su: "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 8/1994 "Disposizioni per la protezione della fauna selvatica e per l'esercizio dell'attività venatoria";
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 11/2003 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria";
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 4/2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole";
 - Legge Regione Emilia-Romagna No. 19/2014 "Norme per la promozione ed il sostegno dell'economia solidale";

- Legge Regione Emilia-Romagna No. 22/2014 "Disciplina delle attività di pescaturismo, di ittiturismo e di acquiturismo. Istituzione della consulta ittica regionale. Modifiche alla Legge Regionale 21 aprile 1999, No. 3";
- Legge Regione Emilia-Romagna No. 19/2018 "Promozione della salute, del benessere della persona e della comunità e prevenzione primaria";
- DGRER No. 969/2002 "Direttive relative all'istituzione e alla gestione tecnica delle aziende venatorie" (Articolo 43, comma 8 e 62, comma 1, lettera b) della Legge Regionale No. 8 /1994 e s.m.;
- DGRER No. 342/2004: "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'articolo 3 della Legge regionale No. 11/2003";
- DGRER No. 1869/2008: "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare";
- DGRER No. 308/2009: "Recepimento dell'intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di modifica dell'intesa del 15 dicembre 2005 recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano";
- DGRER No. 2114/2010: "Recepimento dell'intesa "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" e "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 853/2004";
- DGRER No. 314/2010: Legge regionale No. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole - Disposizioni attuative del titolo Ie Fattorie didattiche";
- DGRER No. 987/2011: Legge Regionale 31 marzo 2009 No. 4: "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole - Criteri di attuazione del settore agriturismo";
- DGRER No. 1843/2012: "Recepimento dell'accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni in data 25/07/2012 concernente "Linee guida sui criteri per la predisposizione di piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento (CE) No. 853/2004";
- DGRER No. 1601/2013 "Linee guida per l'applicazione al settore della acquacoltura del Decreto del Ministero della Salute 3 agosto 2011 concernente le disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese d'acquacoltura, ai sensi dell'articolo 6 del Decreto Legislativo No.148/2008";
- DGRER No. 776 del 30 maggio 2016: Recepimento della intesa fra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca" Intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni in data 5 novembre 2015 (Rep. Atti No.195/CSR);

- DGRER No. 165/2017: "Linee guida per l'applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia-Romagna";
- DGRER No. 31172019: "Aggiornamento alla luce delle modifiche intervenute con Legge Regionale No. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera No. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi";
- DGRER No. 2355/2019: Legge 205 del 27 dicembre 2017 - articolo 1 commi 502 - 503 - 504 e 505: attività di enoturismo - Decreto Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo del 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" - Attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica e definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie;
- DGR No. 88 del 31/01/2022: recepimento dell'Intesa del 25 marzo 2021 (Rep. Atti No. 34/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica";
- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti No. 4418 del 21 aprile 2008 "Vendita diretta al consumatore finale di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dall'azienda agricola di produzione";
- Determinazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti No.12453 del 17 ottobre 2008 "Procedura per l'autorizzazione al trasporto degli animali vivi";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti No. 5240 del 15/06/2009: "Linee guida regionali del sistema di allerta alimenti/mangimi in attuazione in attuazione alla Delibera di Giunta regionale No. 308 del 23/03/2009";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti No. 4034 del 20/04/2010 avente ad oggetto "Modifica e integrazione alla Determinazione No. 5240 del 15/06/2009: "Linee guida regionali del sistema di allerta alimenti/mangimi in attuazione in attuazione alla Delibera di Giunta regionale No. 308 del 23/03/2009";
- Determinazione del Responsabile Servizio Veterinario e Igiene Alimenti No.14738 del 13/11/2013: "Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale";
- Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica No. 8667 del 6 giugno 2018: approvazione modulo "Notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria Determinazione No. 14738/2013".

4. DEFINIZIONI

Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (articolo 2, Regolamento (CE) No. 178/2002);

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 (articolo 3, Legge Regionale No. 4 del 2009 come specificato nei criteri di attuazione di cui alla DGRER No. 987 del 2011);

Attività connesse alla produzione primaria:

- il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
- il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del Regolamento (CE) No.852/2004;
- le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento, in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia (Regolamento (CE) No. 852/2004, allegato I, parte A, capitolo I, punto 1);

Attività connesse all'impresa agricola: [...] È 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 No. 228 del 18 maggio 2001);

Beni oggetto di attività agricole connesse: beni di cui di cui all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi, che sono individuati con Decreto del Ministro dell'economia e delle finanze su proposta del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali;

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 (articolo 3, Regolamento (CE) No. 178/2002);

Contratto di soccida semplice: contratto a norma degli articoli 2170 e seguenti del Codice Civile, in cui la proprietà degli animali è solo ed esclusivamente del soccidante; nella soccida il soccidante e il soccidario si associano per l'allevamento e lo sfruttamento di una certa quantità di bestiame e per l'esercizio delle attività connesse, al fine di ripartire l'accrescimento del bestiame, gli altri prodotti e gli utili che ne derivano;

Cucina domestica: locale dell'abitazione dell'imprenditore dotata delle attrezzature necessarie per la preparazione degli alimenti destinati anche alla vendita e alla somministrazione;

Fattorie didattiche: imprese agricole singole o associate, con sede operativa in Emilia-Romagna, che svolgono, oltre alle tradizionali attività agricole, anche attività educative rivolte ai diversi cicli di istruzione scolastica e ad altre tipologie di utenze volte a far conoscere il legame esistente fra l'agricoltura e i suoi prodotti e l'alimentazione, promuovendo un consumo alimentare consapevole (articolo 22, Legge Regionale No. 4/2009);

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 (articolo 3, Regolamento (CE) No. 178/2002);

Imprenditore agricolo: soggetto che esercita coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse; si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2135 del Codice Civile prevalentemente prodotti dei soci;

Impresa Agro-Forestale: impresa che risponde sia alle caratteristiche previste per le imprese agricole sia alle caratteristiche previste per le imprese forestali;

Impresa Forestale: impresa iscritta in registro regionale che esercita prevalentemente attività di gestione forestale, fornendo servizi in ambito forestale e ambientale;

Ittiturismo: è l'insieme delle attività di ospitalità, ricreative, didattiche, culturali e di fornitura di beni e servizi, volte alla

corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e delle risorse della pesca nonché alla valorizzazione degli aspetti socioculturali del settore ittico;

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 (articolo 7, Regolamento (CE) No. 852/2004);

Microimpresa: impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EURO (Raccomandazione 2003/361/CE);

Operatore: qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa relativa ai settori: a) degli alimenti, della sicurezza alimentare e dei mangimi comprese le norme volte a garantire le pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori; b) della fabbricazione e dell'uso dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA); c) dell'emissione nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini della produzione di alimenti e mangimi; d) delle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante; e) dell'uso di prodotti fitosanitari e dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi; f) della produzione biologica e dell'etichettatura dei prodotti biologici; g) del benessere degli animali; h) dell'uso e dell'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite; i) della prevenzione e riduzione dei rischi derivanti da sottoprodotti di origine animale (SOA) e prodotti derivati (articolo 3, Regolamento (UE) No. 2017/625);

Operatore agrituristico: imprenditore agricolo, singolo o associato, definito all'articolo 2135 del Codice Civile, così come modificato dal Decreto Legislativo No. 228/2001 ed in possesso dei requisiti soggettivi e oggettivi previsti dalla Legge Regionale No. 4/2009;

Operatore di enoturismo: imprenditore agricolo che svolge attività agricola di coltivazione della vite e che effettua la trasformazione di prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni come "attività connessa" ai sensi dell'articolo 1, comma 1, Decreto Legislativo 18 marzo 2001, No. 228 e successive modifiche ed integrazioni (DGRER No. 2355 del 22 novembre 2019);

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 (articolo 3, Regolamento (CE) No. 178/2002);

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 (articolo 3, Regolamento (CE) No. 178/2002);

Pescaturismo: attività volta alla diffusione del patrimonio di conoscenze legate ai mestieri e alle tradizioni della pesca, compresa, secondo le specificità e le vocazioni territoriali, l'organizzazione di escursioni lungo le coste, le lagune, i laghi ed i fiumi, finalizzata all'osservazione delle attività di pesca professionale, allo svolgimento di attività di pesca sportiva o al trasporto di subacquei;

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, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (articolo 3, Regolamento (CE) No. 178/2002);

Reti di imprese/contratto di rete: più imprenditori che perseguono lo scopo di accrescere, individualmente e collettivamente, la propria capacità innovativa e la propria competitività sul mercato e a tal fine si obbligano, sulla base di un programma comune di rete, a collaborare in forme e in ambiti predeterminati attinenti all'esercizio delle proprie imprese ovvero a scambiarsi informazioni o prestazioni di natura industriale, commerciale, tecnica o tecnologica ovvero ancora ad esercitare in comune una o più attività rientranti nell'oggetto della propria impresa (articolo 3, comma 4-ter, Decreto Legge No. 5/2009, convertito, con modificazioni, in Legge 9 aprile 2009, No. 33, e successivamente riformulato dall'articolo 42 del Decreto Legge 31 maggio 2010, No. 78, convertito, con modificazioni, in Legge 30 luglio 2010, No. 122);

Turismo acquatico o acquiturismo: l'insieme delle attività di ospitalità, ricreative, didattiche, culturali e di fornitura di beni e di servizi, volti alla corretta fruizione degli ecosistemi acquatici e vallivi e delle risorse dell'acquacoltura, nonché alla valorizzazione degli aspetti socioculturali delle imprese di acquacoltura.

5. 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) No. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, secondo le modalità indicate nella Determinazione dirigenziale No. 8667 della Regione Emilia-Romagna del 6 giugno 2018.

Qualora le attività effettuate rientrino invece nel campo di applicazione del Regolamento (CE) No. 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 No. 14738 della Regione Emilia-Romagna del 13 novembre 2013.

6. ATTIVITA' AGRICOLE CHE RIENTRANO NELLA PRODUZIONE PRIMARIA

Il Regolamento (CE) No. 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, elenca le attività che rientrano nella definizione di "produzione primaria", di seguito riportate:

- 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, No. 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, etc. e il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Per queste attività si riportano di seguito alcune specifiche in relazione all'obbligo di notifica ai fini del Regolamento (CE) No. 852/2004.

6.1. SPECIFICITÀ

6.1.1. Aziende agricole di produzione primaria di prodotti di origine vegetale

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) e gli Operatori del Settore Mangimi (OSM) della produzione primaria possono acquisire la documentazione comprovante l'iscrizione all'anagrafe regionale delle aziende agricole, attraverso le proprie associazioni di categoria. Tale documentazione può essere esibita in occasione di verifiche da parte di organi di controllo ed è valida come notifica ai fini della registrazione.

6.1.2. Raccolta di funghi, tartufi e vegetali spontanei

Sono considerati prodotti del sottobosco, oltre ai funghi epigei ed ipogei (tartufi), le fragole, le more, i lamponi, i mirtilli e le bacche di ginepro. A livello nazionale la raccolta e la commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati fa riferimento alla Legge No. 352/1993 ed al suo regolamento di attuazione (DPR No. 376/1995). La Regione Emilia-Romagna ha disciplinato sul proprio territorio sia la raccolta dei funghi epigei spontanei che dei tartufi mediante concessione di apposita autorizzazione alla raccolta. Sono previste agevolazioni per tutti quei cittadini che hanno in uso proprio il bosco e per i coltivatori diretti.

Per la vendita diretta dei funghi epigei è necessario che il raccolto sia certificato da parte dell'ispettorato micologico della Azienda USL competente per territorio o da un micologo abilitato.

I tartufi freschi devono appartenere alle specie indicate nell'allegato dell'articolo 2 della Legge No. 752/1985 e s.m.i.; inoltre, alla vendita devono obbligatoriamente essere distinti per specie e varietà, sani e liberi da terriccio o altre impurità. Il prodotto intero deve essere venduto separatamente dai "pezzi" o dal "tritume" (sono considerati "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a cm 0,5 di diametro, "tritume" quelli di dimensione inferiore).

Sono soggette a notifica ai fini della registrazione esclusivamente le attività che prevedono il conferimento del prodotto a stabilimenti di vendita all'ingrosso o trasformazione.

6.1.3. Prima trasformazione delle piante officinali

La coltivazione, la raccolta e la prima trasformazione delle piante officinali sono considerate attività agricole, ai sensi dell'articolo 2135 del Codice Civile.

Il Decreto Legislativo No. 75/2018 indica che per piante officinali si intendono le piante cosiddette medicinali, aromatiche e da

profumo, nonché le alghe, i funghi macroscopici e i licheni destinati ai medesimi usi.

Il risultato della coltivazione o della raccolta delle singole specie di piante officinali può essere impiegato direttamente, oppure essere sottoposto a operazioni di prima trasformazione indispensabili alle esigenze produttive, consistenti nelle attività di lavaggio, defoliazione, cernita, assortimento, mondatura, essiccazione, taglio e selezione, polverizzazione delle erbe secche e ottenimento di olii essenziali da piante fresche direttamente in azienda agricola, nel caso in cui questa attività necessiti di essere effettuata con piante e parti di piante fresche appena raccolte.

Nella fase di prima trasformazione, indispensabile alle esigenze produttive, è inclusa qualsiasi attività volta a stabilizzare e conservare il prodotto destinato alle fasi successive della filiera (es. vendita ad azienda farmaceutica). Sono escluse le attività successive alla prima trasformazione, in quanto disciplinate da specifiche normative di settore. Le preparazioni estemporanee ad uso alimentare, conformi alla legislazione alimentare, destinate al singolo cliente, vendute sfuse e non confezionate, costituite da piante tal quali, da sole o in miscela, estratti secchi o liquidi di piante, sono consentite ai farmacisti e a coloro che sono in possesso del titolo di erborista conseguito ai sensi della normativa vigente.

6.1.4. Aziende per l'allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti

Le aziende già registrate in anagrafe zootecnica nazionale (BDN) o in altre banche dati delle AUSL non devono presentare nessuna ulteriore notifica.

Gli allevamenti che iniziano una nuova attività devono presentare una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) attraverso la piattaforma regionale "Accesso unitario" o attraverso altre piattaforme, quali ad esempio la piattaforma nazionale "Impresainungiorno", utilizzando l'apposito modello che costituisce anche "notifica ai fini della registrazione" di un nuovo allevamento. Gli Sportelli Unici Attività Produttive (SUAP) trasmettono la segnalazione ai Servizi veterinari dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle AUSL.

In tale modello dovrà essere anche specificato l'orientamento produttivo, compresa la produzione di latte ad alta qualità (Decreto Ministeriale No. 185/1991).

Le aziende di bovine da latte per la produzione di latte ad alta qualità dovranno successivamente integrare le informazioni sull'allevamento tramite la registrazione in Banca Dati Nazionale.

Per gli allevamenti da "autoconsumo", così definiti dalla normativa nazionale in materia di anagrafe zootecnica (Tabella 1) per quanto

riguarda la specie e la consistenza e per gli allevamenti avicoli a "carattere non commerciale", con un numero di capi compreso fra 51 e 250, l'inserimento in BDN e la comunicazione al Servizio veterinario competente per territorio costituiscono già notifica ai fini della registrazione senza necessità della presentazione di una SCIA.

Per gli allevamenti avicoli "a carattere non commerciale", con un numero di capi fino a 50, è sufficiente la sola comunicazione al Servizio veterinario competente per territorio.

Per gli allevamenti di api si fa riferimento al successivo punto 6.1.6.

Le attività di trasporto di animali vivi, che rientrano negli obblighi di autorizzazione o registrazione ai sensi del Regolamento (CE) No. 1/2005, non sono soggette a registrazione ai sensi della presente procedura in quanto già regolamentate con Determina No. 12453/2008.

Le aziende agricole situate in zone marginali e disagiate del territorio, che allevano animali destinati alla produzione di alimenti per il mercato locale e che, per dimensioni non rientrano nella definizione di allevamento per autoconsumo, ma allevano comunque un numero ridotto di animali con modalità rispettose del benessere e della salute animale, possono dotarsi di un manuale di "buone pratiche", corredato da una relazione tecnica per la gestione della salute e del benessere degli animali, basata sulla valutazione dei rischi connessi al piano di gestione e sviluppo aziendale, redatto secondo le indicazioni contenute **nell'allegato 1**.

TABELLA 1: 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
Ovicapri	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); allevamento con un numero di capi compreso fra 51 e 250: semplice comunicazione al servizio veterinario con attribuzione di codice aziendale in 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.
--

6.1.5. Caccia

6.1.5.1. Fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica

Il settore delle carni di selvaggina selvatica ha dimostrato negli ultimi anni un costante interesse da parte dei consumatori e di conseguenza un incremento della domanda e dell'offerta.

Per selvaggina selvatica si intende:

- Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero (Regolamento (CE) No. 853/2004, allegato I, punto 1.5);
- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Regolamento (CE) No. 853/2004, allegato I, punto 1.5);
- Selvaggina selvatica piccola: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Regolamento (CE) No. 853/2004, allegato I, punto 1.7);
- Selvaggina selvatica grossa: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla selvaggina selvatica piccola (Regolamento (CE) No. 853/2004, allegato I, punto 1.8);

Le norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio sono dettate dalla Legge Regionale No. 157/1992.

I requisiti per l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica sono riportati nel Regolamento (CE) No. 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" (articolo 1, comma 3, lettera e).

La regolamentazione di quest'ultimo aspetto, è demandata ai singoli Stati Membri e, pertanto, la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ha emanato le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica", Rep. Atti No. 34/CSR del 25 marzo 2021.

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) No. 178/2002, in particolare gli articoli 14 (Requisiti di sicurezza degli alimenti), 18 (Rintracciabilità mediante identificazione dei capi abbattuti secondo metodologie indicate dagli Enti competenti in materia di caccia o faunistici) e 19 (Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare).

Per "livello locale" si intende: il territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini, definito in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del Regolamento (CE) No. 853/2004 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
Capi ungulati giovani	Metà del valore del corrispondente capo adulto

Il cacciatore deve:

- sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* spp. nelle carni secondo quanto stabilito dal Regolamento (UE) No. 2015/1375;
- compilare una dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi. Una copia va al consumatore finale oppure al dettagliante, una copia resta al cacciatore e una copia deve essere inviata (cartacea o informatica) all'Autorità Competente Locale sul territorio in cui ha sede il dettagliante.

6.1.5.2. Aziende Agriturismo-venatorie

Queste aziende possono essere autorizzate, al fine di recupero e valorizzazione delle imprese agricole, qualora sussistano le seguenti condizioni relative al territorio in cui sono allocate:

- territorio di scarso rilievo faunistico,
- aree ad agricoltura svantaggiata.

Tali aziende sono finalizzate a consentire un reddito agricolo integrativo, anche attraverso la programmazione di un prelievo venatorio diffuso e basato preminentemente su capi di fauna selvatica allevata in cattività ed immessa a tale scopo.

6.1.6. Apicoltura

Le indicazioni relative all'attività di apicoltura sono contenute nella DGRER No.165/2017.

L'iscrizione dell'allevamento in Banca Dati Nazionale, settore apistico, costituisce notifica dell'inizio dell'attività di allevamento. L'iscrizione dovrà essere effettuata secondo le indicazioni contenute nel manuale operativo del sistema.

A tale adempimento è tenuto anche chi svolge attività di apicoltura per esclusivo uso domestico privato; quest'attività limitata di apicoltura per autoconsumo corrisponde alla "tipologia 1" prevista dalla DGRER No. 165/2017.

Per quanto riguarda "le tipologie 2 e 3", che prevedono la produzione e la vendita del miele e dei prodotti assimilabili nell'ambito della produzione primaria, oltre all'inserimento in Banca Dati Nazionale dovrà essere presentata una comunicazione al Servizio veterinario competente per territorio tramite il modello "Apicoltura" (Allegato 2 della Determinazione No. 8667/2018).

Qualora il laboratorio apistico rientri nella "tipologia 5" e sia quindi escluso dalla produzione primaria, la notifica ai fini della registrazione deve avvenire compilando il modulo "Notifica ai fini della registrazione" (Determinazione No. 8667/2018) barrando:

- Alimenti di origine animale - registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento,
- Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione.

6.1.7. Pesca e Acquacoltura

Le aziende di acquacoltura di nuovo insediamento dovranno presentare la richiesta di autorizzazione sanitaria utilizzando l'"Allegato acquacoltura" secondo quanto previsto dalla DGRER No. 1601/2013.

Nel caso di allevamento o raccolta di molluschi inoltre dovrà essere compilata la sezione specifica nel modulo di notifica previsto (Determina No. 8667/2018) barrando:

- Produzione primaria,
- Raccolta di molluschi bivalvi vivi - Imbarcazioni per raccolta di molluschi bivalvi vivi.

Le imprese che effettuano attività di pesca sia marittima che in acque interne devono essere registrate ai sensi del Regolamento (CE) No. 852/2004. La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo

individuale o come impresa collettiva. Qualora l'impresa sia dotata di più imbarcazioni, le relative informazioni devono essere registrate nel manuale di autocontrollo dell'impresa di pesca. Nel manuale di autocontrollo ovvero di corretta prassi igienica ed operativa, dovranno essere indicati anche i siti di ricovero o di stazionamento delle imbarcazioni, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle attrezzature utilizzate.

Per effettuare la registrazione nel modulo di notifica previsto (Determina No. 8667/2018) dovranno essere barrate le voci:

- Produzione primaria,
- Pesca - imbarcazioni da pesca.

7. Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole

La vendita diretta dei prodotti agricoli e zootecnici da parte dei produttori agricoli, fatte salve le norme specifiche in materia di igiene e sanità, è regolata dall'articolo 4 del Decreto Legislativo No. 228/2001 e s.m.i.. Qualsiasi Ente non commerciale (associazione riconosciuta o non riconosciuta, comitato, fondazione) che svolga un'attività agricola in modo non esclusivo o principale ai sensi della lettera c) del 1° comma dell'articolo 73 del Testo Unico delle Imposte sui Redditi (TUIR) e a scopo di autofinanziamento può, per la vendita dei suoi prodotti agricoli, giovare della disciplina amministrativa semplificata prevista per le imprese agricole, singole o associate.

Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese secondo l'articolo 8 della Legge No. 580/1993, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio nazionale, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, ed anche la quota non prevalente di produzione non propria consentita dal Decreto Legislativo No. 228/2001.

Tale vendita può avvenire presso la propria azienda in un locale appositamente adibito a tale scopo o in forma ambulante, presso mercati o "*Farmers' market*".

Per questa attività non è necessaria la notifica ai sensi del Regolamento (CE) No. 852/2004, 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.

Tale "Comunicazione", in base a quanto stabilito dall'articolo 4 del Decreto Legislativo No. 228/2001, dovrà essere effettuata al SUAP del Comune:

- dove ha sede l'azienda agricola, in caso di "vendita itinerante";
- in cui si esercita la vendita, in caso di "vendita con posteggio su aree pubbliche";

- ove sono ubicati i locali di vendita, in caso di vendita in locali aperti al pubblico all'interno o fuori dell'azienda agricola;
- ove sono situate le aree private, in caso di vendita in aree private all'aperto di cui si abbia diponibilità fuori dall'azienda agricola;
- ove ha sede l'azienda agricola in caso di "commercio elettronico".

Non è richiesta alcuna comunicazione di inizio attività nei casi in cui si esercita la vendita al dettaglio in aree all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola, nonché per la vendita esercitata in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione di prodotti tipici o locali.

Si specifica che per quanto riguarda la produzione di prodotti lavorati di origine animale, vegetale o mista da parte dell'azienda agricola, questa dovrà essere effettuata in un laboratorio che dovrà essere notificato con la specifica voce del modello "Notifica sanitaria".

Ai fini della registrazione dei dati delle attività sopra descritte presso l'anagrafe dei DSP per la programmazione dei controlli ufficiali sulla base della valutazione del rischio, il SUAP trasmette la "Comunicazione" ai DSP competenti per territorio.

7.1. Vendita diretta di latte crudo

Il produttore agricolo ai sensi della Legge 9 febbraio 1963 No. 59 e del Decreto Legislativo No. 228/2001 può effettuare la vendita di latte crudo, prodotto in azienda, acquisendo la qualifica di operatore del settore alimentare.

La vendita diretta di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino, prodotto in azienda, tramite macchine erogatrici o già imbottigliato presso un locale aziendale, è consentita secondo le modalità stabilite dalla Determina No. 8667/2018, come riportato al precedente paragrafo. Ai sensi del Decreto del Ministero della Salute del 12/12/2012, deve essere indicata l'informazione obbligatoria a tutela del consumatore "*prodotto da consumarsi previa bollitura*".

7.2. Vendita diretta e commercializzazione delle uova

7.2.1. Deroghe per la vendita diretta

Le uova prodotte nell'azienda agricola possono essere cedute direttamente al consumatore finale oppure essere vendute al dettaglio e/o all'ingrosso seguendo differenti regole commerciali, riportate al punto 7.2.2.

I piccolissimi produttori, fino a 50 galline, si avvantaggiano di regole molto semplificate ed in base all'articolo 2 del Decreto

Ministeriale 11 dicembre 2009, sono esonerati dall'obbligo di stampigliatura delle uova.

Questi produttori devono comunicare la loro attività al Servizio veterinario competente per territorio, che li registrerà come "allevamenti familiari", in quanto non è prevista la registrazione nell'elenco nazionale degli allevamenti. Le uova cedute nel luogo di produzione o nella porzione di territorio compresa entro un raggio di 10 km dall'allevamento, in un mercato pubblico locale o tramite vendita porta a porta, non devono essere classificate in base a qualità e peso, ma è necessario che sia segnalato in un cartello esposto nel luogo di vendita il codice aziendale dell'allevamento unitamente al nome e all'indirizzo del produttore oppure nel caso di vendita porta a porta queste informazioni devono essere comunicate direttamente all'acquirente (Decreto Ministeriale 11 dicembre 2009).

I produttori con un numero di galline superiore alle 50, anche nel caso della vendita diretta devono provvedere alla **stampigliatura** delle uova.

Gli allevamenti familiari, come definiti dal Decreto Ministeriale 13 novembre 2013, ovvero quelli che non movimentano animali verso altri allevamenti, in cui gli animali sono allevati esclusivamente per autoconsumo o utilizzo personale senza attività commerciale e con capacità strutturale non superiore a 250 capi sono esentati dall'obbligo di applicazione del Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi negli avicoli (PCNS).

Gli allevamenti con capacità strutturale inferiore a 250 capi che movimentano gli avicoli ed effettuano attività commerciale, ad esclusione di quelle consentite ai sensi del Regolamento (CE) No. 852/2004, possono applicare un piano di autocontrollo aziendale semplificato adeguato alla realtà aziendale. I Servizi veterinari delle AUSL competenti per territorio possono, se lo ritengono opportuno, prescrivere l'applicazione di un piano di autocontrollo semplificato.

7.2.2. Commercializzazione delle uova

Ad esclusione di quanto riportato nel paragrafo 7.2.1., i detentori di galline, ai fini della commercializzazione delle uova per il consumo devono, tramite il Servizio veterinario dell'Azienda USL territorialmente competente, registrare l'allevamento nella Banca Dati Nazionale, acquisire il relativo codice aziendale, rispettare le norme per il benessere animale delle galline ovaiole e registrare i trattamenti con medicinali veterinari sul sistema informativo della ricetta elettronica veterinaria.

Le uova destinate alla commercializzazione non devono essere imbrattate con feci o piume (l'uovo, che ha guscio poroso, per essere pulito, non deve essere lavato ma può essere spazzolato). Per questo motivo le uova non dovrebbero essere deposte a terra e le galline

dovrebbero essere "educate" ad utilizzare i nidi costruiti con materiale idoneo, asciutti e puliti.

In base al tipo di allevamento il Servizio veterinario assegnerà un numero di codifica (0 = biologico 1 = all'aperto 2 = a terra 3 = in gabbia) da apporre con timbro sull'uovo insieme al codice aziendale che contiene il Paese di origine (IT) il codice del Comune, la sigla della Provincia ed il numero distintivo dell'allevamento (es: 0IT001B0001)

Le uova commercializzate sono inoltre classificate in base al peso in quattro categorie (Regolamento (CE) No. 589/2008, articoli 4 e 27):

- XL grandissime: peso pari o superiore a 73 g;
- L grandi: peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g;
- M medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g;
- S piccole: peso inferiore a 53 g.

Il centro d'imballaggio, luogo in cui avviene la classificazione delle uova in base a qualità e peso, può essere attivato nell'ambito della stessa azienda produttrice oppure possono essere utilizzati centri d'imballaggio che effettuano lavorazioni per conto terzi. I centri d'imballaggio devono essere autorizzati dalla Direzione generale agricoltura, caccia e pesca regionale e riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) No. 853/2004 dal Servizio Veterinario della AUSL competente per territorio. Questi centri classificano, imballano e provvedono all'etichettatura delle confezioni di uova. Gli allevamenti con capacità strutturale uguale o superiore ai 250 capi devono applicare il PCNS in modo integrale.

7.3. Vendita diretta di miele e altri prodotti dell'alveare

Per quanto riguarda la vendita diretta di miele e altri prodotti dell'alveare da parte dell'apicoltore presso la propria azienda agricola, in maniera itinerante o tramite commercio elettronico, la comunicazione potrà essere fatta al Servizio veterinario competente per territorio tramite il modello "Apicoltura"; negli altri casi ("vendita con posteggio su aree pubbliche, vendita in locali aperti al pubblico, all'interno o fuori dell'azienda agricola, vendita in Aree private all'aperto di cui si abbia la disponibilità fuori dall'azienda agricola), la comunicazione andrà fatta ai SUAP dei comuni dove si realizza la vendita (Determinazione No. 8667/2018).

7.4. Vendita diretta di prodotti della pesca e dell'acquacoltura

L'imprenditore ittico è equiparato all'imprenditore agricolo ed è il titolare di licenza di pesca che esercita un'attività diretta alla cattura o raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri e dolci, nonché le attività ad essa connesse. Le imprese che effettuano l'attività di pesca devono essere registrate

(Regolamento (CE) No. 852/2004) e gli elenchi devono essere presenti presso le Aziende USL territorialmente competenti. Sono escluse le attività di pesca per uso domestico privato compresa la pesca sportiva e ricreativa. L'imprenditore ittico può effettuare la vendita diretta del pescato al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale. Tale vendita è regolamentata da un accordo Stato-Regioni (Rep. Atti No. 195/2015) che ha fissato la quantità di prodotto massima cedibile in 100 kg al giorno, sia per quanto riguarda il pescato, sia per la cessione diretta di prodotto allevato, da parte di un acquacoltore, al consumatore finale. Nell'attività di cessione del pescato, dall'imbarcazione o a terra sul punto di sbarco, o del prodotto allevato, dovranno comunque essere rispettati i requisiti igienico sanitari del Regolamento (CE) No. 852/2004, allegato I, parte A.

7.5. Vendita diretta di lumache e rane

Le lumache e le rane sono prodotti primari che possono essere destinati al consumo umano ed essere oggetto di raccolta o di allevamento. In materia di elicicoltura esiste un manuale di corretta prassi operativa validato dal Ministero della Salute in data 15/02/2016. L'attività zootecnica di allevamento di chioccioline per uso alimentare deve essere registrata nella Banca Dati Nazionale. La domanda di registrazione e di inizio di attività di allevamento, da parte del detentore o suo delegato, è presentata direttamente al Servizio veterinario o al SUAP del Comune territorialmente competente sull'allevamento, oppure accedendo con credenziali al portale www.vetinfo.it. La richiesta valutata e validata dal Servizio veterinario consente l'acquisizione di un codice aziendale che è comunicato al richiedente. L'attività di commercio all'ingrosso è parimenti soggetta a registrazione.

8. Requisiti igienico sanitari da applicarsi alla produzione primaria

Nel caso di "prodotti primari" i requisiti igienico sanitari da rispettare sono quelli previsti dall'Allegato I, parte A; II - requisiti in materia d'igiene, del Regolamento (CE) No. 852/2004, che per pronta evidenza vengono di seguito riportati:

II. REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.

3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:

- le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai

fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti, e

- le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate a:

- a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;
- b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;
- c) omissis;
- d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) omissis;
- i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana; e
- j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate a:

- a) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni;
- b) assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- d) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- e) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;
- f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;

- g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana; e
- h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

9. Attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti da parte di aziende agricole

Il Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 13 febbraio 2015 individua i beni oggetto di "attività agricole" di cui al terzo comma dell'articolo 2135 del Codice Civile. I beni individuati diretti alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione, ancorché non svolte sul terreno, di prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, sono di seguito elencati (beni individuati con il suddetto decreto su proposta del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, 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.

Tabella 3 Codici ATECO

Codice 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

Questa attività di produzione e trasformazione di prodotti aziendali deve avvenire in locali che siano in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento (CE) No. 852/2004, secondo le indicazioni fornite nei successivi paragrafi. 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.

9.1. Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione effettuate da parte di imprenditori agricoli in locali principalmente utilizzati come abitazione privata

Nel caso di imprese agricole a conduzione familiare o di simili dimensioni potranno essere effettuate delle produzioni di alimenti anche all'interno della cucina domestica o in altri locali annessi all'abitazione privata, utilizzando anche attrezzature e locali di tipo "tradizionale" quali ad esempio forni a legna, cantine, etc.

Le imprese, anche agrituristiche, che utilizzano la cucina domestica dell'abitazione sono tenute a presentare la "Notifica ai fini della registrazione" per gli alimenti specificatamente prodotti come previsto dalla Determinazione No. 8667/2018.

Nella cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo e in altri locali, strutture, attrezzature annessi alla azienda agricola, potranno essere preparati alimenti destinati alla vendita diretta presso l'azienda agricola o in "Farmers' market" o ad altri operatori del settore alimentare.

Per la produzione di conserve e semiconserve vegetali, in particolare per la produzione di verdure sott'olio, sono indispensabili attrezzature e processi che garantiscano la sterilità e quindi la sicurezza del prodotto finale, come indicato in Allegato 2.

Per quanto riguarda l'agriturismo, è consentito l'utilizzo della cucina presente nell'abitazione dell'imprenditore per la preparazione di pasti e bevande fino ad un massimo di 10 coperti, ridotta a 9 coperti nel caso della particolare attività agriturbistica denominata "Ospitalità rurale familiare", conformemente alle disposizioni della Legge Regionale No. 4 del 2009 e delle disposizioni attuative di cui alla DGRER No. 987/2011.

La cucina domestica può essere utilizzata anche per la preparazione di alimenti forniti come prima colazione da parte di imprese agrituristiche che offrono esclusivamente il servizio di pernottamento (in analogia ai "bed and breakfast"). In questo caso, qualora gli alimenti prodotti vengano esclusivamente destinati alla prima colazione, non è necessaria l'effettuazione della notifica sanitaria.

L'utilizzo della cucina domestica, presente nella parte abitativa del fondo è altresì consentito per la preparazione delle degustazioni svolte dall'operatore enoturistico, come disposto dalla DGRER No. 2355/2019, e nella preparazione delle merende offerte dalle fattorie didattiche secondo le disposizioni di cui alla Legge Regionale No. 4 del 2009 e delle disposizioni attuative di cui alla DGRER No. 314/2010. L'organizzazione di degustazioni aziendali nell'ambito dell'enoturismo non soggiace all'obbligo di presentazione della notifica sanitaria, in quanto l'operatore enoturistico risulta già registrato in qualità di imprenditore agricolo o di impresa agroindustriale.

Nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito cedere prodotti agricoli, anche manipolati o trasformati, già pronti per il consumo, mediante l'utilizzo di strutture mobili nella disponibilità dell'impresa agricola, anche in modalità itinerante su aree pubbliche o private (Legge 27 dicembre 2017 No. 205, articolo 1 comma 499 punto 7).

In questi casi i requisiti igienico sanitari da rispettare sono quelli previsti dall'Allegato II, capitolo III del Regolamento (CE) No. 853/2004 che, per pronta evidenza, vengono di seguito riportati.

III.REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati, costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. In particolare, ove necessario:
 - A devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale;
 - B le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti allo scopo, e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
 - C si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
 - D laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
 - E deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
 - F devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti;
 - G devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
 - H i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

9.2. Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione effettuate da imprese agricole in locali adibiti

9.2.1. Imprese agricole e/o agrituristiche con cucina adibita a preparazione di alimenti

In conformità alle disposizioni della Legge Regionale No. 4 del 2009 e delle disposizioni attuative di cui alla DGRER No. 987/2011, le imprese agrituristiche che effettuano la somministrazione di pasti, dotate di cucina destinata all'attività agrituristica, oltre alla cucina dell'abitazione, possono in tempi separati rispetto all'allestimento di pasti, utilizzare tale locale per la preparazione di pane e prodotti da forno, pasta fresca e secca, conserve e semiconserve di origine vegetale e animale, prodotti e

preparazioni a base di latte e di carne, miele e prodotti apistici, destinati alla somministrazione presso l'agriturismo o alla vendita diretta. L'utilizzo della cucina domestica è consentito anche per le imprese agricole, come previsto al paragrafo 9.1. In caso di vendita diretta tali prodotti dovranno essere regolarmente confezionati ed etichettati.

9.2.2. Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito a laboratorio

Le imprese agricole e agrituristiche, quest'ultime soggette alle disposizioni della DGRER No. 987/2011, possono essere dotate di un locale adibito a laboratorio destinato esclusivamente alla lavorazione e trasformazione dei prodotti consentiti. Le carni fresche destinate al sezionamento per essere vendute come tali o destinate ad una successiva lavorazione dovranno avere origine:

- da avicunicoli allevati e macellati nella medesima impresa agricola in un locale apposito, come descritto nel paragrafo 9.2.3, oppure macellati in uno stabilimento riconosciuto;
- da altre specie animali, purché allevate in azienda e macellate in uno stabilimento riconosciuto.

La produzione di prodotti a base di carne e la lavorazione di altri prodotti di origine animale possono essere consentite in azienda utilizzando tale locale laboratorio, oppure il locale di macellazione secondo quanto previsto nel successivo paragrafo, purché in tempi diversi e dopo le opportune pulizie e disinfezioni. La stagionatura e/o la conservazione di tali prodotti dovrà avvenire in locali con attrezzature adeguate, potendo eventualmente utilizzare, se considerati idonei, i locali dell'abitazione tradizionalmente dedicati a tale attività (es. cantine).

I prodotti potranno essere destinati al consumo interno dell'agriturismo o venduti direttamente al consumatore finale presso l'azienda agricola o in "Farmers' market". Nel caso di prodotti di origine animale tale vendita dovrà essere limitata territorialmente all'ambito della provincia e delle province contermini, ad eccezione della vendita diretta di uova. Tali prodotti, per una quota inferiore al 40% del prodotto lavorato/anno, potranno essere venduti anche ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di ristorazione.

Le produzioni destinate alla vendita diretta in agriturismo devono essere regolarmente confezionate ed etichettate e devono riportare in etichetta almeno la sede dell'impresa e gli ingredienti utilizzati.

Il laboratorio potrà essere utilizzato, in tempi differenziati e dopo le operazioni di sanificazione, per lavorazioni diverse. Tale locale potrà essere utilizzato, in giornate separate rispetto alle altre lavorazioni anche per la macellazione di avicunicoli, secondo le indicazioni riportate nel paragrafo successivo. Per il

laboratorio non sono predefinite dimensioni, ma dovrà essere considerato adeguato all'attività che si intende svolgere.

9.2.3. Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito ad attività di macellazione

Le imprese agricole che allevano volatili da cortile, piccola selvaggina da penna, lagomorfi, potranno macellare direttamente questi animali in un locale appositamente adibito, fino ad un massimo di 10.000 capi di volatili da cortile e piccola selvaggina da penna allevata/anno e fino ad un massimo di 6.250 lagomorfi /anno, o un numero complessivo equivalente che non superi 50 UBA/anno (Unità bestiame Adulto come definito da articolo 17, comma 6 del Regolamento CE 1099/2009). Le carni di questi animali potranno essere destinate alla vendita diretta al consumatore finale o ad esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale. L'ambito locale è individuato nel territorio della provincia in cui è situata l'azienda agricola e il territorio delle province contermini.

Tale locale dovrà essere adeguato, da un punto di vista strutturale ed operativo, all'attività che si intende svolgere.

I sottoprodotti della macellazione dovranno essere riposti in appositi contenitori chiusi e a tenuta e adeguatamente conservati e smaltiti attraverso ditte autorizzate ai sensi del Regolamento (CE) No. 1069/2009.

Lo stoccaggio di tali materiali in appositi congelatori chiaramente identificati è consentito in attesa del conferimento alle ditte sopra menzionate.

In riferimento alle norme sopra riportate, i locali e gli impianti devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia e disinfezione e devono essere mantenuti in condizioni di manutenzione tale da evitare rischi di contaminazione dei prodotti. Durante l'abbattimento e le operazioni correlate devono essere risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

Gli animali devono essere abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'allegato I del Regolamento (CE) No. 1099/2009. La perdita di coscienza e di sensibilità deve essere mantenuta fino alla morte dell'animale. L'abbattimento e le altre operazioni correlate devono essere effettuati da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili.

Ove applicabile è ammessa la metodica dello stordimento che utilizza la dislocazione cervicale o il colpo da percussione limitando tali manualità ad un numero massimo di 70 capi/giorno per singolo operatore. La dislocazione cervicale manuale non deve essere usata su animali di peso vivo superiore a 3 kg.

In assenza di un locale in cui effettuare la macellazione, l'imprenditore agricolo che alleva pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata può cedere direttamente al consumatore finale, su richiesta occasionale ed estemporanea, un massimo di 250 capi/anno complessivi. Gli animali dovrebbero essere ceduti vivi e la macellazione in loco avvenire solo su specifica richiesta del compratore configurandosi, in questo caso, come macellazione per autoconsumo.

9.2.4. Attività di somministrazione

Per l'attività di somministrazione, l'imprenditore agricolo dovrà conformarsi a quelli che sono gli ulteriori obblighi di legge oltre a quelli di pertinenza igienico-sanitaria; in merito si evidenzia: a) il possesso dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali (articolo 71, Decreto Legislativo No. 59/2010); b) la presentazione della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per l'avvio dell'attività o il conseguimento dell'autorizzazione amministrativa ove si tratti di attività svolta in zone tutelate (articolo 64 Decreto Legislativo No. 59/2010); c) l'assoggettamento ai requisiti di sorvegliabilità dei locali (Decreto Ministeriale 17/12/1992, No. 564) e quindi ai controlli dell'Autorità di Pubblica Sicurezza attraverso apposita dichiarazione (nota Ministero dell'Interno No. 557/PAS/U/015816 del 14/10/2016); d) l'iscrizione al Registro delle imprese (articolo 8, Legge No. 580/1993 e l'apertura di partita Iva.

Si ricorda inoltre che la regolamentazione delle attività turistico/ricettive è di esclusiva competenza regionale (Corte Costituzionale, sentenza 5 aprile 2012, No. 80).

Per i prodotti alimentari, ottenuti dall'attività agricola e zootecnica e destinati alla vendita, è consentito il consumo immediato utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario (Decreto Legislativo No. 228/2001 comma 8/bis introdotto con Legge No. 98/2013).

Per quanto riguarda quindi la somministrazione "non assistita" dei prodotti venduti, già pronti per il consumo, può essere svolta utilizzando gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo (la risoluzione del Ministero dello Sviluppo Economico No. 59196 del 9 febbraio 2018 chiarisce che non può escludersi l'utilizzo di posate di metallo, di bicchieri di vetro, nonché di tovaglioli di stoffa quando questi sono posti a disposizione della clientela con modalità che non implicano un'attività di somministrazione, ossia quando non si tratti di 'apparecchiare' la tavola con le modalità proprie della ristorazione, ma solo mettere bicchieri, piatti, posate e tovaglioli puliti a disposizione della clientela per un loro uso autonomo e diretto).

9.2.4.1. Indicazione presenza di allergeni

Gli Operatori del settore alimentare che producono cibi pronti per il consumo all'interno dell'azienda o tramite un veicolo o un supporto fisso o mobile, devono fornire al consumatore finale le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. L'obbligo (Regolamento (UE) No. 1169/2011, articolo 44, paragrafo 2) sarà considerato assolto riportando tali informazioni sui menù, su appositi registri o cartelli o su altro sistema equivalente da tenere bene in vista e di facile accesso al consumatore. Tale obbligo sarà considerato assolto anche nei due casi previsti dal Ministero della Salute (nota DGISAN No. 3674-P-06/02/2015) di seguito riportati:

- indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: *"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"*;
- indicare per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: *"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"*.

9.2.4.2. Attività di somministrazione in azienda agrituristica

I pasti, le bevande e le degustazioni offerte dall'operatore agrituristico devono essere conformi alle disposizioni di cui alla Legge Regionale No. 4/2009 e a quanto indicato nelle disposizioni attuative di cui alla DGRER No. 987/2011.

9.2.4.3. Ittiturismo, pescaturismo, acquiturismo

Le imprese che svolgono le attività di pescaturismo, di ittiturismo e di acquiturismo possono svolgere attività connesse a quella prevalente di pesca o acquacoltura, mediante l'utilizzo di strutture e attrezzature o di risorse normalmente impiegate dall'impresa stessa. Sono considerate connesse, purché rispettino il rapporto di connessione rispetto alla pesca professionale e all'acquacoltura, le seguenti attività:

- a) trasformazione, comprese quelle di manipolazione, cottura e conservazione;
- b) distribuzione e commercializzazione, compresa la somministrazione di pasti;
- c) valorizzazione e promozione dei prodotti pescati e allevati;
- d) attività per l'uso sostenibile e la tutela degli ecosistemi acquatici e dell'ambiente costiero.

La preparazione di pasti e bevande è consentita nel numero massimo di 12 coperti, per ciascuno dei due pasti principali. È ammesso l'uso della cucina domestica dell'abitazione dell'imprenditore, nel

rispetto delle norme igienico-sanitarie, e tale attività limitata non si configura come "pubblico esercizio".

Qualora invece l'operatore si avvalga di locali dotati dei requisiti igienico-sanitari di cui al Regolamento (CE) No. 852/2004, potrà effettuare la preparazione e la somministrazione di pasti nel rispetto delle eventuali limitazioni previste dalla normativa urbanistica ed edilizia, e potrà avvalersi di personale che si occupa della preparazione dei pasti adeguatamente formato secondo le normative nazionali e regionali.

Non rientra in questa attività il semplice servizio di offerta di degustazione di prodotti ittici non elaborati gastronomicamente, in quanto tale attività può essere normalmente svolta nell'ambito dell'attività di pesca o di acquacoltura dell'impresa. L'attività di somministrazione di pasti e bevande, nonché l'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti gastronomici, è ammessa se risultano rispettate entrambe le seguenti condizioni:

- disponibilità di materie prime ittiche aziendali;
- notifica sanitaria relativa all'idoneità dei locali utilizzati per la preparazione e la somministrazione degli alimenti.

Le preparazioni gastronomiche sono caratterizzate dall'utilizzo di materie prime aziendali tipiche del territorio, nonché preferibilmente dall'offerta di pietanze espressione delle tradizioni tipiche locali e della cultura alimentare dell'Emilia-Romagna, eventualmente aggiornate in relazione alle attuali tendenze culinarie. L'impresa ittica deve mettere a disposizione dell'ospite l'elenco dettagliato dei piatti e delle bevande offerte tramite un menù indicante anche i prezzi praticati, nonché l'elenco delle principali materie prime utilizzate per la preparazione dei cibi. Sono considerati prodotti propri anche quelli ottenuti da materie prime aziendali lavorate da terzi. La somministrazione della prima colazione da parte di imprese con il solo servizio di alloggio non comporta l'obbligo del rispetto delle percentuali massime di prodotto previste (articolo 2, comma 7, Legge Regionale No. 22/2014).

Nel caso di calamità atmosferiche segnalate dal Servizio meteorologico regionale o di epizoozie, accertate dalle competenti Autorità sanitarie, che abbiano impedito per certi periodi le attività di pesca o acquacoltura, l'attività di somministrazione di pasti e bevande può essere comunque esercitata in deroga. L'utilizzo della cucina domestica per la preparazione di pasti e bevande e l'utilizzo dell'abitazione dell'imprenditore per lo svolgimento dell'attività di "ospitalità ittica o acquicola familiare" è consentito esclusivamente per le strutture conformi agli strumenti edilizi ed urbanistici e provviste di certificato di conformità edilizia e agibilità.

9.2.4.4. Enoturismo

L'operatore enoturistico è definito dalla DGRER No. 2355/2019 e le degustazioni offerte in ambito enoturistico devono rispettare le previsioni della suddetta delibera.

9.2.4.5. Fattorie didattiche

Le fattorie didattiche possono utilizzare anche la cucina domestica per le preparazioni alimentari prodotte e offerte in occasione dello svolgimento dell'attività formativa quale parte del percorso didattico (articolo 28, comma 7, Legge Regionale No. 4/2009). Alle attività consentite di manipolazione/preparazione e/o degustazione proposte dalle fattorie didattiche nell'ambito della propria offerta formativa si applicano le disposizioni di cui alla DGRER No. 314/2010.

9.2.5. Requisiti generali applicabili ai locali cucina, laboratorio e di macellazione

I locali sopra menzionati relativi a preparazione e somministrazione di prodotti alimentari dovranno possedere i requisiti previsti dal Regolamento (CE) No. 852/2004, Allegato II, capitolo I e II, che vengono di seguito riportati.

ALLEGATO II, CAP.I - REQUISITI GENERALI APPLICABILI ALLE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI (DIVERSI DA QUELLI INDICATI NEL CAPITOLO III)

1. *Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni.*
2. *Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:*
 - a) *consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;*
 - b) *essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;*
 - c) *consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;*
 - d) *ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.*
3. *Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.*
4. *Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per*

lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.

5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.

7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

ALLEGATO II, CAP. II - REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI ALL'INTERNO DEI QUALI I PRODOTTI ALIMENTARI VENGONO PREPARATI, LAVORATI O TRASFORMATI (ESCLUSI I LOCALI ADIBITI A MENSA E QUELLI SPECIFICATI NEL CAPITOLO III)

1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata alle operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la

condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.

10. Igiene e formazione del personale

10.1. Igiene del personale

Come previsto dall'allegato II, capitolo VIII del Regolamento (CE) No. 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.

10.2. Formazione del personale

Gli addetti alla manipolazione di alimenti hanno l'obbligo di formarsi tramite la frequenza ad appositi corsi.

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione di alimenti abbiano ricevuto un addestramento/formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta.

Gli operatori del settore alimentare o i responsabili dei piani di autocontrollo devono possedere un'idonea 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 No. 311/2019 "Aggiornamento alla luce delle modifiche intervenute con Legge Regionale No. 14/2018 alla Legge Regionale No. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera No. 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. La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare; la formazione deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo conforme al modello regionale.

11. Analisi dei pericoli

Al fine di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti ottenuti dalle aziende agricole vengono di seguito riportati i principali pericoli di cui tenere conto.

11.1. Pericolo chimico

I pericoli chimici andranno valutati dall'agricoltore e, per quanto possibile, prevenuti e monitorati in relazione alle caratteristiche dell'azienda, al contesto ambientale in cui opera, alle informazioni raccolte e ad eventuali non conformità verificatesi in precedenza. Potranno essere presi in considerazione i seguenti pericoli chimici:

- piante tossiche e funghi tossici;
- residui di contaminanti ambientali (metalli pesanti, diossine e PCB, etc.);
- 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, etc.);
- residui di detersivi, disinfettanti o disinfestanti ad uso domestico.

Un potenziale pericolo chimico può essere rappresentato anche da additivi alimentari utilizzati in maniera non idonea.

Un altro particolare pericolo da tenere in considerazione e gestire secondo quanto previsto al paragrafo 9.2.4.1. è costituito dagli allergeni.

Si riporta di seguito l'elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze (Regolamento (UE) No. 1169/2011):

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio);
- Sedano e prodotti derivati;
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- Senape e prodotti derivati;
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

11.2. Pericolo fisico

Il controllo di questo pericolo è relativamente semplice se si adottano le buone pratiche di lavorazione e si attua una corretta manutenzione dei locali e delle attrezzature in uso. Si annoverano in questo ambito:

- 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).

11.3. Pericolo biologico

Per pericolo biologico si intende la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni quali batteri, virus, funghi microscopici ed eventuali tossine da loro prodotte. La maggior parte dei pericoli biologici alimentari, può essere ridotta utilizzando materie prime selezionate, controllate e di origine nota. Molto importanti per il controllo del pericolo sono le buone pratiche di lavorazione utilizzate, ad esempio un'adeguata mondatura e lavaggio della verdura e della frutta, nonché i processi tecnici di trasformazione a cui gli alimenti stessi saranno sottoposti durante le lavorazioni.

Il latte crudo, ad esempio, è indispensabile che provenga da allevamenti di animali lattiferi ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi. Nell'eventualità che i prodotti a base di latte ottenuti vengano realizzati con latte non sottoposto a trattamento termico, è raccomandabile un periodo minimo di stagionatura non inferiore a 60 giorni. La stagionatura assicura infatti l'inattivazione di vari microrganismi che potrebbero essere presenti nel latte crudo e causare malattie attraverso il consumo del prodotto (*Listeria spp.*, *Toxoplasma gondii*, *Coxiella burnetii*, *Stafilococcus aureus*, *Escherichia coli* STEC, *Bacillus cereus*, etc.).

Per le carni fresche il controllo ispettivo dei veterinari in fase di macellazione, nonché eventuali esami di laboratorio, possono risultare determinanti per ottenere carni esenti da parassiti (Cestodi, *Trichinella spp.*). Una cottura adeguata in termini di tempo/temperatura è generalmente efficace nel ridurre il rischio nei confronti dei pericoli biologici.

Per i prodotti a base di carne un adeguato periodo di stagionatura, sufficiente a ridurre l'*Aw* (attività dell'acqua) ad un valore $< 0,93$, può contribuire a garantire la sicurezza del prodotto nei confronti della maggior parte delle tossinfezioni alimentari. Per i prodotti freschi, come le salsicce, che presentano un valore di *Aw* $> 0,93$, è sempre consigliabile il consumo previa cottura. Particolare attenzione deve essere posta ad alcune trasformazioni di prodotti della pesca (marinatura, affumicatura) che risultano spesso non sufficienti ad eliminare alcuni pericoli di natura parassitologica (*Opistorchis*, *Anisakis*).

Nella preparazione di prodotti conservati a base di verdure, soprattutto quelle che per natura non presentano pH acido, si dovrà porre particolare attenzione ad impedire lo sviluppo di microrganismi in grado di produrre tossine, possibile fonte di intossicazioni alimentari, anche molto gravi, quali il botulismo. La maggior parte degli episodi di botulismo alimentare è infatti riconducibile al consumo di conserve vegetali, sott'olio o in acqua, preparate a livello domestico in modo inadeguato. Sono pertanto a rischio le conserve e le semiconserve poco acide (pH > 4.6) o che hanno subito trattamenti di acidificazione inefficaci, conservate sia in olio che in acqua; così come le conserve in salamoia che presentano *Aw* $> 0,93$. I prodotti in salamoia sono considerati sicuri purché la concentrazione del sale sia almeno del 10%, tale da mantenere l'attività dell'acqua del prodotto a valori $< 0,93$.

Sono altresì a rischio, se non refrigerati adeguatamente, gli alimenti trasformati che sono stati sottoposti a blandi o rapidi trattamenti con il calore, privi o quasi di elementi conservanti; nell'ambito dei prodotti che meritano particolari attenzioni devono essere inoltre menzionate le creme, le salse e le spezie in olio se non opportunamente acidificate e gli oli aromatizzati.

Nel caso di prodotti conservati a base di frutta (marmellate e confetture), il controllo del pericolo microbiologico viene assicurato dagli alti contenuti di zucchero che consentono di mantenere i valori di A_w al di sotto della soglia di 0,93 e che insieme all'acidità (pH) influiscono sulla buona conservazione degli stessi. Se si utilizzano frutti poco acidi è consigliabile aggiungere succo di limone o altri acidificanti fino ad arrivare ad un valore di $pH < 4.6$.

Più sicure dal punto di vista sanitario appaiono le conserve acide ($pH < 4$) quali le composte di frutta con un contenuto di zucchero minore rispetto alle marmellate, i succhi di frutta e le gelatine di frutta che si ottengono a partire da succo di frutta e sciroppo di acqua e zucchero. La frutta conservata in alcool o liquori ad alta gradazione come grappa e brandy (cosiddetta "sotto spirito"), non necessita di alcun trattamento con il calore. In questo caso è preferibile l'utilizzo di frutta non eccessivamente matura e di piccole dimensioni per permettere all'alcol di penetrare la materia prima con facilità. Nella frutta sciroppata, nella quale lo sciroppo è rappresentato da una soluzione zuccherina concentrata, se si impiega frutta acida il contenuto di zucchero nello sciroppo può arrivare a circa il 30% (300 grammi di zucchero e 700 grammi di frutta), diversamente per utilizzare quantità minori di zucchero è necessario preparare una soluzione acida a pH 4 con 180 grammi di zucchero ogni litro di acqua e succo di limone. Anche in questo caso è prevista la bollitura per un tempo adeguato.

I metodi di prevenzione delle tossinfezioni di natura alimentare, dipendono dal rispetto delle corrette misure igieniche nella preparazione e trasformazione degli alimenti e nella conduzione della sorveglianza sull'applicazione delle corrette pratiche di lavorazione; per questo riveste fondamentale importanza l'educazione e la formazione del personale addetto alle lavorazioni e alle operazioni connesse ed il rispetto delle buone pratiche di lavorazione.

12. Buone pratiche di lavorazione

Il Regolamento (CE) No. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Nonostante che la loro adozione da parte degli operatori del settore alimentare sia una scelta volontaria, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi in materia di igiene. Il Ministero della Salute valuta i manuali di corretta prassi operativa con il supporto tecnico dell'Istituto Superiore di Sanità coinvolgendo le Regioni e le Associazioni di categoria e dei consumatori interessate alla materia oggetto del manuale. Il procedimento di validazione è regolato da una specifica Procedura operativa e sul sito del Ministero della Salute si può consultare l'elenco di tutti i manuali di corretta prassi igienica che sono

stati approvati a livello nazionale. Raccomandazioni specifiche sono riportate all'Allegato I, parte B del Regolamento (CE) No. 852/2004.

PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

1. I manuali nazionali o comunitari di cui agli articoli da 7 a 9 del presente regolamento dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.

2. I manuali di corretta prassi igienica dovrebbero contenere informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere nella produzione primaria e nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli, comprese le misure pertinenti previste dalla normativa comunitaria e nazionale o dai programmi comunitari e nazionali. Tra tali pericoli e misure figurano ad esempio:

a) il controllo della contaminazione dovuta a micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo;

b) l'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti;

c) l'uso corretto e adeguato di prodotti fitosanitari e biocidi e loro rintracciabilità;

d) l'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e loro rintracciabilità;

e) la preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi,

f) l'adeguata eliminazione di animali morti, rifiuti e strame;

g) le misure protettive volte a evitare l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili

all'uomo tramite gli alimenti, nonché l'obbligo di informarne le autorità competenti;

h) le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato,

imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate, compresi la

pulizia accurata e il controllo degli animali infestanti;

i) le misure concernenti la pulizia degli animali da macello e da produzione;

j) le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

13. Tenuta delle registrazioni

Per quanto riguarda le registrazioni e la conservazione deve essere fatto riferimento alle indicazioni previste dal Regolamento (CE) No. 852/2004, Allegati I, parte A, III di seguito riportato per pronta evidenza.

III. TENUTA DELLE REGISTRAZIONI

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le

pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;*
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;*
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;*
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e*
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.*

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocidi;*
- b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale; e*
- c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.*

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

14. 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 (articolo 15, Regolamento (UE) No. 1169/2011) e rese almeno in lingua italiana (articolo 9, Decreto Legislativo No. 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.

14.1. Carni fresche e selvaggina

Le carni fresche preimballate della specie suina, ovina, caprina e di volatili, oltre a rispettare gli obblighi generali di etichettatura, devono riportare l'indicazione del Paese dove gli animali sono stati allevati e macellati ("allevato in; "macellato in") ai sensi del Regolamento (UE) No. 1337/2013; mentre per le carni preimballate della specie bovina, la norma di riferimento è rappresentata dal Regolamento (CE) No. 1760/2000 e s.m.i., con

l'indicazione anche del Paese di nascita ("nato in"; "allevato in"; "macellato in").

Le carni confezionate e regolarmente etichettate possono essere vendute tal quali dagli imprenditori agricoli nei "Farmers' market", anche in banchi temporanei, alle seguenti condizioni:

- provenire da animali allevati dai medesimi imprenditori agricoli;
- gli animali siano stati macellati in macelli riconosciuti (per il pollame, lagomorfi e la piccola selvaggina allevata è sufficiente un macello registrato aziendale);
- sia stata sezionata e confezionata in stabilimenti riconosciuti o registrati;
- sia etichettata secondo la vigente normativa in materia;
- sia sottoposta ad apertura della confezione e manipolata/porzionata nel corso della vendita solamente nei casi consentiti;
- le condizioni di vendita rispettino quanto previsto dal Regolamento (CE) No. 852/2004, allegato II, capitolo III (mantenimento della catena del freddo durante il trasporto e vendita e garanzia dei controlli termometrici);
- i banchi di vendita siano sollevati da terra e costruiti in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e idonei al contatto con alimenti.

14.2. Prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati

Per quanto attiene i prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati la normativa di riferimento è rappresentata dal Regolamento (UE) No. 1308/2013. Per l'ortofrutta venduta sfusa, oltre all'origine (Paese di provenienza) devono essere espresse le seguenti informazioni: prezzo al Kg, categoria, calibro, varietà e specie. Per l'ortofrutta venduta preimballata è obbligatorio indicare sui sacchetti: categoria, calibro, varietà e specie, tara dell'imballaggio o peso all'origine, nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, lotto di produzione e/o confezionamento, mediante codice alfanumerico preceduto dalla lettera L (Regolamento (UE) No. 1308/2013).

Gli ortofrutticoli vengono così classificati:

- I° gamma: appartiene a questa categoria l'ortofrutta fresca che non ha subito lavorazioni o trattamenti; tali prodotti non necessitano dell'indicazione della durabilità commerciale (deroga che non si applica ai semi germogliati e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose);
- II° gamma: comprende l'ortofrutta e le verdure in conserva o in semiconserva (es: sott'olio e sott'aceto). I prodotti vengono pastorizzati o sterilizzati e sono caratterizzati da un periodo di conservazione solitamente lungo (es. passata di pomodoro, confetture); la durabilità commerciale è indicata con il TMC "da consumarsi preferibilmente entro";
- III° gamma: comprende la frutta e le verdure congelate e/o surgelate (es. minestrone di verdure, frutti di bosco

congelati); la durabilità commerciale è indicata con il "da consumarsi preferibilmente entro";

- IV° gamma: comprende l'ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo (cruda o da cuocere); i prodotti non subiscono dei trattamenti termici; a seguito del lavaggio e manipolazione, sono prodotti da ritenersi estremamente deteriorabili ed è quindi necessario mantenere la catena del freddo durante la conservazione e consumarla entro qualche giorno. La durabilità commerciale è indicata con la data di scadenza "da consumare entro". Per questa tipologia di prodotti il legislatore nazionale ha previsto specifici requisiti igienico-sanitari di produzione: temperatura ambientale non superiore a 14°C; temperatura di stoccaggio ed etichettatura specifica (Decreto No. 3746 del 20/06/2014);
- V° gamma: comprende la frutta e le verdure semilavorate, già cotte, confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva e pronte al consumo; la durabilità commerciale può essere indicata sia col TMC "da consumarsi preferibilmente entro", sia con la data di scadenza "da consumare entro".

14.3. Prodotti della pesca

Per i pesci vivi, freschi o refrigerati o congelati, filetti di pesce e trito di pesce, pesci secchi o salati o affumicati, molluschi e crostacei anche sgusciati, sul cartello o etichetta dello scomparto di vendita devono figurare: la denominazione commerciale e scientifica della specie, il metodo di produzione, la zona di cattura o allevamento (pescato, pescato in acque dolci, allevato) con indicato per esteso il nome del luogo ove si è realizzata la fase finale di sviluppo del prodotto ittico (es. "Italia fiume Po"), la categoria di attrezzi da pesca usati (es. "reti da traino"), se il prodotto è stato "scongelato" ed il TMC se appropriato (articolo 35, Regolamento (CE) No. 1379/2013).

Per le preparazioni a base di pesce (spiedini, insalata di mare, prodotti panati, etc.), le conserve di pesce, i crostacei e molluschi preparati e conservati, le informazioni previste sono indicate all'articolo 19 del Decreto Legislativo No. 231/2017, tra le quali si menzionano: la denominazione commerciale, gli ingredienti, le modalità di conservazione, la % di glassatura e per il prodotto congelato le indicazioni previste dall'allegato II del Regolamento (UE) No. 1169/2011; devono essere inoltre riportate le ulteriori informazioni relative agli allergeni.

I Molluschi bivalvi sono commercializzati confezionati (in retina, sottovuoto skin, atmosfera modificata) e in etichetta, oltre le previsioni del Regolamento (UE) No. 1169/2011, devono riportare: marchio d'identificazione, metodo di produzione, attrezzi da pesca e zona per la pesca a mare, modalità di conservazione, data di scadenza o dicitura "i molluschi devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto", data di confezionamento, modalità di consumo, peso. Inoltre, possono essere venduti in colli integri e/o

frazionati previa conservazione dell'etichetta per 60 gg (Regolamento (CE) No. 853/2004, allegato III, sezione VII, e Intesa Stato-Regioni No. 79/CSR del 08/07/2010).

14.4. Miele e prodotti dell'alveare

È obbligatorio indicare la varietà di miele secondo l'origine (es. di fiori, di nettare, di melata) secondo il metodo di produzione e/o estrazione (es. di favo, centrifugato, torchiato, filtrato) (Direttiva 2014/63/UE e Decreto Legislativo No. 179/2004).

La sola denominazione "Miele" non può essere utilizzata per il miele filtrato, quello di favo, per il miele in pezzi di favo o favo tagliato nel miele e per il miele per uso industriale. Ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento all'origine floreale o vegetale; all'origine regionale, territoriale o topografica; ai criteri di qualità specifici.

Se il miele per uso industriale è utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto, il termine "miele" può figurare nella denominazione di vendita.

14.5. Prodotti sfusi di panetteria e pasta fresca, gelateria, pasticceria e gastronomia, comprese le preparazioni alimentari

Per i prodotti sfusi di panetteria e pasta fresca, gelateria, pasticceria e gastronomia, comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello o registro o altro sistema, bene in vista e a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione. È previsto l'obbligo di indicazione delle sostanze aggiunte o anche derivate in grado di provocare allergie o intolleranze di cui all'allegato II del Regolamento (UE) No. 1169/2011, della modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deteriorabili, della data di scadenza per le paste fresche e quelle con ripieno (DPR No. 187/2001), del titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume, della percentuale di glassatura, considerata la tara, per i prodotti congelati glassati, della designazione "decongelato" (allegato VI, paragrafo 2, del Regolamento (UE) No. 1169/2011).

L'obbligo di indicazione in etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento (Decreto Legislativo No.145/2007 pubblicità ingannevole), è prevista "a garanzia della corretta e completa informazione al consumatore e della rintracciabilità dell'alimento da parte degli organi di controllo nonché per la tutela della salute". Tale obbligo è previsto per i prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività, i quali devono riportare sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta l'indicazione della

sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento. Nel caso di forniture alle collettività per essere preparati, trasformati, frazionati o tagliati e per la commercializzazione in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, tali informazioni possono essere riportate sui documenti commerciali, purché tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna. L'indicazione della sede dello stabilimento di produzione e/o di confezionamento, identificata dalla località e dall'indirizzo dello stesso, deve essere riportata in etichetta (articolo 13, Regolamento (UE) No. 1169/2011) e può essere omessa qualora coincida con la sede già indicata in etichetta (articolo 9, paragrafo 1, lettera h, in presenza del marchio di identificazione dello stabilimento - bollo CE - e se già contenuta nel marchio commerciale).

Altro obbligo è quello relativo all'indicazione dell'ingrediente primario dell'alimento in relazione al Paese di origine o del luogo di provenienza (Regolamento (UE) No. 775/2018).

L'indicazione del lotto non è richiesta per i prodotti agricoli, all'uscita dell'azienda agricola, quando venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio o quando avviati verso organizzazioni di produttori o quando raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione (articolo 17, Decreto Legislativo No. 231/2017).

Per la vendita a distanza dei prodotti alimentari l'operatore dell'e-commerce dovrà pubblicare le informazioni obbligatorie sul proprio sito internet, in una pagina visibile dall'utente prima che quest'ultimo possa inviare il proprio ordine d'acquisto (il soggetto che deve fornire le informazioni obbligatorie sui prodotti prima della conclusione dell'acquisto è il titolare del sito web; mentre la responsabilità delle informazioni fornite in etichetta è dell'operatore alimentare con il cui nome il prodotto è commercializzato). Per gli alimenti preimballati tali informazioni devono essere messe a disposizione dell'acquirente prima della conclusione dell'acquisto, ad eccezione della data di scadenza o del Tempo Minimo di Conservazione (TMC), mediante qualsiasi mezzo idoneo a veicolare tali informazioni e in modo completo al momento della consegna (articolo 14, Regolamento (UE) No. 1169/2011). In questo caso non è obbligatorio menzionare il lotto di produzione o il numero di partita (Direttiva 2001/91/UE) prima della conclusione dell'acquisto, in quanto strumento di rintracciabilità che non ha alcun impatto sulla scelta del consumatore finale. Se trattasi di carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati, al momento della consegna dovrà essere fornita l'informazione relativa alla data di congelazione o di prima congelazione per i prodotti che sono stati congelati più di una volta (Allegato III, punto 6, Regolamento (UE) No. 1169/2011).

Nel caso di alimenti preimballati messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati, tutte le indicazioni obbligatorie sono rese disponibili al momento della consegna (articolo 14, paragrafo 3, Regolamento (UE) No. 1169/2011); per gli alimenti non preimballati, devono essere riportate sui distributori e per ciascun prodotto le seguenti indicazioni in lingua italiana, chiaramente visibili e leggibili: denominazione del prodotto, l'elenco degli ingredienti e l'indicazione relativa alla presenza di allergeni o sostanze che provocano intolleranze; nonché il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto (articolo 18, Decreto Legislativo No. 231/2017).

In merito alla tabella nutrizionale, sono esentati da tale obbligo i prodotti realizzati dalle imprese artigiane e agricole che rispettano i requisiti delle microimprese, non solo nel caso di fornitura diretta a consumatori e collettività ex articolo 2, Regolamento (UE) No. 1169/2011, ma anche al "livello locale" del mercato e nel caso di "vendita a distanza". Nella deroga ricadono anche i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti (es. miele, uova, sacchi di patate o di mele, ortofrutticoli di III e IV gamma, preparati ittici congelati per fritto o per sugo, gli alimenti sfusi o confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cmq).

15. Rintracciabilità

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 che permettano di individuare i fornitori;
- predisporre opportune registrazioni che permettano di individuare i clienti qualora i prodotti vengano venduti ad altri imprenditori (esercizi di commercio al dettaglio o ristorazione).

Le registrazioni previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e riassunte come di seguito riportato.

In entrata (o a monte):

- elenco dei fornitori (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento di provenienza dell'alimento, mangime e/o animali);
- tipologia e quantitativo della merce acquistata (compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti) e altre eventuali indicazioni utili ai fini dell'individuazione del prodotto in ingresso (ad esempio: partita, lotto);
- data del ricevimento.

In uscita (o a valle) (solo qualora si venda ad altri Operatori e non esclusivamente al consumatore finale):

- elenco dei clienti (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente);
- tipologia, lotto di appartenenza e quantitativo di prodotto fornito.

Tutte queste registrazioni possono essere semplicemente costituite dalla raccolta ordinata di copia dei documenti commerciali sia di acquisto che di vendita.

15.1. Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti

Seppur non obbligatoria, la tracciabilità interna è consigliabile in relazione alla produzione di prodotti con una vita commerciale lunga (miele, prodotti dell'alveare, conserve e semiconserve di origine vegetale).

Al fine di una corretta gestione dei lotti di produzione l'agricoltore deve:

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

15.2. Conservazione delle registrazioni ai fini della rintracciabilità

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 nel caso di registri, moduli, ovvero delle registrazioni della tracciabilità.

15.3. Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto

Nel caso in cui l'operatore cedente il prodotto abbia motivo di ritenere che il medesimo non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo controllo, provvede a dare immediata comunicazione al Servizio veterinario della Azienda USL competente per territorio. Parallelamente, l'operatore provvede a dare corso a quanto previsto dalle linee guida regionali del sistema di allerta (DGRER No. 308/2009), ovvero:

- identifica il prodotto a rischio, la quantità e la localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati;
- se del caso, ritira il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dallo stesso operatore; nel caso in cui i clienti siano consumatori finali, procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva e la portata dell'informazione sarà calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, eventualmente anche con l'ausilio di mezzi di comunicazione; nel caso in cui il cliente sia un dettagliante o un distributore, la comunicazione iniziale verrà eseguita nel modo più tempestivo possibile (es. telefono) e a questa seguirà una comunicazione scritta, via fax o via e-mail; in tale comunicazione saranno contenute tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e i provvedimenti da adottare;
- nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito, ne informa il fornitore;
- provvede a segregare il prodotto, qualora ancora nella sua disponibilità, identificandolo con cartelli;
- provvede a stabilire la destinazione del prodotto ritirato;
- conserva memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute.

Tutte le operazioni saranno concordate con i Servizi competenti [Servizio di igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) o Servizio veterinario (SVET) del Dipartimento di Sanità Pubblica della AUSL competente per territorio].

Nel caso di prodotto ritenuto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, l'operatore del settore alimentare provvederà a:

- informare immediatamente l'AUSL - Area di Sanità Pubblica Veterinaria o Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - competente per territorio;
- mettere a disposizione tutte le informazioni utili per la valutazione della congruità delle misure adottate e collaborare con l'autorità competente riguardo i provvedimenti volti a

evitare o ridurre al minimo i rischi provocati dal prodotto ceduto.

Lo stesso comportamento di informazione e collaborazione deve essere tenuto anche nel caso in cui il prodotto sia ancora presso la sede aziendale.

16. Autocontrollo

La principale novità introdotta dal Regolamento (CE) No. 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"**.

È necessario quindi che gli operatori garantiscano la sicurezza degli alimenti da loro prodotti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria e per questo dovrebbero adottare un sistema di autocontrollo che preveda l'applicazione di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di corrette prassi igieniche.

Per quanto riguarda **la produzione primaria e le operazioni associate** 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, di cui al paragrafo 12. Sul portale del Ministero della Salute, area tematica "sicurezza alimentare" - "manuali GHP" si trovano pubblicati i manuali approvati a livello nazionale secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) No. 852/2004 e anche la "Linea guida per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa" (Rev.1).

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 (articolo 5, punto 2, Regolamento (CE) No. 852/2004).

I principi del sistema HACCP sono flessibili, tanto da potere essere applicati in ogni situazione, anche nelle piccole imprese alimentari nelle quali non è possibile identificare punti critici di controllo, per cui le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici.

La Regione Emilia-Romagna con DGRER No. 1869/2008, 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.

Si ritiene che la maggior parte delle attività esercitate dagli imprenditori agricoli possano rientrare nella casistica contemplata ed adottare quindi un autocontrollo semplificato.

Le procedure e le registrazioni che dovranno comunque essere presenti nell'autocontrollo riguardano:

- a) prerequisiti in materia di igiene alimentare:
 - requisiti infrastrutturali e di attrezzature, compresa la manutenzione;
 - requisiti delle materie prime e qualifica dei fornitori;
 - modalità per la corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto);
 - criteri per l'igiene della lavorazione;
 - gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
 - gestione del controllo degli infestanti;
 - esecuzione di pulizie e disinfezioni;
 - controllo della qualità dell'acqua con indicazione della modalità di approvvigionamento idrico;
 - controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo (ove necessario);
 - igiene del personale con un piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani e norme comportamentali per il personale;
 - salute del personale;
 - piano di formazione del personale che preveda la partecipazione a corsi interni/esterni all'azienda con verifica dell'apprendimento ed addestramento con affiancamento del personale di nuova introduzione.
- b) definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili nell'ambito dell'attività esercitata e delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di eventuale riscontro; per quanto riguarda la definizione dei pericoli ed il loro controllo e gestione, può essere fatto riferimento a quanto sinteticamente indicato al punto 11 del presente documento;
- c) monitoraggio delle eventuali procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento, disidratazione) anche tramite semplice verifica visiva della temperatura di funzionamento delle apparecchiature e rispetto della prevista e corretta combinazione tempo/temperatura;
- d) registrazione delle non conformità rilevate e delle conseguenti misure correttive adottate;

- e) rintracciabilità, modalità di ritiro degli alimenti e obbligo di informazione alle autorità competenti in caso di non conformità;
- f) presenza di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; a tal fine potranno essere utilizzati, qualora esistenti, i manuali specifici validati a livello nazionale, conformemente alle procedure ministeriali.

A livello nazionale, le linee guida ministeriali sul controllo ufficiale (Rep. Atti No. 212/CSR-10/11/2016 al capitolo 17 hanno definito "procedure semplificate di autocontrollo per le microimprese" analogamente a quanto già previsto a livello regionale, stabilendo che la documentazione e le registrazioni debbano essere adeguate alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e, tra l'altro, che la conservazione dei documenti relativi alla rintracciabilità dei prodotti (commi 2 e 3, articolo 18, Regolamento (CE) No. 178/2002) debba essere indicativamente riferita ai seguenti periodi di tempo:

- tre mesi per i prodotti freschi (es. ortofrutticoli e prodotti di panetteria);
- sei mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deteriorabile (per i prodotti da consumare entro ...);
- dodici mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti (da consumarsi preferibilmente entro il ...);
- due anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista alcuna data di durabilità.

17. Controllo ufficiale

Sebbene il Regolamento (CE) No. 852/2004 abbia sancito la responsabilità principale degli operatori del settore alimentare nel garantire la sicurezza degli alimenti prodotti attraverso l'autocontrollo, ha anche ribadito che la sicurezza alimentare è comunque il risultato di diversi fattori, fra cui l'attuazione di **controlli ufficiali** per verificare che gli operatori rispettino la normativa ed applichino effettivamente le procedure di autocontrollo da loro previste.

Da dicembre del 2019 è entrato in applicazione il Regolamento (UE) No. 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

Con il Decreto Legislativo No. 27 del 2 febbraio 2021, che adegua la normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) No. 2017/625, sono state definite, all'articolo 2, 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 (per la nostra Regione, il personale dei Servizi SIAN e SVET che afferiscono ai Dipartimenti di Sanità Pubblica delle AUSL territoriali).

L'autorità competente, nell'adottare eventuali azioni in caso di non conformità alla normativa, deve applicare le misure previste dalla normativa vigente (articolo 138, Regolamento (UE) No. 2017/625).

I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, tranne nel caso in cui il preavviso è necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo stesso e sono effettuati, per quanto possibile, in modo da mantenere al minimo necessario gli oneri amministrativi e le limitazioni delle attività operative per gli operatori, ma senza che ciò influisca negativamente sull'efficacia del controllo (articolo 9, Regolamento (UE) No. 2017/625).

Per quanto riguarda la tutela del consumatore nei confronti delle frodi, del rispetto dei disciplinari delle produzioni biologiche, del rispetto dei criteri delle denominazioni di origine protette, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite, l'Autorità competente è il Ministero delle Politiche, Agricole, Alimentari e Forestali.

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 (articolo 15, Regolamento (UE) No. 2017/625).

I controlli ufficiali vengono programmati annualmente sulla base di un protocollo tecnico regionale di categorizzazione del rischio. Oltre ai controlli programmati, le Autorità competenti eseguono anche controlli su segnalazione, su sospetto e di follow-up a seguito di accertata non conformità, nonché possono effettuare controlli su richiesta degli operatori stessi.

Le Autorità competenti redigono e tengono aggiornato un elenco degli operatori, qualora non ne esista già un altro per altri fini, e rendono disponibili al pubblico, almeno a cadenza annuale, le informazioni sull'organizzazione e le performance dei controlli ufficiali.

Le autorità competenti per il controllo ufficiale e gli altri organi preposti alla vigilanza in materia igienico-sanitaria, nell'adottare eventuali azioni in caso di accertata non conformità alla normativa, applicano le misure previste dall'articolo 138 del Regolamento (UE) No. 2017/625 tenendo conto dei precedenti dell'operatore e della natura della non conformità.

Tra le misure da applicare in caso di accertata non conformità sono previste anche le sanzioni amministrative, che dovrebbero essere effettive, proporzionate e dissuasive.

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, No. 71,

“Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto Legge 22 marzo 2021, No. 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. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma entro il termine indicato, l'organo di controllo effettua la contestazione ai sensi dell'articolo 14 della Legge 24 novembre 1981, No. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata Legge No. 689. I termini concessi per adempiere alla diffida sono sospensivi dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione. Il procedimento di diffida non si applica nel caso in cui i prodotti non conformi siano stati già immessi in commercio, anche solo in parte.

Il Decreto Legislativo No. 32 del 2 febbraio 2021, sempre in applicazione del Regolamento (UE) No. 2017/625 stabilisce inoltre le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali e definisce all'articolo 1 che gli operatori che effettuano produzione primaria e altre operazioni associate sono soggetti esclusivamente alle tariffe per:

- a) la registrazione,
- b) il riconoscimento,
- c) controlli ufficiali originariamente non programmati (es. a seguito di non conformità) e quelli su richiesta.

Allegato 1 "Allevamenti"

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

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.

L'allevatore, in qualità di operatore del settore alimentare, ha la responsabilità di garantire alimenti sicuri per il consumatore nel rispetto della legislazione di sanità animale e di sicurezza alimentare. L'applicazione di buone pratiche che considerino la tutela della salute degli animali e dell'uomo; il benessere animale e la salvaguardia dell'ambiente, oltre ad elevare la quantità e la qualità delle produzioni, consente alle aziende zootecniche di soddisfare anche i requisiti per accedere ai finanziamenti comunitari (Politica Agricola Comune).

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:

- 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.

Le informazioni possono essere raccolte in un "manuale di buone pratiche di allevamento", eventualmente redatto con la collaborazione di un veterinario aziendale o comunque di un veterinario di fiducia. Tale documento potrà essere di riferimento anche per gli organismi di controllo e l'allevatore dovrà attenersi a quanto in esso indicato. In caso di azioni diverse o scostamenti, dovrà documentare le motivazioni che li hanno determinati.

Il documento dovrà contenere gli elementi sotto riportati:

1. Descrizione dell'allevamento

La prima azione da intraprendere da parte dell'allevatore è la descrizione del contesto tenendo conto in particolare:

- delle specie animali allevate e dell'indirizzo produttivo (carne, latte, uova, etc.);

- 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, in luogo facilmente accessibile al personale addetto alla cura degli animali e alle autorità di controllo, almeno 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 competente per territorio, trasportatore, macellatore dotato di patentino per macellazione speciale d'urgenza, grossista o farmacista, maniscalco, ditte addette alla manutenzione degli impianti, etc.).

È necessario inoltre conservare in modo ordinato e in luogo facilmente accessibile tutta la documentazione cartacea relativa alla gestione dell'allevamento (es. planimetria, autorizzazioni, registri, certificati, esami di laboratorio, attestati di manutenzione, attestati di frequenza di corsi di formazione, etc.).

La stessa può essere resa disponibile anche in formato elettronico.

1.1. AGGIORNAMENTO dei dati anagrafici dell'allevamento

L'allevatore deve comunicare ogni variazione anagrafica della sua azienda (cambio di orientamento produttivo, cambio di ragione sociale, etc.) e mantenere aggiornata la documentazione relativa ai capi presenti in stalla, in particolare:

a) Identificare correttamente i nuovi nati

Specie	Mezzo di identificazione	Entro
Bovini	2 Marche auricolari con codice identificativo univoco	20 giorni dalla nascita
Ovicapriini	1 Bolo endoruminale e 1 marca auricolare con codice	6 mesi dalla nascita

	identificativo univoco	
Ovicapriini destinati alla macellazione entro i 12 mesi dalla nascita	1 marca auricolare con codice dello stabilimento di nascita	6 mesi dalla nascita
Suini	Tatuaggio/marca auricolare del codice dello stabilimento di nascita apposto sul padiglione sinistro	70 giorni

In ogni caso, tutti i capi devono essere identificati prima di essere movimentati dall'azienda di nascita.

È possibile, qualora non si comprometta la tracciabilità e previa autorizzazione della AUSL competente per territorio, riportata anche in Banca Dati Nazionale, prorogare i tempi di marcatura dei vitelli non separati dalle madri, tenuti in allevamenti da carne allevati all'aperto in modo estensivo e isolato, quando i contatti fisici con gli animali sono ridotti per motivi geografici o per aggressività.

È fortemente consigliabile attuare una identificazione individuale delle scrofe e scrofette da rimonta al fine di gestire la corretta tracciabilità degli animali trattati.

b) Aggiornare il registro di carico e scarico degli animali

Con la normativa nazionale entrata in vigore nel 2022, la Banca Dati Nazionale (BDN) VETINFO rappresenta il registro di stalla informatizzato, evitando così un duplicato delle registrazioni su registri cartacei. Per questo l'allevatore ha l'impegno e la responsabilità di verificare che le registrazioni, anche automatiche, in BDN siano corrette e aggiornate, in modo che quanto riportato sul registro informatizzato sia sempre coerente con la situazione di stalla.

Per garantire la correttezza delle informazioni, l'allevatore di bovini deve in tutti i casi mettere in atto una procedura propria per garantire la correlazione della madre con il vitello nato prima della sua iscrizione in BDN, in particolare quando quest'ultimo viene allontanato poco dopo la nascita.

c) Aggiornare la Banca Dati Nazionale (BDN)

La BDN deve essere aggiornata direttamente dal detentore o, eventualmente da un delegato individuato dal detentore stesso. Tutte le movimentazioni di capi verso altri allevamenti, stalle di sosta, pascoli registrati, fiere, mostre, mercati o macelli, devono essere scortate dal documento di accompagnamento degli animali (modello 4 informatizzato) redatto in BDN prima della movimentazione.

Nel caso di Macellazione speciale d'urgenza (MSU) dovrà essere redatto in BDN il "documento di MSU".

Evento	Entro
Nascita bovini e ovicaprini	7 giorni dall'identificazione degli animali
Morte bovini e ovicaprini	7 giorni dall'evento
Movimentazione di entrata e uscita dall'allevamento di bovini, suini e ovicaprini	Registrazione automatica con modello 4 elettronico Correzioni e annullamento del modello 4 entro 7 giorni dall'evento

d) Segnalare tempestivamente furti e smarrimenti

È necessario segnalare i furti e gli smarrimenti di animali entro 48 h, con denuncia alla polizia o carabinieri, trasmettendo contestualmente la copia della stessa al Servizio Veterinario della ASL per la registrazione in BDN.

e) Richiedere tempestivamente la ristampa delle marche smarrite

Occorre controllare la corretta identificazione dei capi frequentemente (almeno settimanalmente) in modo da apporre il prima possibile il duplicato della marca auricolare mancante senza perdere la tracciabilità dei capi.

f) Comunicare tempestivamente il decesso dei capi

È necessario comunicare il decesso dei capi bovini sopra i 48 mesi e degli ovicaprini sopra i 18 mesi al Servizio Veterinario della AUSL competente per territorio, per consentire i prelievi previsti relativi alla sorveglianza delle TSE nei ruminanti, registrarne la morte in BDN e archiviare i certificati di smaltimento delle carcasse.

2. Valutazione del rischio sanitario

2.1. Tracciabilità e biosicurezza

Nella gestione dell'allevamento l'introduzione di nuovi animali rappresenta il fattore di maggior rischio per l'introduzione di malattie. Per questo motivo è buona prassi:

- a) Introdurre soggetti da allevamenti conosciuti (registrati in BDN con qualifica sanitaria valida) e trasportati in azienda da operatori qualificati che evitino il trasporto promiscuo e adottino prassi operative di igiene zootecnica (pulizia e disinfezione degli automezzi, di strumenti di contenzione degli animali es. corde, etc.);
- b) verificare l'identificazione e lo stato di salute dei nuovi arrivati allo scarico, sistemarli per un periodo di quarantena in locali dedicati continuando a controllarne lo stato sanitario;
- c) adottare misure che limitino gli accessi al minimo indispensabile;
- d) utilizzare abiti e calzature dedicate all'accesso nei locali in cui sono ricoverati gli animali;

- e) garantire la manutenzione degli edifici dove sono ricoverati gli animali e conservati i mangimi e le lettiere in modo che non ci siano fessure nel muro/pavimenti, le porte e le finestre devono essere "a tenuta", le canalette di scolo e i tombini non devono permettere l'entrata di animali infestanti;
- f) pulire e disinfettare in maniera adeguata i locali e le attrezzature;
- g) adottare un protocollo di lotta agli infestanti (ratti, insetti, colombi, ...);
- h) impedire il contatto con animali selvatici, anche indiretto, provvedendo a proteggere soprattutto i mangimi e le lettiere;
- i) smaltire le carcasse di animali morti presso una ditta autorizzata riponendole, se possibile, all'interno di contenitori, in attesa del ritiro, in un'area di stoccaggio lontano dai locali di stabulazione, con superfici lavabili e disinfettabili, localizzata possibilmente in prossimità dell'entrata dell'azienda;
- j) verificare sistematicamente le cause di mortalità e gli eventuali decrementi di produzione, allertando il Veterinario aziendale / di fiducia;
- k) aderire ai piani sanitari obbligatori (brucellosi, leucosi e tubercolosi per i bovini, brucellosi e piano di selezione genetica per ovini e caprini, trichinosi, malattia di Aujeszky, peste suina classica e africana per i suini);
- l) assicurarsi che il mezzo di trasporto utilizzato per l'invio degli animali al macello o in altro allevamento sia pulito e disinfettato prima dell'arrivo in azienda, le operazioni di carico è bene che avvengano lontano dai locali in cui sono ricoverati gli animali.

2.2. GESTIONE DEI FARMACI

Una corretta gestione dei medicinali veterinari e dei mangimi medicati permette di prevenire il rischio legato al passaggio di residui nelle produzioni animali e quello legato alla selezione di batteri resistenti agli antibiotici (antimicrobicoresistenza).

Per gestire correttamente il farmaco è necessario:

- a) utilizzare i medicinali dietro prescrizione del veterinario aziendale o incaricato, rispettando i dosaggi, la durata dei trattamenti, le vie di somministrazione e i tempi di sospensione. Avvisare il veterinario se i medicinali causano effetti collaterali o se non sono efficaci. In caso di medicinali utilizzati di frequente, occorre riportare le istruzioni per l'uso corretto su appositi cartelli, visibili al personale che effettua i trattamenti;
- b) conservare i medicinali in un luogo diverso da quello di stabulazione (chiudibile in caso di autorizzazione alla scorta), pulito, privo di umidità e dotato di frigorifero nel caso siano presenti medicinali che lo richiedono (es. vaccini), annotare sui flaconi la data di apertura, per poter rispettare le indicazioni di conservazione riportate sul foglietto illustrativo (in genere 28 giorni dall'apertura); controllare

- frequentemente le date di scadenza e accantonare eventuali medicinali scaduti in apposito contenitore riportante la seguente dicitura: "medicinali scaduti da smaltire". I medicinali scaduti devono essere smaltiti come rifiuti speciali, mentre i flaconi vuoti possono essere conferiti alla discarica (raccolta differenziata);
- c) utilizzare le confezioni multi-dose in maniera corretta (ago per prelievo diverso da ago di somministrazione, disinfezione del tappo perforabile e sua protezione dopo il prelievo della dose prescritta); utilizzare di preferenza strumenti monouso per la somministrazione dei medicinali, lavare frequentemente le siringhe multi-dose e sterilizzare e sostituire gli aghi danneggiati;
 - d) in caso di somministrazione di medicinali tramite acqua da bere o con mangimi medicati (compresa la broda nei suini), rispettare le indicazioni riportate nei foglietti illustrativi, evitando di utilizzare, ad esempio, prodotti che non possano essere somministrati in acqua o in alimento liquido; calcolare accuratamente i dosaggi in relazione al peso vivo degli animali o al quantitativo di mangime e garantire un'adeguata pulizia degli impianti alla fine del trattamento;
 - e) identificare gli animali in corso di trattamento (utilizzando spray, fascette colorate, gessetti, etc.) e mungere separatamente se sono animali in lattazione; garantire la rintracciabilità degli animali che non sono identificati singolarmente (es. suini), se vengono spostati in box diversi;
 - f) fatta eccezione per gli allevamenti da autoconsumo, registrare sul registro elettronico i trattamenti entro 48 ore e riportare sul modello 4 elettronico i dati relativi ai trattamenti degli ultimi 90 giorni per le specie/categorie per le quali questo adempimento non viene effettuato in automatico dal sistema informativo.

2.3. ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

Gli alimenti sono in grado di avere importanti effetti sulla quantità e la qualità delle produzioni e sullo stato di salute degli animali.

In caso di produzione del mangime o di parte di esso a livello aziendale (foraggi o cereali) sul quaderno di campagna devono essere registrate tutte le operazioni che prevedono l'utilizzo e la distribuzione di sostanze chimiche sul terreno e/o sulla pianta quali le fertilizzazioni, le concimazioni, eventuali trattamenti di disinfestazione.

Per i foraggi di produzione aziendale occorre prestare attenzione al momento dello sfalcio (se il foraggio è troppo lignificato perde gran parte del valore nutritivo, se è sfalciato ad un'altezza inferiore ai 5 cm potrebbe contenere terra) e alle operazioni di fienagione (presenza di piante infestanti indesiderate o pericolose). Se il fieno viene fatto essiccare in maniera naturale, sul terreno, è necessario farlo asciugare

completamente, eventualmente rigirandolo, e sistemarlo al più presto "al coperto" per conservarne la qualità ed evitare l'ammuffimento.

Per i cereali di produzione aziendale (es. mais), mettere in atto tutti gli interventi idonei per evitare lo sviluppo di funghi produttori di micotossine: es. irrigare evitando gli stress idrici, controllare lo sviluppo della piralide (lepidottero che facilita l'accesso dei funghi), raccogliere in maniera tempestiva, senza attendere troppo oltre la maturazione fisiologica, non raccogliere ad umidità inferiori al 22-24 % per evitare il proseguimento dell'attività della piralide e dei funghi tossigeni, coordinare l'epoca di raccolta con la disponibilità del trebbiatore e con la ricettività del centro di raccolta e o dell'essiccatore stoccatore, in modo che l'essiccazione sia effettuata entro le 48 ore dalla raccolta.

Gli alimenti per il bestiame devono essere conservati in maniera adeguata, in ambienti idonei, ben ventilati, asciutti e puliti, possibilmente chiusi e ad accesso controllato: i mangimi sfusi o in sacchi devono essere protetti dall'umidità, dall'imbrattamento e dal contatto con roditori, uccelli e insetti. Si raccomanda, in caso di trattamenti contro i roditori, di non posizionare eventuali esche, anche se fissate all'interno di scatole, all'interno dei luoghi di stoccaggio dei mangimi o dei foraggi. È bene conservare i sacchi di mangime su pallet, distanziati dai muri o su materiale impermeabile per evitare che l'umidità alteri la qualità del mangime. I silos devono essere sottoposti a pulizie periodiche (almeno due volte all'anno), facendo attenzione alle muffe attaccate alle pareti ed a eventuali rimanenze. Se necessario possono essere trattati con prodotti antifungini per fumigazione. È comunque sempre opportuno annotare le date dei trattamenti effettuati. Deve essere sempre possibile risalire al tipo di mangime stoccato all'interno dei silos e agli animali che lo ricevono (es. attaccando il cartellino, oppure identificando i silos). In caso di utilizzo di mangimi medicati i silos devono essere dedicati e sottoposti a pulizia al termine del trattamento.

La base dei silos deve essere tenuta pulita da mangime caduto a terra e libera da materiali.

Le mangiatoie e gli abbeveratoi devono essere puliti regolarmente e in maniera adeguata, l'acqua di abbeverata deve essere di qualità adeguata, pulita e esente da colorazioni anomale (segno di possibile contaminazione chimica); se viene utilizzata acqua di pozzo, anche se non obbligatorio, è consigliabile un esame almeno annuale sulla potabilità.

Le razioni devono essere adeguate all'età, alla specie e alle produzioni, sia in relazione alla quantità, che alle loro caratteristiche qualitative. Per bovini, ovini e caprini è necessario assicurare il giusto rapporto tra foraggi e

concentrati, anche in relazione alla produzione lattea. Se possibile le razioni dovrebbero essere calcolate dal veterinario aziendale o incaricato o da un alimentarista e le tabelle dovrebbero essere stampate e messe a disposizione del personale che si occupa degli animali.

Nota bene: i suini non devono esser alimentati con scarti di cucina o rifiuti alimentari.

2.4. BENESSERE ANIMALE

2.4.1. NORME BASILARI

Le norme sul benessere prevedono:

- a) il personale che accudisce gli animali deve essere formato: per i suini e per i polli da carne è obbligatorio aver frequentato un corso di formazione di almeno 8 ore (tenere l'attestato agli atti, nella documentazione dell'allevamento), per le altre specie una adeguata esperienza o un titolo di studio nel settore (es. perito agrario, laurea in veterinaria, etc.) possono sostituire il corso;
- b) alimenti e acqua devono essere somministrati in maniera regolare, adeguata e sulla base del fabbisogno. I pasti non devono essere saltati (es. nei giorni festivi) o somministrati a orari variabili. L'acqua deve essere sempre a disposizione degli animali, anche in caso di alimentazione liquida (es. broda dei suini). Anche nei vitelli alimentati prevalentemente con latte è opportuno garantire la presenza costante di acqua, perché condizioni di grande calore o malattie degli animali rendono questo requisito obbligatorio;
- c) l'ambiente di allevamento deve essere correttamente areato, illuminato con luce naturale o artificiale, in modo da garantire almeno 8 ore di luce al giorno e 8 ore di riposo notturno, devono essere evitati i rumori fastidiosi e persistenti e non devono essere presenti potenziali pericoli per gli animali (es. spigoli taglienti, recinzioni di legname facilmente scheggiabile, impianti elettrici non a norma, materiali infiammabili o tossici nelle vicinanze dei ricoveri degli animali, etc.); per far fronte a periodi di grande calore è opportuno dotare gli ambienti di ventole, finestre apribili e impianti di raffrescamento; per garantire lo spazio adeguato agli animali in relazione alla loro specie, categoria, età, peso, stato fisiologico e condizioni atmosferiche è necessario calcolare le superfici (escludendo mangiatoie, abbeveratoi e box esterni non coperti) e il numero massimo di animali che possono essere allevati (vedere tabelle successive per suini e bovini);
- d) l'allevamento deve essere sottoposto a manutenzione periodica, per evitare che le strutture possano causare disagio, dolore o ferite agli animali: es. muri sconnessi, pavimenti usurati, con buchi, fessure, troppo lisci e scivolosi o abrasivi, grigliati consumati con fessure troppo ampie in relazione ai piedi degli animali; gli ambienti devono essere puliti con regolarità e con

frequenza proporzionale al numero e alla tipologia di animali presenti, al loro peso, alla stagione e ad eventuali episodi di malattie infettive; se possibile è consigliabile svuotare periodicamente gli ambienti, comprese le mangiatoie e gli abbeveratoi, per pulire e disinfettare completamente l'allevamento. La lettiera deve essere costituita da materiale pulito, asciutto e non tossico o nocivo per gli animali e deve essere rimossa e sostituita con frequenza adeguata. Se gli animali sono sporchi, bagnati e riposano direttamente sul pavimento o sul letame è segno che la lettiera deve essere rabboccata. Gli impianti di mungitura devono essere sottoposti a manutenzione periodica (almeno 1 volta all'anno, annotando le date degli interventi) e le tettarelle devono essere controllate e sostituite quando sono usurate;

- e) il personale deve accudire gli animali con tranquillità, evitando di alzare la voce e di mettere in atto comportamenti che possano produrre paura, dolore o stress (es. pungoli, forconi o pile elettriche, che possono essere utilizzate solo in casi particolari); devono essere per quanto possibile evitati i mescolamenti continui degli animali e al momento della formazione dei gruppi è necessario controllare che le lotte non eccedano rispetto alla normale formazione delle gerarchie. Gli animali malati, feriti, deboli o aggressivi devono essere separati in infermerie o recinti/locali di isolamento; le infermerie, se le condizioni degli animali feriti lo richiedono (es. zoppie, lesioni articolari, paresi, paralisi, etc.) devono essere dotate di lettiera; è vietato isolare i suini malati o aggressivi in gabbie nelle quali non riescano a girarsi su se stessi; le gabbie singole sono consentite per: scrofe subito prima del parto e fino allo svezzamento dei suinetti, scrofe in gestazione per 28 giorni dopo la fecondazione, vitelli fino alle 4 settimane di età, animali malati, feriti o aggressivi in presenza di certificazione veterinaria;
- f) gli animali che presentano forme patologiche gravi (es. traumi, fratture, ferite, prolassi, etc.) non possono essere inviati al macello perché non sono idonei al trasporto. In questi casi un veterinario pubblico deciderà se gli animali possono essere sottoposti a macellazione speciale d'urgenza o se dovranno essere abbattuti in azienda. L'abbattimento può essere effettuato dal veterinario aziendale o incaricato, dal macellatore munito di patentino o dall'allevatore che abbia seguito un corso di formazione specifico. In questo caso gli strumenti da utilizzare per l'abbattimento (pistola a proiettile captivo, coltello per dissanguamento, etc.) devono essere custoditi in un luogo sicuro e sottoposti ad adeguata manutenzione;
- g) se gli animali vanno al pascolo è necessario che dispongano di acqua pulita in quantità permanente, di spazi adeguatamente riparati dalle intemperie e dal calore nel caso in cui non possano accedere ai ricoveri ordinari e di adeguata integrazione alimentare, in caso di pascoli poveri e privi dei nutrienti essenziali.

2.4.2. INDICAZIONI PARTICOLARI IN MATERIA DI BENESSERE

2.4.2.1. ALLEVAMENTO BOVINO

MISURE CHE VALGONO PER TUTTI GLI ALLEVAMENTI: **i vitelli (animali fino a 6 mesi di età) non devono essere legati.**

MISURE CHE VALGONO PER ALLEVAMENTI CON PIU' DI 5 VITELLI E CHE NON VALGONO PER I VITELLI CHE RESTANO CON LA MADRE PER ESSERE ALLATTATI:

- a) i vitelli possono essere allevati in gabbiette o box individuali o in box collettivi; in questo secondo caso è opportuno raggruppare gli animali per età e per taglia per evitare competizioni. I vitelli in gabbiette o box individuali devono potersi vedere e toccare: se le pareti divisorie sono piene è necessario traforarle;
- b) Le dimensioni delle gabbiette o box individuali devono essere conformi alle seguenti misure: lunghezza del vitello moltiplicata per una larghezza corrispondente alla sua altezza al garrese (0,80x1,20 mt circa);
- c) i vitelli dopo le 8 settimane devono essere allevati in box collettivi; i box collettivi devono avere le seguenti dimensioni:

Vitelli di meno di 150 kg	Vitelli tra 150 e 220 kg	Vitelli oltre 220 kg
1,5 mq/vitello	1,7 mq/vitello	1,8 mq/vitello

I vitelli appena nati (e comunque entro le prime 6 ore di vita) devono ricevere il colostro dalle madri per poter disporre di anticorpi nei confronti delle malattie infettive. Il colostro può essere somministrato lasciando il vitello con la madre o, in alternativa, utilizzando il biberon (quantità ottimale 4 litri). Gli animali adulti devono essere sottoposti periodicamente al controllo e al pareggio dei piedi.

2.4.2.2. ALLEVAMENTO SUINO

MISURE CHE VALGONO PER I RIPRODUTTORI

- a) scrofe e scrofette non devono essere legate;
- b) le superfici libere totali a disposizione di ciascuna scrofetta dopo la fecondazione e di ciascuna scrofa (qualora siano allevate in gruppi) devono essere di almeno 1,64 mq e 2,25 mq/capo;
- c) gruppi grandi di oltre 40 suini possono essere allevati in box la cui superficie può essere ridotta fino al 10%;
- d) gruppi piccoli composti da meno di 6 animali devono avere superficie libera totale aumentata del 10%;
- e) i lati dei recinti devono avere una lunghezza superiore a 2,8 mt. se sono allevati almeno 6 animali e superiore a 2,4 mt. se sono allevati meno di 6 animali;
- f) i verri adulti devono avere a disposizione almeno 6 mq e devono avere contatti con altri suini (visivi, uditivi e olfattivi).

MISURE CHE VALGONO PER LO SVEZZAMENTO E L'INGRASSO:

a) ciascun suino devono essere garantite almeno le seguenti misure minime:

0,15 mq per i suini di peso vivo pari o inferiore a 10 kg;

0,20 mq per i suini di peso vivo compreso tra 10 e 20 kg;

0,30 mq per i suini di peso vivo compreso tra 20 e 30 kg;

0,40 mq per i suini di peso vivo compreso tra 30 e 50 kg;

0,55 mq per i suini di peso vivo compreso tra 50 e 85 kg;

0,65 mq per i suini di peso vivo compreso tra 85 e 110 kg;

1,00 mq per i suini di peso vivo superiore a 110kg;

A tutti gli animali deve essere data la possibilità di grufolare, fornendo quantità adeguate di materiale per esplorazione (paglia, fieno, legno, corda, etc.). In caso di pavimentazioni fessurate o di pericolo di intasamento degli scarichi, il materiale può essere posizionato in modo da evitare queste problematiche (es. legno sospeso a catene o a corde, fieno inserito in mangiatoie o erogatori, etc.).

2.4.3. OPERAZIONI CHE POSSONO ARRECARRE DOLORE AGLI ANIMALI

Alcune operazioni, definite mutilazioni, possono essere consentite, purché siano svolte esclusivamente da un medico veterinario o da personale specificatamente formato e nel rispetto di determinate condizioni, che vengono di seguito riportate:

2.4.3.1. Riduzione degli incisivi e taglio della coda nei suini

Il taglio della coda e la riduzione degli incisivi dei lattonzoli possono essere effettuati entro il 7° giorno di vita dal personale dell'allevamento, ma non devono costituire operazioni di routine. È necessario abbandonare gradualmente queste pratiche, tenendo sotto controllo gli animali soprattutto al momento dello svezzamento per verificare che non si mordano le code e le orecchie. Per fare questo bisogna introdurre gradualmente nell'allevamento dei gruppi di suinetti con la coda lunga ed essere pronti a mettere in atto miglioramenti dell'ambiente e della gestione degli animali non appena compaiono i primi episodi di morsicatura. Gli animali che morsicano e i morsicati devono essere immediatamente isolati e, prima di ricominciare con l'introduzione dei suini a coda lunga è necessario, ad esempio, migliorare la ventilazione, aumentare la quantità di materiale per l'esplorazione, fornire maggiore spazio o curare eventuali patologie del gruppo. Solo in questi casi, nel momento della messa in atto dei miglioramenti necessari, è possibile usufruire di deroghe, previa compilazione di una certificazione temporanea del veterinario.

2.4.3.2. Castrazione nei suini

La castrazione può essere effettuata entro il settimo giorno di vita dal personale dell'allevamento che ha seguito corsi di formazione; dopo il settimo giorno di vita può essere effettuata solo da un veterinario, con anestesia e somministrazione di analgesici.

2.4.3.3. Rimozione dell'abbozzo corneale nei vitelli

È consentito fino alla terza settimana di vita e può essere effettuato dall'allevatore che ha seguito corsi di formazione; può essere effettuato con un termocauterio oppure con paste caustiche che provocano distruzione chimica della gemma del corno (utilizzando per esempio olio di vaselina per impedire che la pasta coli sugli occhi o venga leccata). Oltre le tre settimane l'intervento di decornazione diventa troppo doloroso e può essere praticato solo da un veterinario che utilizza anestetici e analgesici.

2.4.3.4. Taglio della coda nei bovini, nelle pecore e nelle capre

È vietato come intervento di routine (per facilitare la mungitura) e può essere effettuato solo in casi eccezionali (previa anestesia e analgesia), quando un veterinario ne stabilisce la necessità, per motivi terapeutici.

2.4.3.5. Castrazione nei bovini e negli ovicaprini

La castrazione nei bovini e negli ovicaprini può essere effettuata prima della maturità sessuale (9-12 mesi nei bovini, 5-7 mesi negli ovicaprini) dall'allevatore, sotto controllo veterinario: si possono utilizzare la pinza di Burdizzo o anelli elastici (più precocemente, entro i due mesi), utilizzando analgesici dopo l'intervento. Dopo la maturità sessuale è necessario invece richiedere l'intervento del veterinario, che utilizzerà analgesici e anestetici.

2.5. GESTIONE DI SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE

Tra queste sostanze troviamo per esempio fitofarmaci, pesticidi, disinfettanti, disincrostanti.

Le principali regole di gestione comprendono:

- a) corretto stoccaggio (in ambienti separati da quelli degli alimenti, di stabulazione e mungitura e chiudibili in maniera efficace);
- b) registrazione e uso corretto delle sostanze pericolose;
- c) corretto deposito e smaltimento dei contenitori vuoti o scaduti contenenti dei residui.

2.6. LETAMAIE E VASCHE DI STOCCAGGIO

Per una buona gestione dell'allevamento è necessario:

- a) utilizzare platee e vasche di stoccaggio adeguatamente dimensionate e protette per evitare l'accesso di persone e animali selvatici e sinantropi, mantenendo le aree circostanti pulite;
- b) rispettare il Regolamento regionale in materia di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento per quanto riguarda:
 - le superfici vietate all'utilizzazione agronomica;
 - i criteri di utilizzazione agronomica e il rispetto delle distanze;
 - la gestione nelle superfici in pendenza;
 - l'accumulo temporaneo di letame;

- il divieto di accumulo;
- c) rispettare i periodi di divieto della distribuzione nelle zone vulnerabili e nelle zone ordinarie;
- d) gestire, se necessario la documentazione specifica (comunicazione, registri, etc.);
- e) adottare modalità di trasporto adeguate (evitare sgocciolamenti e utilizzare la documentazione specifica come da regolamento).

2.7. GESTIONE DEI RIFIUTI

Gli imprenditori agricoli:

- a) producono rifiuti speciali "non pericolosi" (codice EER a 6 cifre) e pericolosi (codice EER a 6 cifre contrassegnato da un asterisco *);
- b) conferiscono i rifiuti nei Circuiti Organizzati di raccolta (Accordo di Programma tra Associazione di Categoria con la pubblica amministrazione e i gestori cui segue un Contratto di Servizio tra l'imprenditore agricolo e il gestore oppure una Convenzione Quadro tra Associazione di categoria e azienda di servizi privata cui segue il Contratto tra imprenditore agricolo e Azienda privata);
- c) devono trasportare i rifiuti utilizzando il Formulario oppure il modulo di conferimento; il Formulario e il modulo di conferimento opportunamente conservati in ordine cronologico ed esibiti al momento del controllo esentano l'imprenditore agricolo dalla compilazione del Registro di carico e scarico e dalla compilazione del modello unico di dichiarazione (MUD).

2.7.1. Deposito temporaneo

È il raggruppamento dei rifiuti ai fini del trasporto; l'area del deposito temporaneo deve essere opportunamente gestita rispettando:

- ordine e pulizia;
- separazione dei residui a seconda della loro natura;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- rispetto delle norme di etichettatura, gestione e tempistiche di rimozione dei rifiuti.

L'asporto deve avvenire:

- con cadenza almeno trimestrale, indipendentemente dalle quantità in deposito;
- quando il quantitativo di rifiuti in deposito raggiunga complessivamente i 30 metri cubi di cui al massimo 10 metri cubi di rifiuti pericolosi;

In ogni caso, anche qualora il quantitativo di rifiuti non superi il predetto limite annuo, il deposito temporaneo non può avere durata superiore ad un anno.

I contenitori vuoti o scaduti contenenti residui devono essere smaltiti correttamente.

I rifiuti contenenti plastica non devono essere bruciati, ma devono essere smaltiti correttamente ("Accordo di programma"); eventuali trasformatori, olii, carburanti e altri materiali esausti ovvero non più utilizzabili che possono produrre inquinanti chimici devono essere stoccati in luogo sicuro e prontamente smaltiti entro i termini di legge.

2.8. FORMAZIONE DEL PERSONALE

La responsabilizzazione del personale attraverso la formazione continua permette un incremento delle capacità individuali degli operatori e il raggiungimento di obiettivi aziendali (aumento delle produzioni e sicurezza igienico-sanitaria).

La formazione deve comprendere i seguenti argomenti:

- conoscenza degli animali allevati e delle loro esigenze in materia di socialità e di relazione, soprattutto se allevati in gruppo;
- conoscenza della normativa sul benessere animale;
- principi generali di igiene;
- corretta igiene della mungitura;
- corretta gestione della documentazione prevista dalla norma.

Allegato 2 "Prodotti"

"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. 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.

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

I laboratori possono essere realizzati in locali a disposizione dell'azienda agricola e saranno adattati alle caratteristiche strutturali, rurali, architettoniche e tipologiche degli immobili esistenti, nonché alla specificità delle produzioni.

L'utilizzo di cucine domestiche e l'allestimento di laboratori in locali aziendali non determina cambio di destinazione d'uso edilizio degli ambienti destinati allo scopo.

I laboratori e le cucine domestiche potranno essere utilizzati, in tempi differenziati e dopo le opportune operazioni di pulizia e disinfezione, per lavorazioni diverse.

I requisiti minimi riportati nel presente documento 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.

Pertanto, si ammettono deroghe ai requisiti minimi sulle dotazioni strutturali e strumentali, sulla base all'effettiva pericolosità delle trasformazioni effettuate, della formazione e delle competenze del produttore, delle evidenze scientifiche, delle caratteristiche di ruralità degli edifici, delle prassi consolidate, delle tradizioni locali, dei progetti di innovazione e diversificazione dei prodotti.

Nel documento di autocontrollo il produttore dovrà indicare l'eventuale requisito mancante o carente e la strategia di compensazione adottata per garantire la sicurezza nella trasformazione.

1.1. Locali adibiti alla lavorazione e conservazione di alimenti

In riferimento al Regolamento (CE) No. 852/2004, Allegato I, parte A, II: "Requisiti in materia di igiene", i locali e gli impianti devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia; devono essere mantenuti in condizioni tali da evitare rischi di contaminazione dei prodotti. La costruzione e le dimensioni delle strutture destinate alle trasformazioni agricole devono:

- a) assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni;
- b) consentire corrette prassi igieniche, impedire l'accesso agli animali, in particolare agli infestanti;
- c) i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia ed essere lavabili e disinfettabili, ove richiesto;
- d) i soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e la caduta di materiale;
- e) le porte e le finestre devono essere dotate di dispositivi antinsetto;
- f) le attrezzature, gli impianti utilizzati nonché i recipienti devono essere in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, destinati al contatto con alimenti.

Inoltre, devono essere disponibili le seguenti attrezzature e devono essere adottate le seguenti procedure:

- un lavello lavamani, con acqua potabile fredda e calda, sapone ed asciugamani a perdere;
- acqua potabile, per il lavaggio degli impianti e dei locali; qualora l'acqua utilizzata non sia fornita dalle reti della distribuzione di acqua potabile pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti, o altre fonti, il produttore deve controllarne periodicamente (consigliabile almeno un controllo annuale) la conformità analitica microbiologica e chimica e adottare, se necessario, idonei metodi di trattamento per garantirne la potabilità;
- qualora il laboratorio sia prossimo all'abitazione del produttore, è consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione;
- nei locali destinati alla lavorazione deve essere assicurata un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale; deve essere assicurata una sufficiente aerazione, meccanica o naturale;
- gli impianti di scarico delle acque devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;
- devono essere disponibili attrezzature per la pulizia e per l'eventuale disinfezione dei locali, degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura degli alimenti.

Nel caso in cui si utilizzi la cucina dell'abitazione e non sia presente un frigorifero dedicato esclusivamente all'attività di impresa alimentare, quello familiare utilizzato in maniera promiscua deve essere mantenuto pulito e devono essere rispettate le buone pratiche igieniche per evitare contaminazioni crociate.

- il locale/reparto/dispensa in cui vengono conservati gli alimenti deve essere attrezzato in maniera da garantire adeguata separazione fra i diversi alimenti e, ove necessario, il loro sollevamento rispetto al pavimento (mensole/scaffali lavabili e disinfettabili). Le materie prime e gli ingredienti devono essere conformi alla normativa vigente e collocati in posizione tale da evitare contaminazioni o deterioramento;
- i detergenti, disinfettanti e disinfestanti devono essere acquistati in confezioni originali da rivenditori abilitati e vanno utilizzati secondo quanto previsto dalle rispettive schede tecniche o istruzioni d'uso e conservati in armadi chiusi o in aree diverse da quelle in cui vengono manipolati gli alimenti;
- le sostanze pericolose e/o non commestibili devono essere adeguatamente identificate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi;
- tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione;
- durante la preparazione degli alimenti destinati alla vendita, gli animali domestici non devono avere accesso al locale di lavorazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassetture per le deiezioni. Non devono altresì essere presenti soggetti diversi da quelli preposti alla preparazione degli alimenti. La preparazione dei cibi destinati alla vendita deve avvenire in momenti e/o spazi dedicati, diversi dai momenti di preparazioni alimentari per il consumo familiare;
- le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate e, dove previsto, etichettate.

Nel caso di utilizzo delle cucine domestiche per la trasformazione alimentare le condizioni d'igiene dei locali utilizzati nell'ambito dell'azienda agricola (es. cucina, bagno, dispensa) e delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti destinati alla vendita (es. elettrodomestici, frigorifero, forno, mestoli, posate, stoviglie) e di igiene e sicurezza degli alimenti (stato di conservazione, scadenze, etc.) devono essere garantite anche quando non è in corso la preparazione di alimenti destinati alla vendita diretta. Tali condizioni sono oggetto di verifica in occasione del controllo ufficiale effettuato delle autorità competenti locali, che può avvenire con o senza preavviso.

Al momento dell'ispezione da parte dell'organo di controllo, il locale, le attrezzature nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza

previsti dalla normativa anche qualora siano destinati all'uso o al consumo domestico privato.

Il produttore, anche in ragione delle modalità di preparazione e conservazione dei prodotti stessi, deve specificare in sede di notifica ai fini della registrazione di cui al Regolamento (CE) No. 852/2004, le tipologie di produzione che intende effettuare.

1.2. Igiene e formazione del personale

1.2.1. Igiene del personale

Il produttore deve mantenere uno standard adeguato di pulizia personale; 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.

In generale durante le operazioni di trasformazione degli alimenti il produttore deve lavarsi le mani in modo accurato, prima, durante le operazioni svolte nelle trasformazioni e all'occorrenza, e mantenere un buon standard di igiene personale.

1.2.2. Formazione del personale

Il produttore deve possedere le nozioni basilari delle tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli e delle procedure da adottare per garantire la sicurezza alimentare.

Un particolare ruolo nell'assicurare la formazione ai produttori spetta alle organizzazioni e associazioni di categoria.

È necessario che i produttori mantengano la documentazione relativa alla formazione (es. attestati di partecipazione ad iniziative di formazione o altra documentazione circa eventuali percorsi di tutoraggio rivolto ai neofiti da parte di produttori esperti e formati, atti e altro materiale illustrativo acquisito).

1.3. Autocontrollo

Il Regolamento (CE) No. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'articolo 5, stabilisce che gli operatori del settore alimentare (OSA) predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basate sui principi HACCP (identificazione dei pericoli, dei punti critici di controllo e dei relativi limiti critici, di sistemi di sorveglianza efficaci, di azioni correttive nonché opportune verifiche e registrazioni).

Sulla base delle indicazioni fornite dalle linee guida comunitarie in materia di semplificazione, per l'adozione di procedure semplificate del sistema HACCP, ai produttori è consentita (Deliberazione di Giunta No. 1869/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare") l'applicazione di un sistema semplificato per il controllo dei pericoli connessi all'attività di produzione alimentare, compresa la

commercializzazione di alimenti. Tale regime semplificato è applicabile allorché gli addetti allo specifico ciclo produttivo non superino le 10 unità (in linea con la definizione di "microimprese" di cui alla Raccomandazione (CE) No. 361 del 6 maggio 2003).

La suddetta semplificazione prevede che a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (prerequisiti).

Le imprese alimentari devono pertanto implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:

a) I prerequisiti in materia di igiene alimentare da considerare sono:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione;
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori;
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento, il trasporto, la vendita);
- igiene della lavorazione;
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- procedure di controllo degli infestanti;
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico);
- controllo delle temperature, catena del freddo;
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale;
- salute del personale;
- formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

La rintracciabilità (articolo 18 del Regolamento (CE) No. 178/2002) e il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del Regolamento (CE) No. 178/2002), pur non figurando tra i prerequisiti devono essere, comunque, considerate prescrizioni di base.

b) Definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.

c) Monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura).

d) Registrazione delle non conformità riscontrate e delle misure correttive adottate.

1.4. Procedura per la rintracciabilità (Regolamento (CE) 178/2002)

1.4.1. Rintracciabilità, ritiro, richiamo

Le *registrazioni* previste possono essere conservate in forma cartacea o informatica e possono essere così riassunte:

- In entrata (o a monte): il mantenimento dei documenti fiscali di acquisto della merce, compresi i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.
- In uscita (o a valle), solo qualora si venda ad altri OSA:
 - elenco dei clienti OSA (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo, numero di telefono, sede legale, stabilimento del cliente).
 - tipologia, lotto di appartenenza e quantitativo di prodotto fornito.

Questa documentazione può essere semplicemente costituita dalla copia dei documenti commerciali di acquisto e di vendita. L'attribuzione di un lotto di fabbricazione costituisce un requisito per gli alimenti immessi sul mercato. Le registrazioni delle informazioni minime relative all'alimento (es. registrazioni sulla tracciabilità, documenti di acquisto, etc.) devono essere opportunamente conservate dal responsabile, per un periodo di tempo di:

- tre mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria e ortofrutticoli);
- sei mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile (per i prodotti da consumarsi entro il ...);
- dodici mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti (da consumarsi preferibilmente entro il ...);
- due anni per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione o altra data.

Nel caso in cui il produttore ritenga o abbia motivo di ritenere che il prodotto immesso in commercio non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo immediato controllo, provvede a dare immediata comunicazione all'Azienda Sanitaria Locale (ASL) competente per territorio (Autorità competente).

In tale situazione il produttore provvede a:

- identificare il prodotto a rischio, la quantità e la localizzazione in base ai documenti di accompagnamento e/o fatture, individuando i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati;
- ritirare, se del caso, il prodotto dal mercato, provvedendovi con mezzi propri o ricorrendo alla collaborazione di altri soggetti della catena alimentare, informati dall'OSA. Nel

caso in cui i clienti siano consumatori finali, si procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva. La portata dell'informazione potrà essere calibrata in funzione del pericolo e della rete di distribuzione, eventualmente anche con l'ausilio di mezzi di comunicazione. Nel caso in cui il cliente sia un altro OSA, ad es. un dettagliante, la comunicazione iniziale verrà fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (ad esempio per telefono), e a questa farà seguito una comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Tale comunicazione conterrà tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto non conforme e i provvedimenti da adottare;

- informare il fornitore, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
- segregare il prodotto, qualora ancora sotto la sua disponibilità, identificandolo con cartelli;
- stabilire la destinazione del prodotto ritirato;
- conservare memoria scritta di tutte le segnalazioni e di tutte le operazioni compiute.

Tutte le operazioni saranno concordate con l'Autorità Competente per territorio.

1.5. Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, informazioni ai consumatori

Gli alimenti preimballati devono essere etichettati ai sensi del Regolamento (UE) No. 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencate in Allegato II del Regolamento (UE) No. 1169/2011, devono essere fornite al consumatore finale dal produttore. Tali informazioni possono essere riportate anche su cartelli, su appositi registri o su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Come chiarito dalla Circolare del 16 novembre 2016 Prot. 0361078 del Ministero della Salute e Ministero dello Sviluppo Economico, avente per oggetto: "Disposizioni del Regolamento (UE) No.1169/2011 relative agli alimenti ai quali non si applica l'obbligo della dichiarazione nutrizionale, i produttori di cui al presente documento sono esentati, in qualità di "microimprese", dall'obbligo della dichiarazione nutrizionale in etichetta. Per maggiori informazioni in materia di etichettatura fare riferimento al capitolo 14 delle "Linee guida".

1.6. Gestione dei prodotti non conformi non ancora immessi sul commercio

Qualora il produttore in autocontrollo identifichi prodotti non conformi e sia possibile eliminare la non conformità sottoponendoli a ulteriori trattamenti (es. trattamento termico), deve processarli immediatamente al fine di eliminare la non conformità. In caso non sia possibile processare nuovamente questi prodotti, devono essere chiaramente identificati ed accantonati in modo da evitare che altri componenti dell'impresa/famiglia possano considerarli conformi ed immetterli sul mercato/consumarli.

Tali prodotti devono essere eliminati seguendo procedure conformi alla normativa applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione.

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

Il Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 13 febbraio 2015 individua i beni oggetto di "attività agricole" di cui al terzo comma dell'articolo 2135 del Codice Civile. I beni individuati diretti alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione, ancorché non svolte sul terreno, di prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, sono di seguito elencati (beni individuati con il suddetto decreto su proposta del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, 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.

Tabella 3 Codici ATECO

Codice 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

Si riportano di seguito alcune indicazioni utili per l'elaborazione di un piano di autocontrollo per la produzione di prodotti ricavati da materie prime di produzione aziendale ed esempi di diagrammi di flusso di alcuni dei processi produttivi che possono essere svolti a livello di azienda agricola.

A. Alimenti di origine animale

A.1. Lavorazione di carni e produzione di prodotti a base di carne (salumi)

A.1.1. Requisiti minimi per la lavorazione di carni e per la produzione di salumi

La possibilità di allestire laboratori per la lavorazione di carni e per la produzione di salumi è riservata agli allevatori degli

animali da cui tali prodotti derivano. Gli animali allevati per la produzione di carne devono essere regolarmente registrati all'anagrafe zootecnica (Banca Dati Nazionale - BDN) e macellati presso uno stabilimento di macellazione riconosciuto (Regolamento (CE) No. 853/2004) o, nel caso degli avicunicoli, registrato (Regolamento (CE) No. 852/2004).

Il locale di trasformazione per la lavorazione di carni e per la produzione di salumi deve avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili. Nel laboratorio deve essere presente un lavabo con acqua potabile calda e fredda e asciugamani monouso.

Qualora le lavorazioni avvengano in un locale che non abbia la possibilità di condizionare l'ambiente, potranno essere effettuate esclusivamente quando le temperature stagionali lo consentano.

Diversamente è necessario disporre di un impianto di climatizzazione del laboratorio.

Sia per la conservazione delle eventuali mezzene che delle carni sezionate/ lavorate devono essere presenti idonei frigoriferi dedicati.

Gli impianti di refrigerazione devono essere dotati di appositi termometri per la verifica del rispetto delle temperature di conservazione.

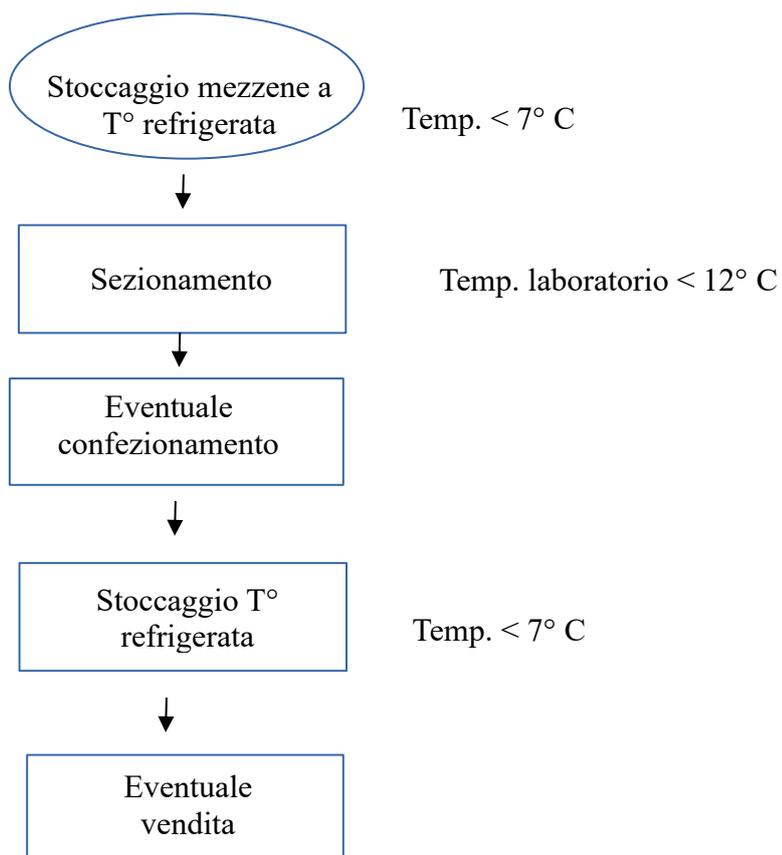
L'ambiente dove si effettua la lavorazione delle carni può essere eventualmente utilizzato per effettuare la stagionatura naturale dei salumi.

Per la stagionatura naturale dei salumi possono essere utilizzati anche altri ambienti quali cantine e grotte o altri locali ritenuti idonei per lo scopo, dotati di adeguati dispositivi per evitare l'attacco di insetti e roditori.

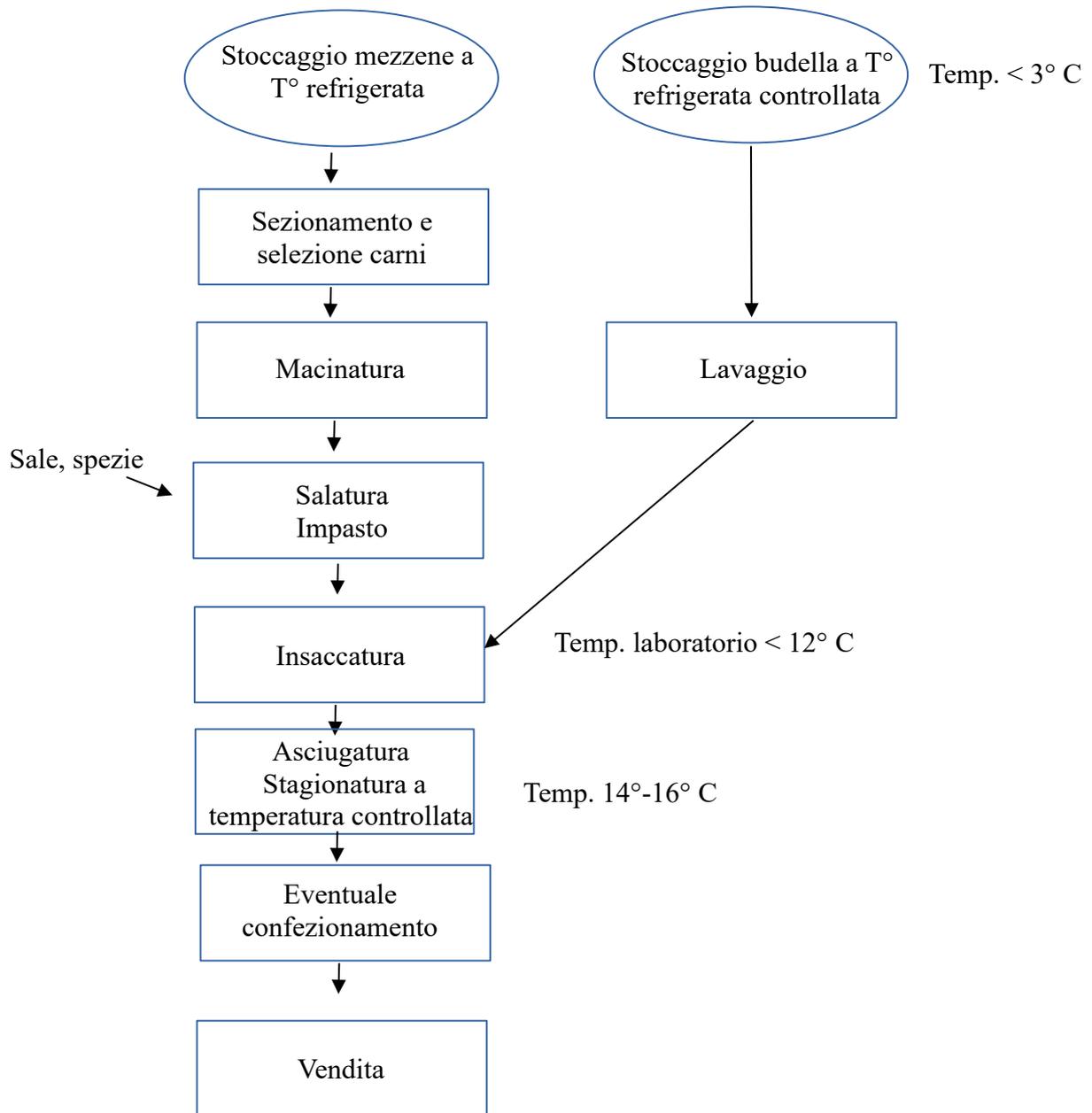
A.1.2. Diagramma di flusso per la lavorazione di carni e per la produzione di salumi

Di seguito i diagrammi di flusso per sezionamento e conservazione delle carni e per la produzione di salumi.

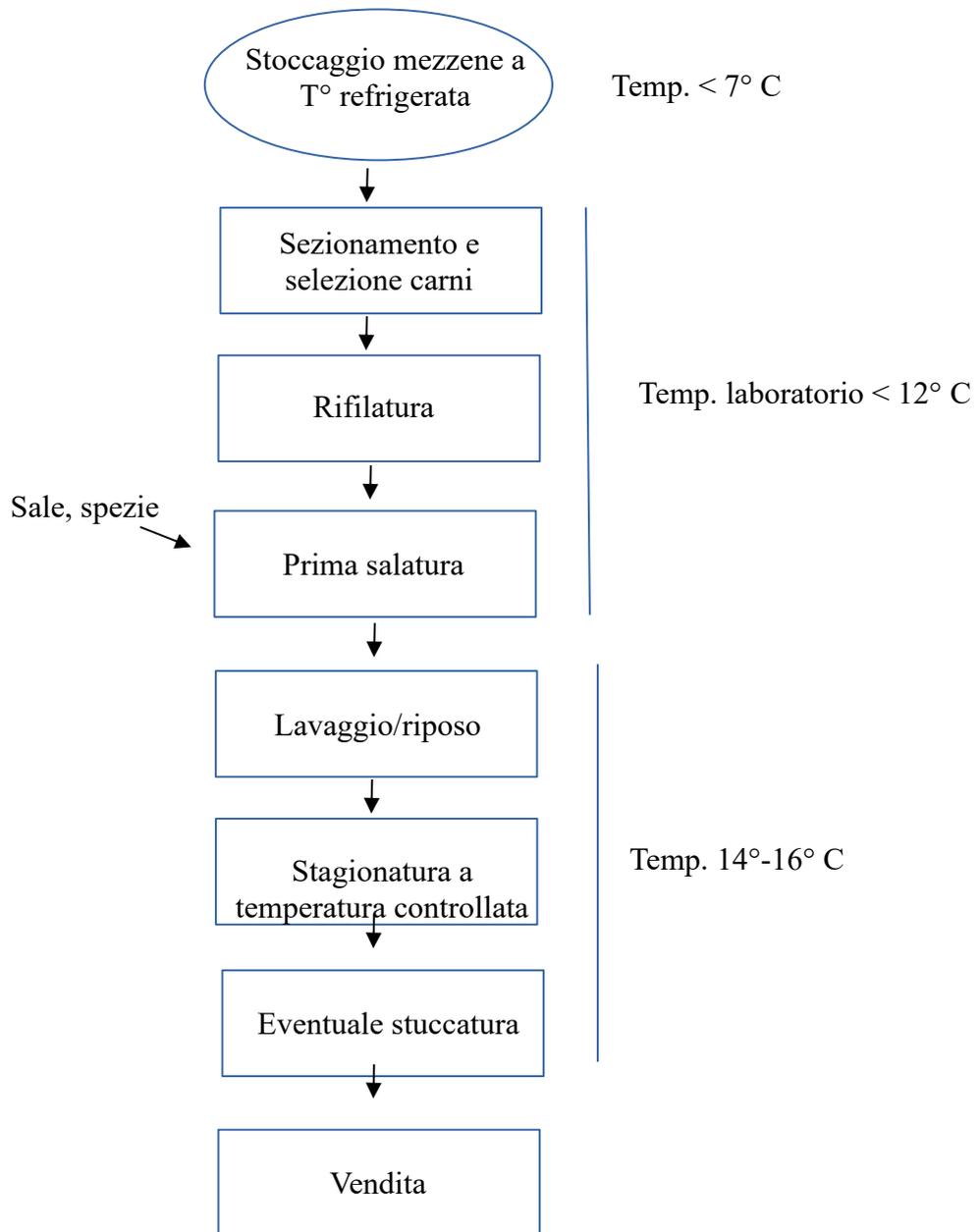
A.1.3. Diagramma di flusso per il sezionamento delle carni



A.1.4. Diagramma di flusso per la produzione di prodotti a base di carne insaccati con metodo tradizionale



A.1.5. Diagramma di flusso per la produzione di prodotti a base di carne salati (prosciutti, lonze, guanciali, lardo) con metodo tradizionale



A.1.6. Analisi dei pericoli nella lavorazione di carni e nella produzione di prodotti a base di carne

A.1.6.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni nella lavorazione di carni e nella produzione di prodotti a base di carne sono i seguenti:

- residui di sostanze indesiderate nei mangimi e nelle carni (es. fitofarmaci nei mangimi, farmaci veterinari nelle carni);
- residui di detergenti e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei ripiani, dei recipienti e della strumentazione utilizzata per le lavorazioni.

Qualora vengano utilizzati degli additivi nella preparazione dei prodotti a base di carne, un altro pericolo da prendere in considerazione è il loro utilizzo non corretto.

A.1.6.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro...);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

A.1.6.3. Pericolo microbiologico

Le carni possono essere contaminate da microrganismi potenzialmente patogeni, che potrebbero trasmettersi all'uomo attraverso il consumo dei prodotti contaminati, in particolare *Salmonella* spp., *Listeria* spp., *Escherichia coli* verocitotossici, *Campylobacter* spp., *Clostridium botulinum*. La contaminazione può avvenire in fase di macellazione o nel corso della lavorazione delle carni, a causa ad esempio di contaminazioni ambientali o delle attrezzature. L'interruzione della catena del freddo o il mancato rispetto delle temperature e dei tempi di conservazione possono generare proliferazioni batteriche.

Le pratiche di salagione e stagionatura, se ben condotte, diminuiscono drasticamente l'acqua libera (aw), favorendo la conservazione in quanto inibiscono lo sviluppo microbico.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 procedure per la rintracciabilità).

A.1.7. "Buone pratiche di lavorazione" nella lavorazione di carni e nella produzione di prodotti a base di carne suina (salumi)

- I mangimi utilizzati per l'alimentazione degli animali devono essere conformi alla normativa vigente per quanto riguarda la presenza di sostanze indesiderate (contaminanti, quali ad esempio micotossine, residui di trattamenti effettuati sulle piante, etc. e pericolo microbiologici (es. *Salmonella* spp.). Nella autoproduzione dei mangimi vanno rispettati gli intervalli di

sicurezza dei trattamenti sulle colture destinate all'alimentazione animale; a tal fine va tenuto e compilato l'apposito quaderno dei trattamenti;

- Nel caso siano effettuati trattamenti sanitari sugli animali, devono essere rispettati i tempi di sospensione indicati, prima di effettuare la macellazione;
- Le carni devono provenire da animali macellati in stabilimenti riconosciuti;
- Deve sempre essere effettuato un esame visivo/olfattivo delle mezzene/quarti o dei tagli di carne prima dell'avvio al processo di lavorazione (assenza di segni evidenti di imbrattamenti e di odori particolari);
- Per poter accertare che la catena del freddo sia sotto controllo è necessario monitorare costantemente tempi e temperature: la temperatura del frigorifero di stoccaggio deve essere uguale o inferiore a 7 °C e la durata dello stoccaggio non dovrebbe essere superiore alle 48 ore dalla macellazione, prima delle ulteriori lavorazioni. Il rispetto delle temperature è indispensabile per prevenire la proliferazione di microrganismi potenzialmente dannosi. Le temperature devono essere monitorate con appositi termometri e deve esserci evidenza di tale monitoraggio;
- Le operazioni devono essere effettuate in modo tale che la carne rimanga a temperatura ambiente solo per lo stretto tempo necessario ad effettuare la lavorazione che si intende eseguire;
- La contaminazione può derivare anche da una mancata pulizia e disinfezione del frigorifero di deposito, che dovrà essere effettuata a cadenze regolari;
- Le carni rosse e quelle bianche devono essere lavorate in momenti diversi procedendo a un'accurata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature al fine di evitare "contaminazioni crociate" fra carni diverse;
- Le superfici e gli strumenti di taglio devono essere accuratamente puliti e disinfettati ad ogni fine di attività;
- Le superfici in teflon e in legno sono periodicamente sottoposte a piattatura al fine di consentire una efficace azione di pulizia e disinfezione;
- Al termine di ogni giornata di lavorazione i piani di lavorazione, le attrezzature, i pavimenti e le pareti devono essere accuratamente lavati e disinfettati.

A.2. Lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt

A.2.1. Requisiti minimi per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt è riservata agli allevatori di animali produttori di latte.

Gli animali allevati per la produzione di latte devono essere regolarmente registrati all'anagrafe veterinaria (Banca dati nazionale - BDN vedi Allegato 1).

È importante adottare e mantenere corrette prassi igieniche di mungitura, al fine di prevenire contaminazioni del latte.

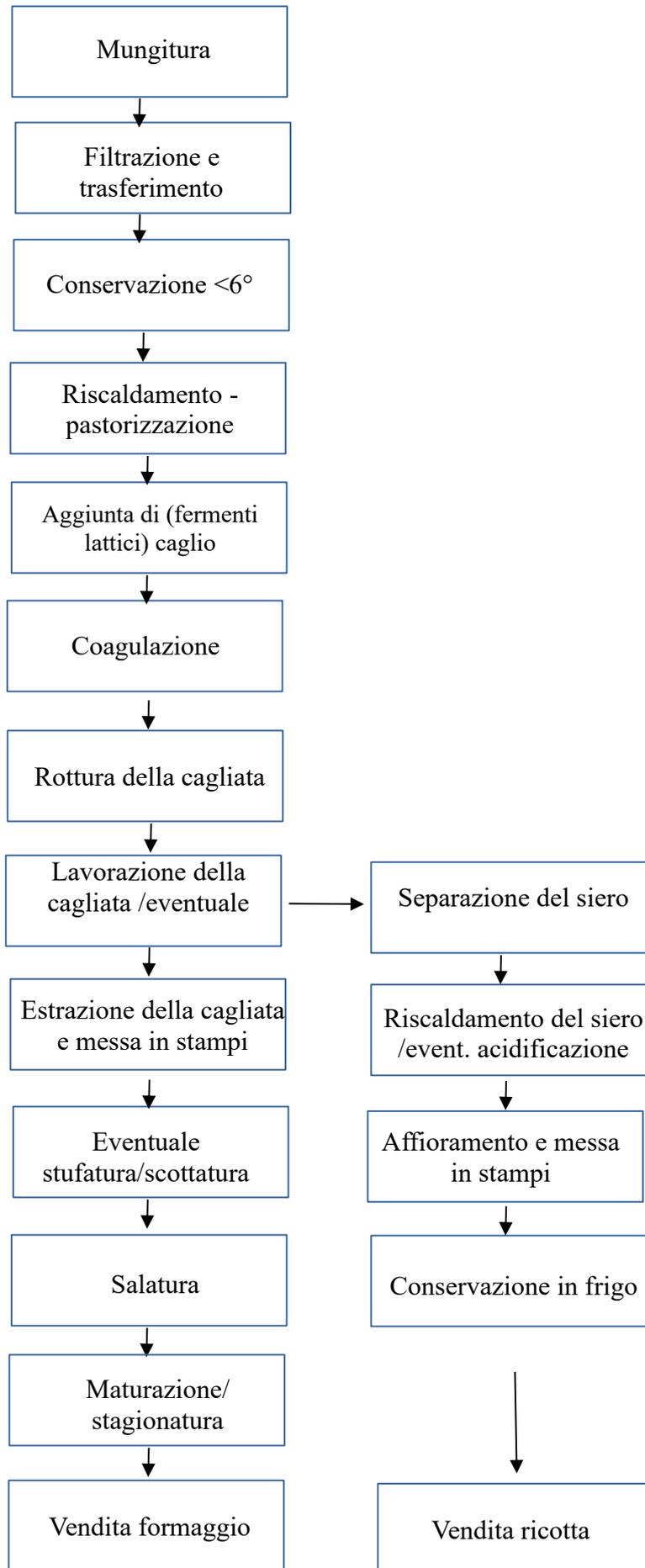
Il locale di trasformazione per la lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt deve avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili. Nel laboratorio deve essere presente un lavabo con acqua potabile calda e fredda e asciugamani monouso.

Nel caso si effettui la conservazione del latte e/o si producano formaggi freschi, ricotte o yogurt occorre disporre di un frigorifero dedicato allo scopo.

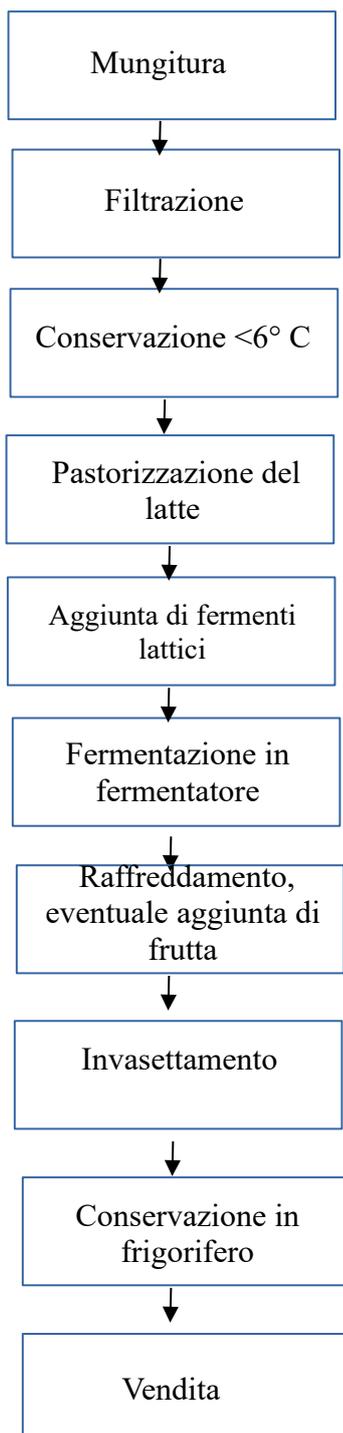
Gli impianti di refrigerazione devono essere dotati di appositi termometri per la verifica del rispetto delle temperature di conservazione.

Per la stagionatura naturale dei formaggi possono essere utilizzate cantine e grotte, o altri locali considerati idonei allo scopo, dotate di adeguati dispositivi per evitare l'attacco di insetti e roditori.

A.2.2. Diagramma di flusso per la produzione di formaggi e ricotte



A.2.3. Diagramma di flusso per la produzione di yogurt



A.2.4. Analisi dei pericoli nella lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt

A.2.4.1. Pericolo chimico

- residui di sostanze indesiderate nei mangimi e nel latte (es. fitofarmaci nei mangimi, farmaci veterinari nel latte);
- presenza di aflatossine nel latte;
- residui di detergenti e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei recipienti e della strumentazione.

A.2.4.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro, insetti);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

A.2.4.3. Pericolo microbiologico

Il latte e i suoi derivati, se non adeguatamente trattati, possono facilmente diventare substrato di diffusione di microrganismi potenzialmente dannosi per la salute umana, che possono originare anche da una pratica di mungitura non corretta, possono contaminare il latte e i prodotti derivati e proliferare negli ambienti e sugli strumenti di lavoro. L'interruzione della catena del freddo o il mancato rispetto delle temperature e dei tempi di conservazione possono facilmente generare proliferazioni batteriche che rendono latte e derivati non adatti al consumo umano.

La fermentazione lattica dovuta ai batteri che producono lo yogurt, abbassando il pH al di sotto della soglia critica di 4,6 favorisce la conservazione del prodotto inibendo fortemente lo sviluppo microbico dannoso per la salute umana.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 delle linee guida: "Procedure per la rintracciabilità").

A.2.5. Buone pratiche nella lavorazione del latte per la produzione di formaggi, ricotte e yogurt

- I mangimi utilizzati per l'alimentazione degli animali devono essere conformi alle normative vigenti, nella autoproduzione dei mangimi vanno rispettati gli intervalli di sicurezza dei trattamenti sulle colture destinate all'alimentazione animale; a tal fine va tenuto e compilato l'apposito quaderno dei trattamenti;
- Soprattutto nel caso che vengano prodotti in proprio foraggi o altri alimenti destinati agli animali, occorre tenere presente il pericolo delle micotossine;

- Nel caso siano effettuati trattamenti sanitari sugli animali produttori di latte, devono essere rispettati i tempi di sospensione indicati prima di utilizzare il latte per le trasformazioni;
- Deve essere praticata una corretta igiene della mungitura; in particolare, prima di iniziare a mungere, controllare che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano prive di lesioni e pulite;
- Nel caso venga utilizzata una mungitrice, questa deve essere mantenuta in corrette condizioni igieniche e di funzionamento, eliminare i primi schizzi di latte;
- Per poter accertare che la catena del freddo sia sotto controllo è necessario monitorare costantemente tempi e temperature: la temperatura del frigorifero di stoccaggio deve essere uguale o inferiore a 6 °C;
- Per tenere sempre sotto controllo la temperatura dei frigoriferi/contenitori refrigerati dovranno essere utilizzati appositi termometri;
- Deve essere effettuata una accurata pulizia e disinfezione del frigorifero di deposito, a cadenze regolari;
- Il latte crudo deve essere esente da germi patogeni e presentare una carica batterica totale e una presenza di cellule somatiche entro i limiti stabiliti dalla normativa vigente; a tal fine dovranno essere effettuate analisi del latte con cadenza quindicinale e analisi dei formaggi con cadenza semestrale; se le tipologie di prodotto sono diverse, occorre controllare quelle più "a rischio" e comunque procedere con le analisi di tutti i prodotti, alternando le diverse tipologie, avendo cura di esaminarle tutte nell'arco di due anni (Regolamento (CE) No. 853/2004, allegato III Sezione IX);
- La filtrazione deve essere immediata, eliminare i corpi estranei e non essere inquinante;
- In caso di conservazione del latte per la caseificazione nei giorni successivi alla mungitura, il latte appena filtrato deve essere rapidamente raffreddato;
- La pastorizzazione deve raggiungere le temperature volute per il tempo necessario;
- Lo starter e il caglio devono garantire una buona acidificazione di latte e cagliata e non inquinare;
- Nella lavorazione in caldaia lo spurgo e le temperature devono assicurare una adeguata acidificazione;
- L'estrazione e la formatura devono avvenire in assoluta pulizia per evitare inquinamenti;
- La salatura deve essere adeguata senza inquinare;
- La conservazione/maturazione/stagionatura devono essere effettuate a temperature e umidità adatte;
- Il confezionamento eventuale deve essere igienico e il prodotto correttamente etichettato;
- La vendita deve avvenire senza interruzioni della catena del freddo;

- Occorre prestare particolare attenzione all'igiene delle mani dell'operatore, delle attrezzature e della strumentazione.

B. Alimenti di origine vegetale

B.1. Macinatura e insacchettamento di farine e granaglie

B.1.1. Requisiti minimi specifici per la macinatura e confezionamento di farine e granaglie

La possibilità di allestire laboratori per la macinatura e confezionamento di farine e granaglie è riservata a produttori agricoli di cereali e legumi.

La macinatura dei cereali deve essere effettuata in laboratori destinati allo scopo mentre la mondatura e l'insacchettamento possono essere effettuati anche in cucine domestiche.

Le pareti e i pavimenti del laboratorio destinato alla macinatura e confezionamento di farine e granaglie devono essere facilmente pulibili.

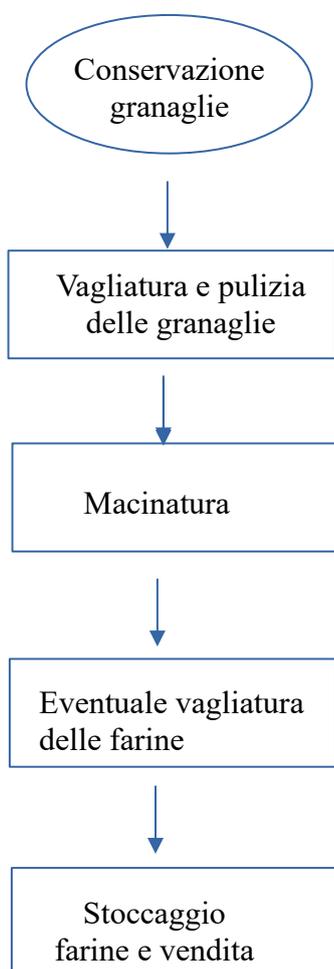
Nella produzione e confezionamento di farine e granaglie occorre prestare particolare attenzione alla corretta conservazione dei prodotti primari (cereali e legumi) e delle farine prodotte.

Per effettuare la macinatura occorre che siano disponibili attrezzature idonee per la produzione di farine adatte al consumo umano.

Si esclude la possibilità di utilizzare gli stessi mulini/attrezzature sia per la produzione di farine destinate all'alimentazione umana che all'alimentazione animale.

B.1.2. Diagramma di flusso della macinazione delle granaglie

Ai fini della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella macinazione delle granaglie viene riportato un diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione.



B.1.3. Diagramma di flusso del confezionamento di farine e granaglie

Al fine della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nel confezionamento di granaglie viene riportato un diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione.



B.1.4. Analisi dei pericoli nella macinatura e confezionamento di farine e granaglie

B.1.4.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella macinatura e nel confezionamento di farine e granaglie sono i seguenti:

- residui di prodotti fitosanitari: è necessario tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti dei cereali e dei legumi con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto degli intervalli di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta.

B.1.4.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella macinatura e nel confezionamento di farine e granaglie sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro, sassolini...);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.1.4.3. Pericolo microbiologico/biologico

Rischi per la salute sono riconducibili alla presenza di micotossine prodotte da funghi patogeni in grado di attaccare i cereali in campo

e in fase di conservazione. Queste sostanze sono pericolose per la salute umana perché hanno dimostrati effetti cancerogeni.

Se presente eccessiva umidità nell'ambiente di conservazione delle granaglie e del prodotto finito, possono verificarsi attacchi di muffe.

Per una conservazione corretta dei cereali, questi devono essere raccolti quando presentano una umidità interna non superiore al 13%.

B.1.4.4. Pericolo dovuto all'attacco di insetti e roditori

Granaglie e farine sono oggetto di attacchi da parte di insetti e roditori. Al fine di evitare questi attacchi occorre effettuare un monitoraggio accurato della presenza di questi animali e nel caso, adottare adeguati interventi di disinfestazione.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 procedure per la rintracciabilità).

B.1.5 "Buone pratiche di lavorazione" nella macinatura e nel confezionamento di farine e granaglie

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati:

- Materia prima: cereali e legumi: occorre prestare attenzione al rispetto degli intervalli di sicurezza dei trattamenti in campo con fitosanitari, in modo da evitare la presenza nelle granaglie di residui oltre ai limiti di legge; al fine di agevolare il rispetto degli intervalli di sicurezza è necessario che il produttore compili accuratamente il registro dei trattamenti sulle colture;
- Qualora si verificano estesi attacchi fungini sui cereali in campo, in particolare di *Fusarium spp.*, è necessario effettuare analisi di laboratorio per indagare sulla presenza di micotossine potenzialmente dannose per la salute umana;
- Effettuare la trebbiatura di cereali e legumi quando l'umidità interna non supera il 13%; in caso di raccolta con umidità eccessiva le granaglie dovranno essere sottoposte a un trattamento di essiccazione tramite esposizione al sole o utilizzo di appositi essiccatoi;
- Al fine di evitare la presenza di polvere e corpi estranei le granaglie prima di essere macinate devono essere vagliate e ventilate per escludere la presenza di polvere, terra, sassolini, insetti ed altri corpi estranei;
- Conservazione delle granaglie: le granaglie vanno conservate in appositi sili o in locali asciutti, in sacchi idonei o all'ammasso, su pavimenti puliti; i locali di conservazione devono essere dotati di reti antinsetto e deve essere monitorato il possibile attacco di muffe, insetti e roditori;
- Prevenzione e monitoraggio: almeno una volta alla settimana deve essere monitorata la presenza di insetti dannosi delle derrate e di roditori; in caso di attacco occorre effettuare opportune disinfestazioni e derattizzazioni; i cereali o i legumi oggetto di attacco di parassiti o roditori devono essere scartati e non destinati alla macinatura e/o alla vendita;

- Conservazione delle farine: è necessario prevenirne l'invecchiamento e l'irrancidimento. Sulla base del metodo di macinatura e delle temperature di conservazione va valutato dal produttore il tempo di preferibile consumo (TMC); in generale non vanno vendute farine di grano non degerminate macinate da oltre 6 mesi; le farine vanno conservate in locali asciutti, dotati di protezione antinsetto alle porte e alle finestre, in appositi contenitori adatti al contatto con gli alimenti;
- I macchinari utilizzati per la macinazione di farine devono essere accuratamente mantenuti e puliti al termine di ogni lavorazione.

B.2. Produzione di pane e prodotti da forno

B.2.1. Requisiti minimi specifici per la produzione di pane e prodotti da forno in laboratori e cucine domestiche

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di pane e prodotti da forno è riservata ai produttori agricoli di cereali.

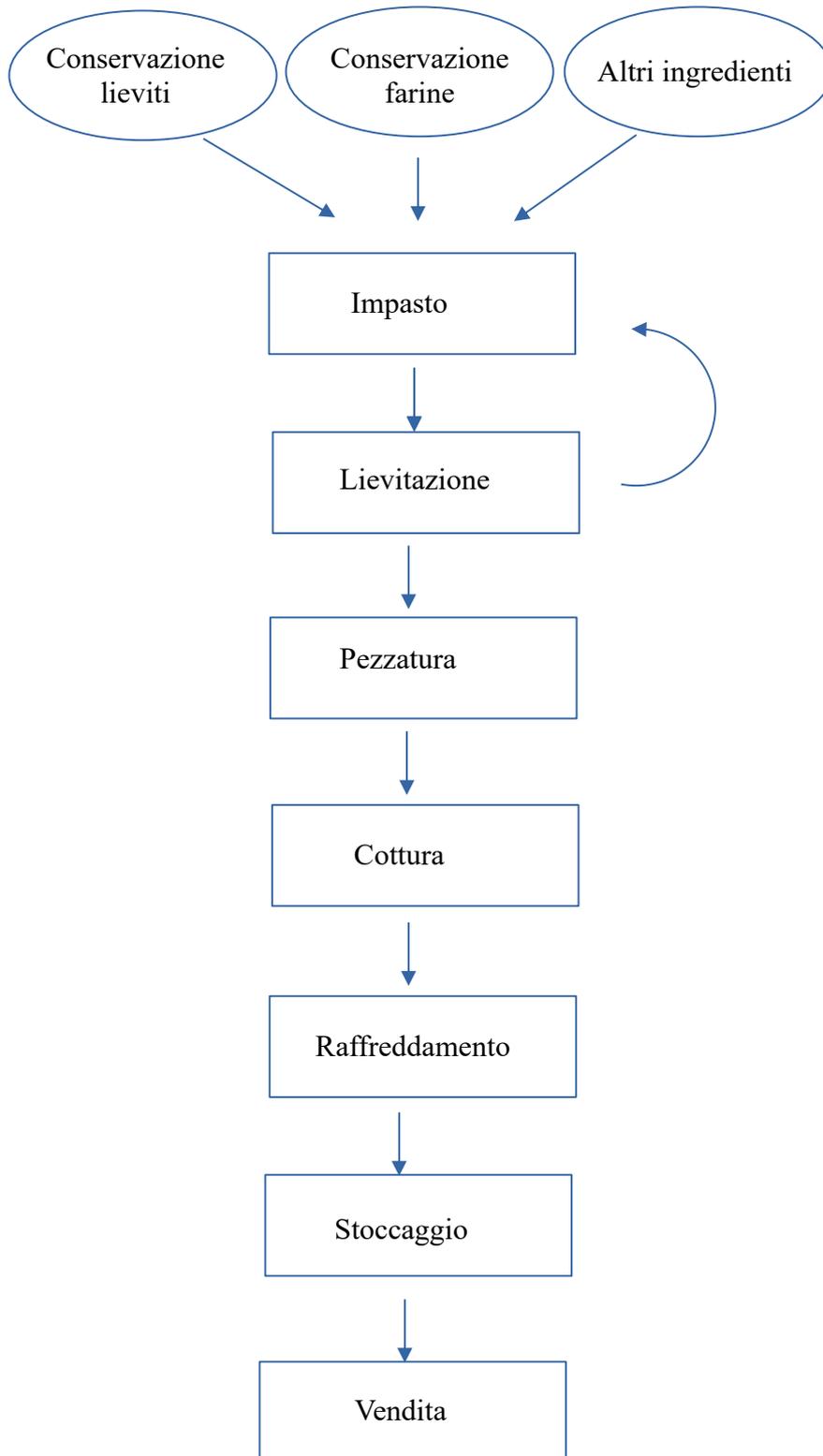
Nei laboratori e nelle cucine domestiche utilizzati per la produzione di pane e prodotti da forno deve essere presente un lavandino con disponibilità di acqua calda e fredda.

Le pareti e i pavimenti del laboratorio devono essere pulibili e all'occorrenza disinfettabili.

Per la cottura di pane e prodotti da forno possono essere utilizzati anche forni a legna tradizionali posti esternamente alle abitazioni: in questo caso è necessario utilizzare legname non trattato, idoneo a tale scopo. Il forno deve essere dotato di strumenti per la misurazione della temperatura interna.

B.2.1.2. Diagramma di flusso della produzione del pane e prodotti da forno

Al fine della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella produzione del pane e prodotti da forno, viene riportato un diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione.



B.2.1.3. Analisi dei pericoli

B.2.1.3.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione del pane e prodotti da forno sono i seguenti:

- residui di fitosanitari; è necessario tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti dei cereali con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto degli intervalli di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta;
- residui di detersivi e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei recipienti e della strumentazione;
- utilizzo di legna da ardere e inneschi per il fuoco contaminati da vernici, idrocarburi e altri inquinanti, che in fase di combustione possono rilasciare le sostanze nocive nel forno e contaminare i prodotti.

B.2.1.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione del pane e prodotti da forno sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro...);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.);
- contaminazione con carbone o cenere durante la fase di cottura in caso di utilizzo di forni tradizionali.

B.2.1.3.3. Pericolo microbiologico

Il pericolo microbiologico, considerando le materie prime impiegate e il processo di cottura, è basso, devono comunque essere rispettate le normali "buone pratiche" di igiene del personale e delle lavorazioni.

Inoltre, se presente eccessiva umidità nell'ambiente di conservazione, le farine possono essere attaccate da muffe.

B.2.1.2.4. Pericolo dovuto all'attacco di insetti e roditori

Granaglie e farine utilizzate per la produzione di pane possono essere oggetto di attacchi da parte di insetti delle derrate alimentari e da roditori.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 delle linee guida: "procedure per la rintracciabilità").

B.2.1.3 "Buone pratiche di lavorazione" per la produzione di pane e prodotti da forno

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare e/o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività:

- Conservazione delle farine, del lievito e di altri ingredienti: se si utilizzano farine non degerminate, è necessario prevenirne l'invecchiamento e l'irrancidimento. Sulla base del metodo di macinatura e delle temperature di conservazione va valutato dal produttore il periodo di preferibile utilizzo (TMC); in generale non vanno utilizzate farine di grano non degerminate macinate da oltre 6 mesi; le farine vanno conservate in locali asciutti, dotati di protezione antinsetto alle porte e alle finestre, in appositi contenitori adatti al contatto con gli alimenti; deve essere costantemente monitorato il possibile attacco di muffe, insetti e roditori; il lievito deve essere conservato in frigorifero a temperatura idonea. Qualora si utilizzi per la conservazione del lievito il frigorifero domestico, questo deve essere conservato in contenitore chiuso, di materiale adatto al contatto con gli alimenti. Altri ingredienti come olio, sale, semi secchi etc. devono essere conservati in contenitori adeguati adatti al contatto con gli alimenti.
- Impasto: occorre prestare attenzione affinché parti dei macchinari utilizzati, capelli, polvere e oggetti personali non entrino nell'impasto; a tal fine le eventuali macchine impastatrici devono essere accuratamente mantenute e monitorate; in generale il locale di lavorazione deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; devono essere indossati copricapo e vestiti di colori chiari e non devono essere indossati anelli e altri oggetti simili; nel caso di unghie laccate o di presenza di ferite devono essere utilizzati guanti adeguati per le lavorazioni;
- Lievitazione: per una corretta lievitazione è importante il mantenimento di una temperatura ambientale adeguata;
- Cottura: per una corretta cottura devono essere rispettate temperature che indicativamente vanno da 180° a 250°. Per questo il forno deve essere dotato di un termometro che ne rilevi la temperatura interna e consenta il facile controllo delle temperature di cottura; nel caso di utilizzo di un forno tradizionale esterno occorre proteggere i prodotti nella fase di trasporto con adeguate coperture o contenitori; deve essere utilizzata legna da ardere esente da qualsiasi contaminazione e per l'accensione devono essere utilizzate soluzioni che non rilascino residui di sostanze chimiche dannose all'interno del forno;
- Nel caso di utilizzo di forni tradizionali occorre effettuare in modo accurato la pulizia del forno da residui di cenere e carbone;
- Raffreddamento: per il raffreddamento dei prodotti da forno devono essere utilizzati contenitori adatti al contatto con alimenti resistenti alle alte temperature;
- Stoccaggio: al fine di evitare l'attacco di roditori o altri animali il pane deve essere conservato in appositi contenitori chiusi ma traspiranti;
- Vendita: per l'eventuale trasporto e la vendita il pane va conservato in contenitori adeguati, chiusi realizzati in materiali adatti al contatto con gli alimenti.

B.3. Produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo

Definizioni: per pasta di semola si intende la pasta ottenuta dalla lavorazione di semola o semolati di grano duro, in genere sottoposta a essiccazione nell'ultima fase di lavorazione; per pasta all'uovo si intende la pasta ottenuta da semola di grano duro e/o farina di grano tenero impastata con uova intere. Per la vendita diretta non potranno essere preparate paste ripiene.

B.3.1 Requisiti minimi specifici per la produzione di pasta di semola e pasta all'uovo

La possibilità di allestire laboratori e di utilizzare cucine domestiche per la produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo è riservata ai produttori dei cereali/uova.

I laboratori e le cucine domestiche utilizzati per la produzione di pasta di semola e pasta all'uovo devono essere dotati di lavandini forniti di acqua potabile calda e fredda e asciugamani monouso; le pareti e i pavimenti dei laboratori e delle cucine domestiche devono essere facilmente pulibili e disinfettabili.

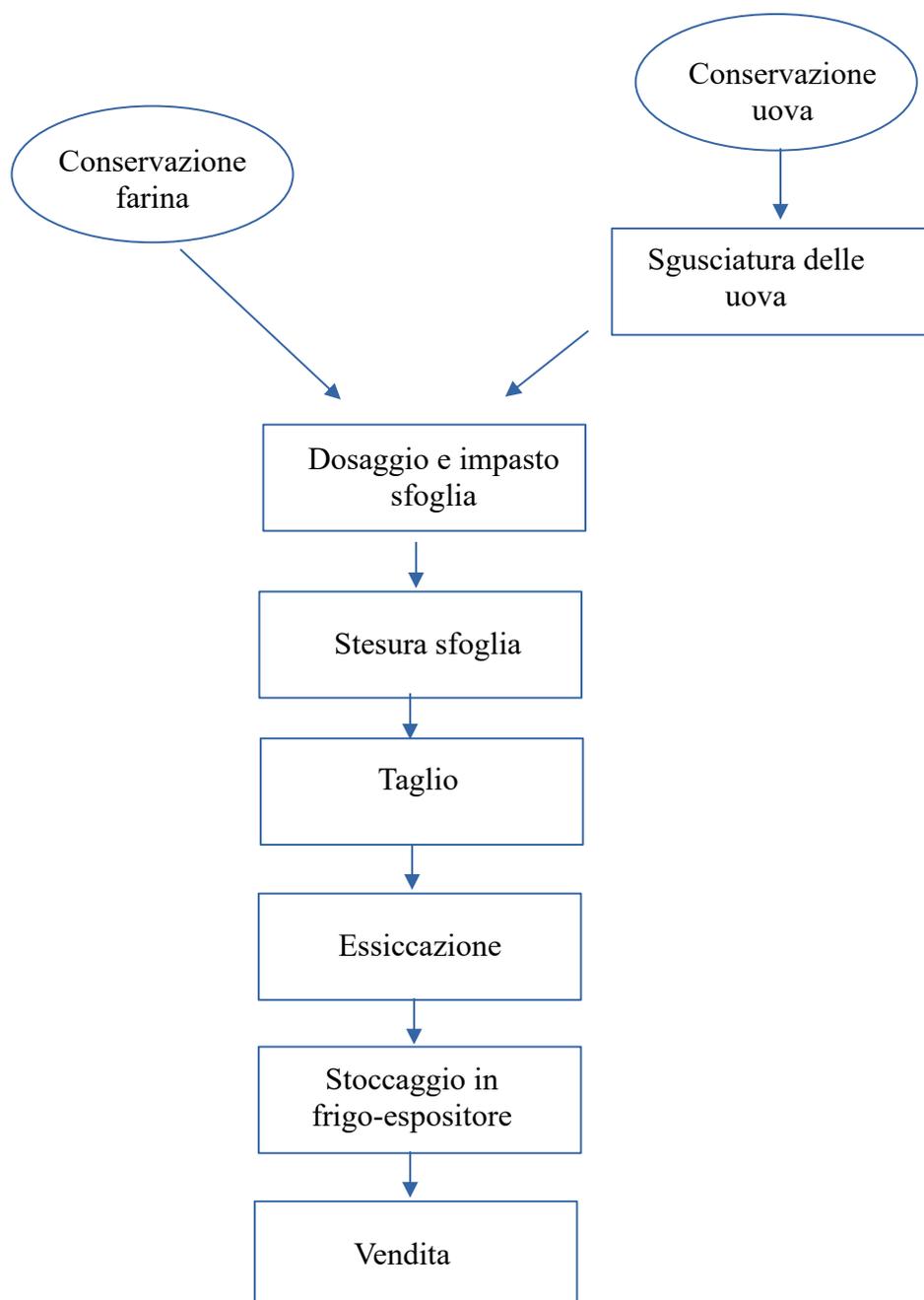
B.3.2. Diagrammi di flusso per la produzione di pasta di semola e pasta all'uovo

Ai fini della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella macinazione delle granaglie viene riportato un diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione.

B.3.3. Diagramma di flusso per la produzione di pasta di semola



B.3.4. Diagramma di flusso della produzione di tagliatelle/pasta all'uovo



B.3.5. Analisi dei pericoli nella produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo

B.3.5.1. Pericolo chimico

- pericoli chimici nella produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo sono legati alla possibile presenza di residui di sostanze indesiderate nelle farine e/ o nelle uova;
- residui di detergenti e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei recipienti e della strumentazione.

B.3.5.2. Pericolo fisico

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti metallo, vetro, frammenti di gusci di uova);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.3.5.3. Pericolo microbiologico

Le uova e gli alimenti contenenti uova, tra questi le paste alimentari all'uovo, qualora non adeguatamente cotte, potrebbero rappresentare causa di malattie trasmesse da alimenti.

In particolare, *Salmonella* spp. e *Stafilococchi* enterotossigeni sono gli agenti eziologici più frequentemente responsabili di malattie trasmissibili da uova e da alimenti contenenti uova.

La contaminazione da microrganismi patogeni si può avere per mancanza di attenzione nella conservazione e manipolazione delle uova in guscio, come nei seguenti casi:

- contaminazione di piani di lavoro, utensili, attrezzature o altri alimenti in conseguenza del contatto con gusci di uovo;
- stoccaggio delle materie prime e del prodotto finito in recipienti non adeguatamente protetti.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 delle linee guida: "procedure per la rintracciabilità").

B.3.6. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di pasta di semola e di pasta all'uovo

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- Le uova fresche devono essere conservate in contenitori dedicati e preferibilmente mantenute fino all'utilizzo in apposito frigorifero alla temperatura di 0°- 4°C. È auspicabile che l'uovo venga utilizzato non in prossimità del termine minimo di conservazione (TMC);
- Le uova sono prima sgusciate, uno per volta, in un contenitore e poi vengono aggiunte alla farina per preparare la sfoglia. I gusci delle uova, invece, sono direttamente buttati in una pattumiera munita di pedale;
- La farina e le uova, nelle giuste dosi, sono opportunamente amalgamate e lavorate fino alla formazione di un impasto omogeneo. Tale processo può essere fatto o con l'impastatrice elettrica o manualmente, sul tagliere di legno o altro materiale idoneo;
- L'impasto, ottenuto miscelando farina e uova, è lavorato o col matterello sul tagliere oppure con la sfogliatrice elettrica, fino ad ottenere una sfoglia di spessore adeguato;
- La sfoglia ottenuta è stesa sul tagliere ed è tagliata manualmente o con una specifica attrezzatura;

- Le tagliatelle sono poste in vassoi di carta o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti e conservate in frigo (temperatura di 0-4°C).

B.4. Produzione di malto e estratto di malto

Definizione: 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.

B.4.1. Requisiti minimi per la produzione di malto e estratto di malto

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di malto e/o estratto di malto è riservata a produttori di cereali.

Si esclude la possibilità di produrre malto e/o estratto di malto nelle cucine domestiche.

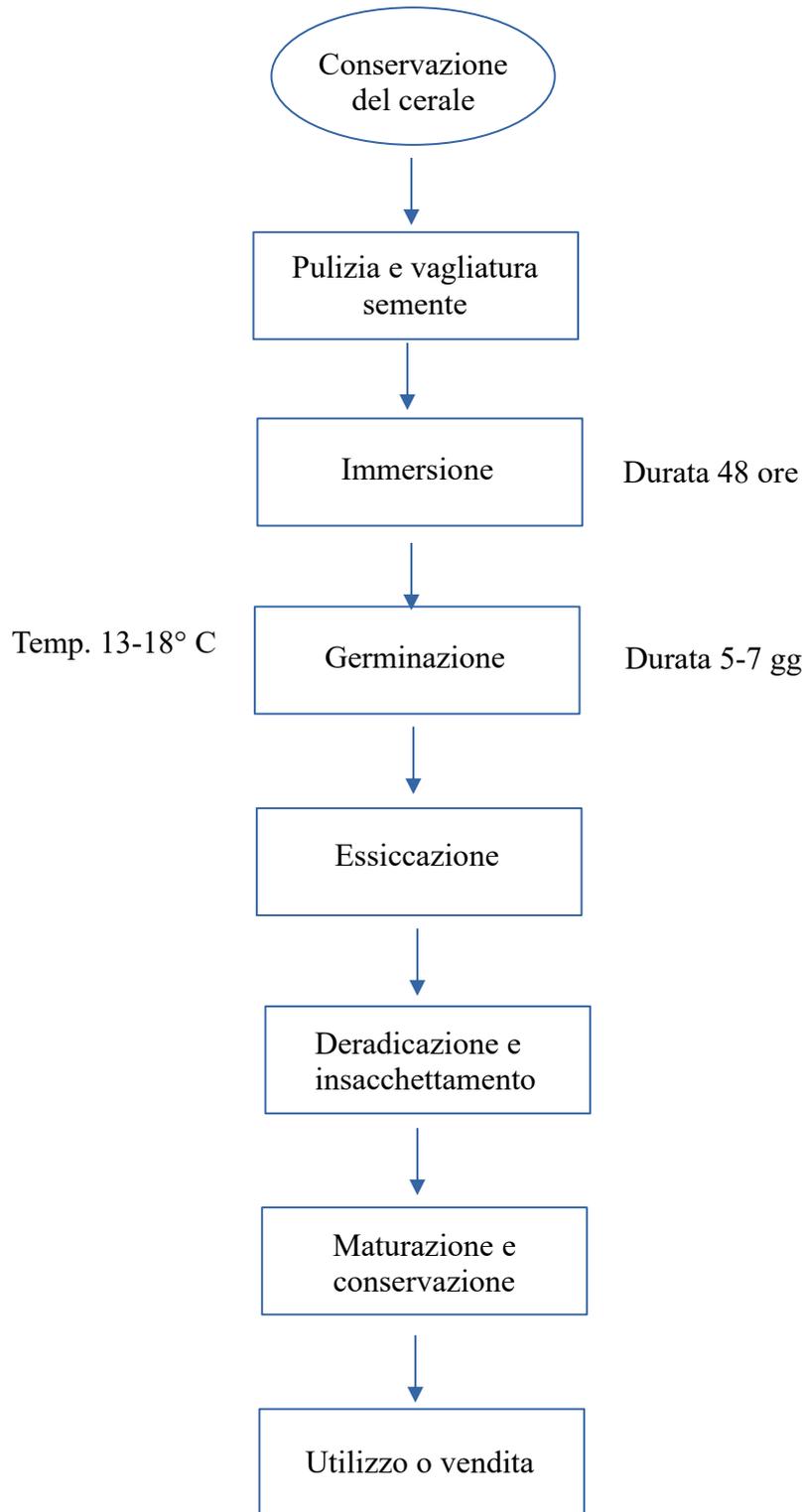
Il laboratorio di produzione del malto e/o estratto di malto deve avere pavimenti e pareti pulibili e disinfettabili, deve essere dotato di acqua corrente potabile calda e fredda.

Le fasi di essiccazione della semente di orzo devono essere effettuate in contenitori di acciaio inox, così come l'operazione di concentrazione dell'estratto di malto.

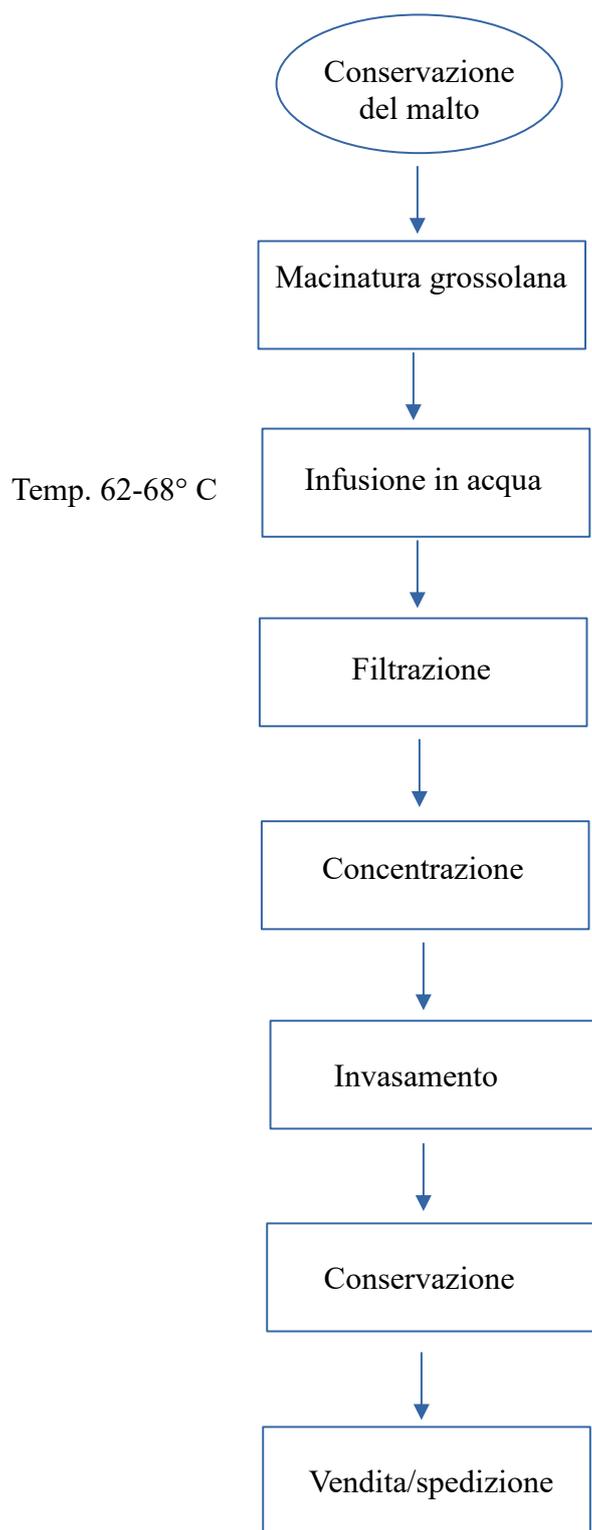
B.4.2. Diagramma di flusso della produzione di malto e estratto di malto

Al fine della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella produzione di malto e estratto di malto vengono di seguito riportati i diagrammi di flusso delle principali fasi di lavorazione.

B.4.2.1. Diagramma di flusso della produzione del malto



B.4.2.2. Diagramma di flusso della produzione di estratto di malto



B.4.3. Analisi dei pericoli nella produzione di malto ed estratto di malto

B.4.3.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito sono i seguenti:

- residui di fitosanitari: è necessario tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti dei cereali con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto dei tempi di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta.

B.4.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione di malto ed estratto di malto sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro...);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.4.3.3. Pericolo microbiologico

Rischi per la salute derivanti da pericoli biologici sono riconducibili alla possibile presenza di micotossine prodotte da funghi patogeni in grado di attaccare i cereali in campo e in fase di conservazione. In particolare, il fungo parassita dei cereali del genere *Fusarium* spp. può produrre micotossine nella fase di induzione della germinazione del cereale.

B.4.3.4. Pericolo dovuto all'attacco di insetti e roditori

Il cereale conservato e il malto sono oggetto di attacchi da parte di insetti delle derrate alimentari e roditori. Al fine di evitare queste infestazioni effettuare un monitoraggio accurato della presenza di questi animali e adottare adeguati interventi di disinfestazione.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 delle linee guida "procedure per la rintracciabilità").

B.4.5. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di malto e estratto di malto

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- Cereali come materia prima: occorre prestare attenzione al rispetto degli intervalli di sicurezza dei trattamenti di cereali con fitosanitari, in modo da evitare la presenza nelle granaglie di residui oltre ai limiti di legge; al fine di agevolare il rispetto degli intervalli di sicurezza è necessario che il produttore compili accuratamente il registro dei trattamenti sulle colture;

- Qualora si verificassero estesi attacchi fungini sui cereali in campo, in particolare di *Fusarium* spp., è necessario effettuare analisi di laboratorio per indagare sulla presenza di micotossine;
- Al fine di evitare la presenza di polvere e corpi estranei i cereali devono essere vagliati e ventilati per escludere la presenza di polvere, terra, sassolini o insetti morti;
- Conservazione dei cereali e del malto: i cereali vanno conservati in appositi silos o in locali asciutti, in sacchi idonei o all'ammasso, su pavimenti puliti; il malto va conservato in appositi sacchi a doppio strato o in recipienti che limitino gli scambi d'aria con l'esterno; i locali di conservazione devono essere dotati di reti antinsetto e deve essere monitorato il possibile attacco di muffe, insetti e roditori;
- Prevenzione e monitoraggio: almeno una volta alla settimana deve essere monitorata la presenza di insetti dannosi e di roditori; in caso di infestazione occorre effettuare opportune disinfestazioni e derattizzazioni; i cereali o il malto infestati devono essere scartati e non destinati all'utilizzo e/o alla vendita;
- Nella fase di immersione della semente di orzo devono essere previste soste all'aria, al fine di evitare l'induzione alla dormienza nei semi dovuta a una immersione eccessivamente prolungata nel tempo. I periodi di immersione non devono superare le 5-7 ore, a cui devono seguire soste all'aria di 8-12 ore;
- Durante la germinazione occorre mantenere la temperatura della massa di semi vicina alle temperature di riferimento (13-18° C); per tenere la temperatura di germinazione sotto controllo si ricorre a ripetuti rivoltamenti manuali o meccanici della massa, alla ventilazione forzata e all'uso di condizionatori;
- L'estratto di malto può essere invasettato tal quale se la presenza di acqua non supera il 18%; nel caso di presenza di acqua in quantità superiore al 18% i vasetti devono essere sottoposti a pastorizzazione.

B.5. Produzione di birra

B.5.1. Requisiti minimi specifici

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di birra è riservata a produttori agricoli di orzo, di grano e di luppolo.

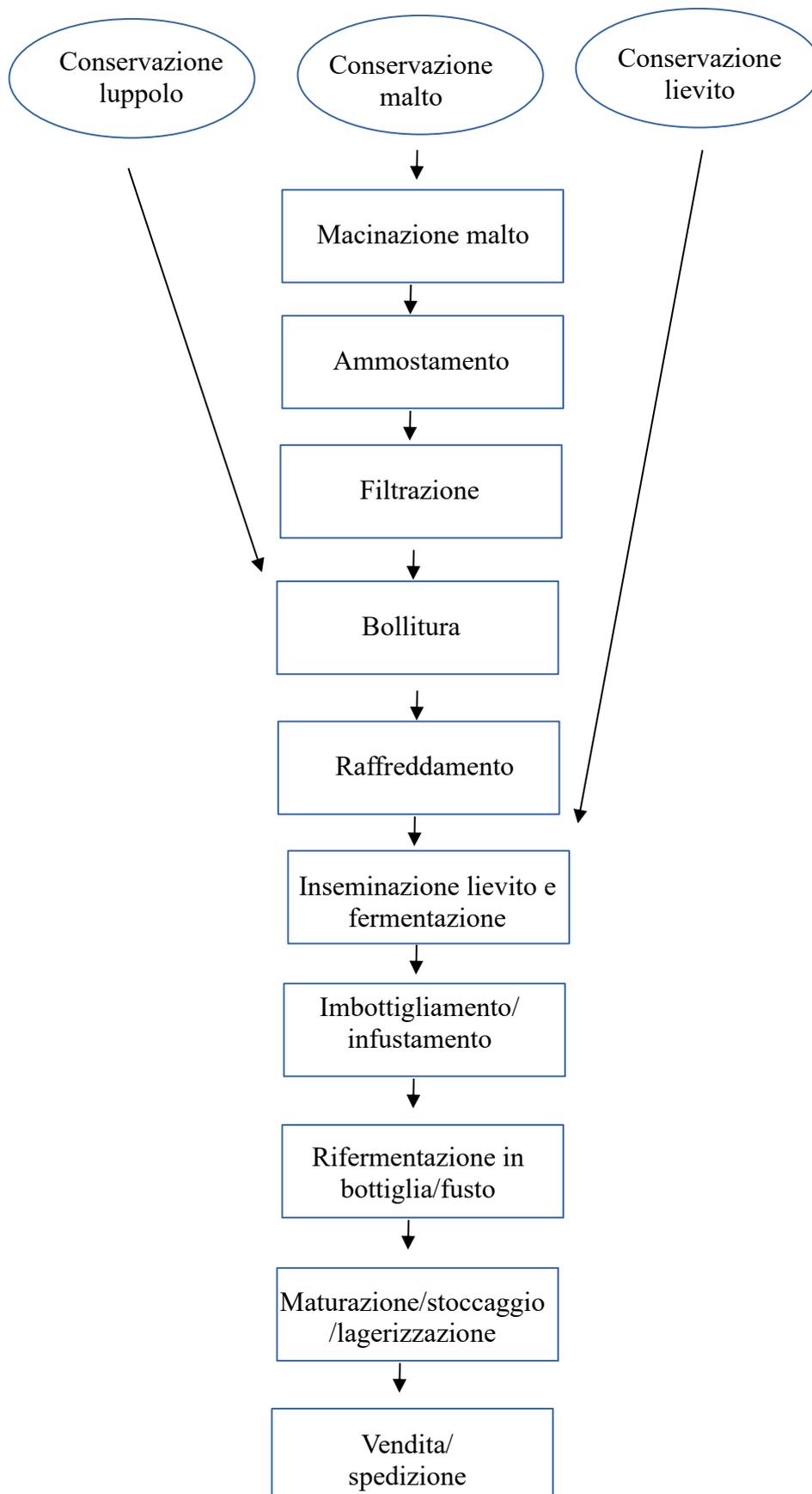
Per la produzione di birra il produttore può utilizzare malto autoprodotta, rispettando le indicazioni contenute nel paragrafo "B.4. Produzione di malto e estratto di malto" del presente documento, oppure avvalersi di un maltificio esterno per l'effettuazione della maltazione del proprio cereale.

Il laboratorio per la produzione di birra deve essere dotato di acqua potabile, calda e fredda, sapone ed asciugamani monouso. Le pareti e i pavimenti del laboratorio devono essere pulibili e all'occorrenza disinfettabili.

Si esclude la possibilità di produrre birra nelle cucine domestiche.

B.5.2. Diagramma di flusso della produzione della birra

Al fine della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella produzione della birra viene riportato di seguito il diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione.



B.5.3. Analisi dei pericoli

B.5.3.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione di birra sono i seguenti:

- residui di fitosanitari nel luppolo, nell'orzo e negli altri cereali eventualmente utilizzati. È opportuno tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti dei cereali con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto degli intervalli di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta o all'impiego di dosi eccessive;
- residui di detergenti e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei recipienti e della strumentazione.

B.5.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione della birra sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro, parti di insetti, peli, roditori);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.5.3.3. Pericolo microbiologico

Il mosto di birra può essere soggetto a contaminazione da coliformi, enterobatteri e enterococchi provenienti dall'acqua utilizzata in fase di lavorazione. Normalmente la bollitura del mosto e l'uso di sanificanti nelle fasi di pulizia dei contenitori proteggono dalla presenza di tali contaminanti nel prodotto finito.

Un ulteriore pericolo biologico legato alla produzione di birra è dovuto alla presenza di micotossine, metaboliti secondari di alcune specie fungine che attaccano i cereali. Le micotossine possono avere un effetto dannoso a breve e/o a lungo termine sulla salute dell'uomo, inducendo alcuni tipi di tumore e indebolendo il sistema immunitario.

Nella birra si è riscontrata la presenza di ocratossina A (prodotta da diverse specie di *Aspergillus* e *Penicillium*) e deossinivalenolo (prodotto da diversi ceppi di *Fusarium* spp.). Quest'ultimo resiste particolarmente bene al processo di fermentazione.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 delle Linee guida: "procedure per la rintracciabilità").

B.5.4. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di birra

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- Per la materia prima cereali: occorre prestare attenzione al rispetto degli intervalli di sicurezza dei trattamenti con

fitosanitari, in modo da evitare la presenza nelle granaglie di residui oltre ai limiti di legge; al fine di agevolare il rispetto degli intervalli di sicurezza è necessario che il produttore compili accuratamente il registro dei trattamenti;

- Nella coltivazione del cereale vanno adottate tecniche agricole che riducano il rischio di attacco di funghi patogeni, prestando particolare attenzione alle rotazioni colturali; occorre effettuare il raccolto nel momento appropriato (è sconsigliabile attendere troppo a lungo), controllando umidità e aspetto della granella; occorre effettuare un'adeguata pulizia dei sili/contenitori in cui viene stoccata la granella;
- Nel caso si rilevino attacchi estesi di parassiti fungini in campo è necessario effettuare analisi volte a indagare la presenza di micotossine;
- Occorre controllare regolarmente le condizioni di temperatura, umidità, attacchi di muffe e parassiti dei cereali e dei malti durante lo stoccaggio;
- Filtrazione- cottura: le superfici che vengono a contatto con il mosto ad alte temperature devono essere di materiale idoneo al contatto con alimenti ad alta temperatura (acciaio inox);
- Raffreddamento: le attrezzature utilizzate per questa operazione devono essere di materiale adatto al contatto con alimenti e devono essere in grado di portare il mosto dalla temperatura di bollitura a quella idonea all'inseminazione con il lievito (20°-24° C) nel più breve tempo possibile, trattandosi della fase in cui il mosto è maggiormente esposto all'attacco di batteri e lieviti selvaggi. L'attrezzatura utilizzata durante il raffreddamento deve essere adeguatamente lavata e sanificata prima e dopo l'uso. Tutte le attrezzature e le superfici che vengono a contatto con il mosto da questa fase in poi dovranno essere scrupolosamente lavate e sanificate per non incorrere in contaminazioni in grado di alterare le caratteristiche della birra finita;
- Inseminazione con il lievito e fermentazione: i fermentatori prima di essere utilizzati devono essere accuratamente lavati e sterilizzati. L'ambiente in cui la birra viene posta a fermentare deve essere pulito e sanificato. Gli ambienti o i contenitori, durante la fase di fermentazione, vanno mantenuti a temperatura di 18-22° C per le birre ad alta fermentazione, a 10-15° C per la produzione di birre a bassa fermentazione;
- Imbottigliamento: al fine di evitare la presenza di insetti, pezzi di vetro e corpi estranei le bottiglie vanno sempre sciacquate e sottoposte ad esame visivo. Durante l'imbottigliamento è necessario prestare attenzione al fine di evitare contaminazione da polveri;
- Rifermentazione/stoccaggio/maturazione: le bottiglie e i fusti che devono essere rifermentati vanno posti in locali condizionati naturalmente o artificialmente e non eccessivamente umidi. La temperatura ideale di rifermentazione va da 21° a 24° C. Le bottiglie e i fusti che vanno stoccati devono essere conservati a temperatura "di cantina", (tra i 13 e i 16° C). I prodotti che

sono soggetti a lagerizzazione vanno conservati in celle frigorifere a temperature intorno agli 0-4° C

B6. Produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati alcolici

B.6.1 Requisiti minimi specifici

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di vino è riservata a produttori agricoli di uve da vino provenienti da vigne registrate nel catalogo regionale.

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di fermentati alcolici a base di frutta è riservata a produttori agricoli di frutta.

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di idromele è riservata a produttori agricoli di miele dotati di laboratori per la smielatura.

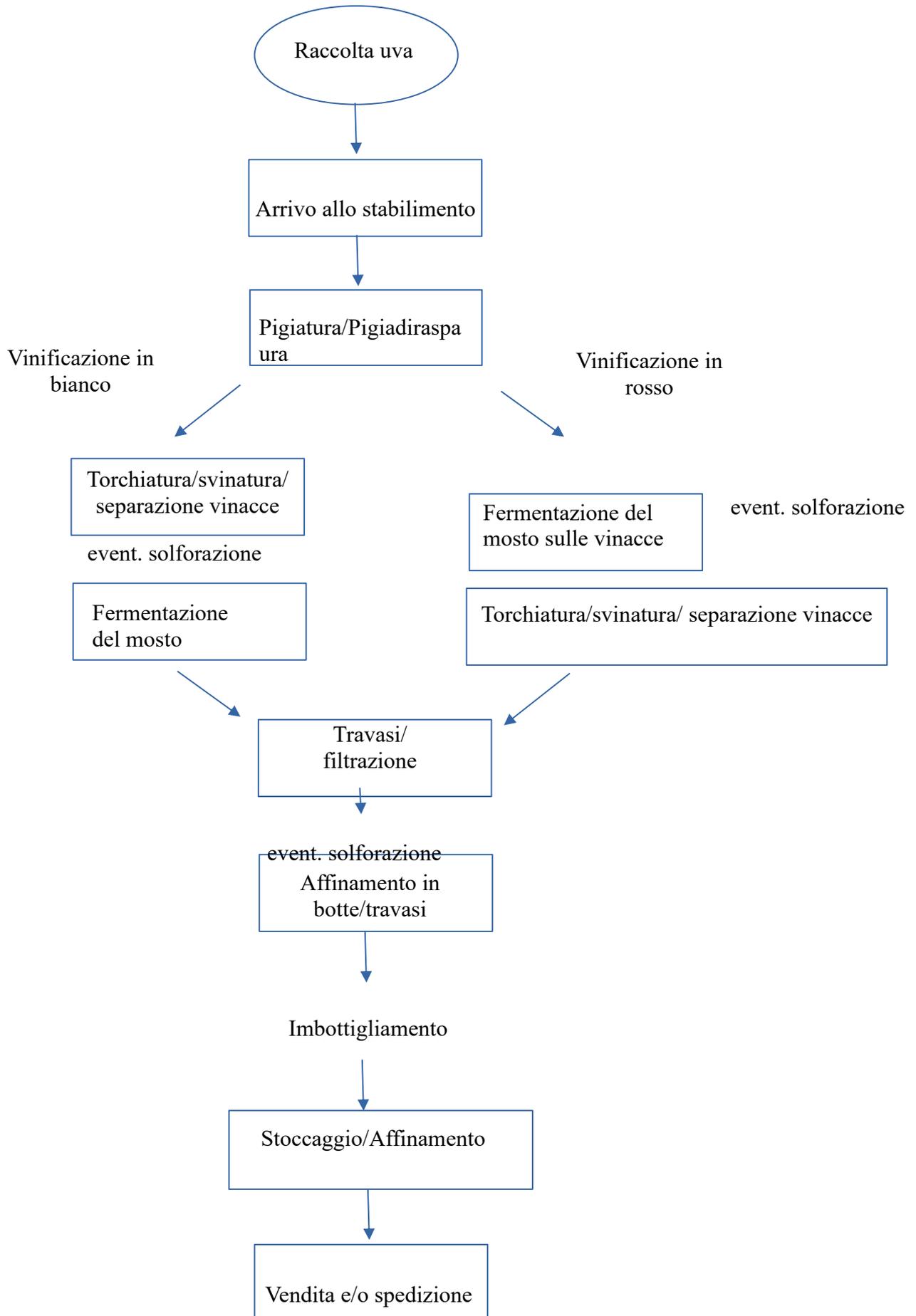
Le attrezzature, gli impianti utilizzati nonché i recipienti (pigiatrici, torchi, fermentatori, damigiane, botti, bottiglie, pompe, contenitori, etc.) devono essere realizzati in materiali adatti al contatto con alimenti ad elevata acidità.

È necessario un lavello con acqua potabile calda e fredda, sapone e asciugamani a perdere nel locale principale di lavorazione oppure nelle immediate vicinanze.

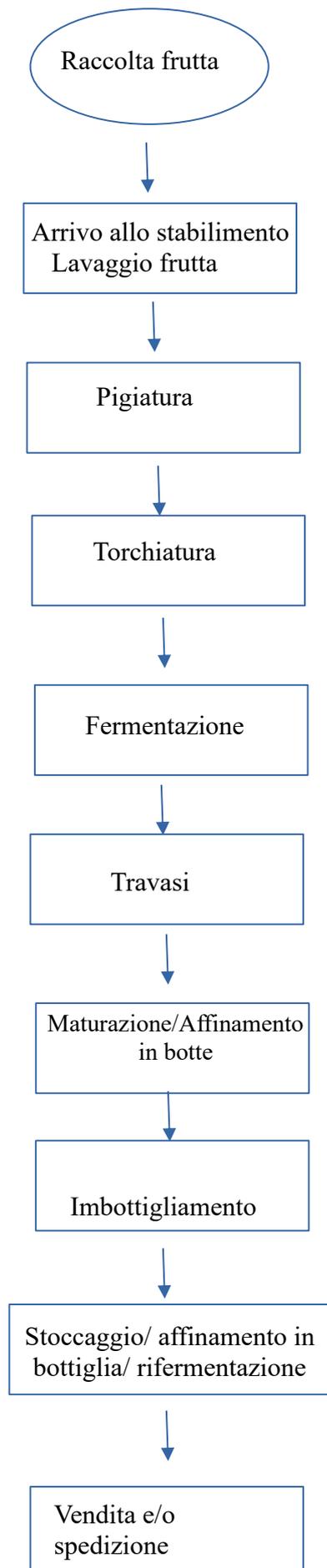
Considerando che la qualità organolettica nella produzione di vini è fortemente legata alla temperatura media degli ambienti di affinamento e stoccaggio si consente l'utilizzo di grotte e cantine che abbiano pareti e pavimenti naturali (roccia, terra battuta, murature in sasso a vista, etc.).

Vino, sidro e altri fermentati di frutta non possono essere prodotti nelle cucine domestiche.

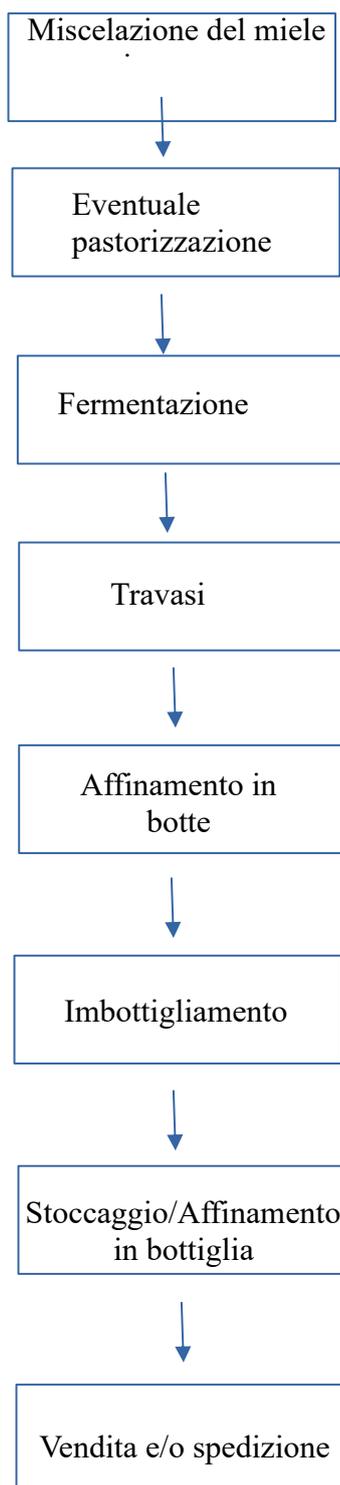
B.6.2. Diagramma di flusso della produzione del vino



B.6.3. Diagramma di flusso della produzione di sidro e altri fermentati a base di frutta



B.6.4. Diagramma di flusso della produzione dell'idromele



B.6.5. Analisi dei pericoli

B.6.5.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione di vino, sidro, idromele ed altri fermentati a base di frutta sono i seguenti:

- residui di fitosanitari nell'uva e nella frutta. È opportuno tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti della vite e dei frutteti con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto degli intervalli di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta;
- residui di trattamenti sanitari sull'alveare, di fitofarmaci e altre sostanze indesiderate. Nel caso della produzione dell'idromele è indispensabile che il miele utilizzato sia adatto al consumo umano. Quindi non deve avere residui superiori ai limiti di legge di trattamenti sanitari effettuati sull'alveare, fitofarmaci o altri inquinanti ambientali;
- allergeni: l'uso di solfiti per la conservazione del vino non deve mai superare i limiti prescritti. Il Regolamento (UE) No. 1129/2011 stabilisce che per i vini rossi il tenore massimo consentito è 150 mg/l, per i bianchi e rosati 200 mg/l; per i vini rossi con un residuo di zucchero maggiore o uguale a 5 g/l il limite è 200 mg/l mentre per i bianchi e rosati con un residuo zuccherino maggiore o uguale a 5 g/l il limite è 250 mg/l;
- la frutta con nocciolo può presentare alti livelli di cianuro nel nocciolo stesso. Il cianuro può contaminare il fermentato se i noccioli vengono lasciati immersi nel mosto;
- residui di detergenti e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei recipienti e della strumentazione.

B.6.5.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione del vino sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti metallo, vetro, parti di insetti, peli, roditori);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.6.5.3. Pericolo microbiologico

Lo sviluppo dei germi patogeni è naturalmente inibito dalle caratteristiche chimico fisiche di vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta, pertanto, la contaminazione microbiologica è riconducibile a un livello di rischio basso.

Cariche batteriche eccessive dovute a mancanza di igiene o a uve o frutta attaccate da marciumi di varia natura (in particolare in conseguenza ad attacchi di *Botrytis* su uve e frutta in campo) possono dare origine a fermentazioni anomale in grado di ridurre, anche drasticamente, la qualità dei fermentati.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 procedure per la rintracciabilità).

B.6.6. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività di produzione:

- Uva e frutta utilizzata come materia prima: occorre prestare attenzione al rispetto degli intervalli di sicurezza dei trattamenti con fitofarmaci, in modo da evitare la presenza di residui oltre ai limiti di legge. A tal fine deve essere compilato il registro dei trattamenti di campagna; durante la raccolta occorre scartare i grappoli o i frutti che presentano marciumi evidenti al fine di evitare una eccessiva carica batterica nei mosti;
- Prima della pigiatura deve continuare l'operazione di cernita dei grappoli/frutti e di pulizia dalle foglie e da corpi estranei;
- Pigiatura/torchiatura: le superfici degli strumenti che vengono a contatto con il mosto devono essere di materiale adatto al contatto con alimenti; prima della torchiatura il torchio deve essere accuratamente lavato e sterilizzato;
- Fermentazione: le superfici del fermentatore che sono a contatto con il mosto devono essere di materiale adatto al contatto con alimenti; i fermentatori prima di essere utilizzati devono essere accuratamente lavati e sterilizzati. Nel caso di utilizzo di fermentatori aperti occorre coprire gli stessi con teli adeguati o coperchi al fine di evitare contaminazioni da polvere o caduta accidentale di insetti e altri animali; durante la fermentazione normalmente vengono aggiunti solfiti: occorre prestare attenzione al dosaggio degli stessi al fine di non superare le soglie consentite. Occorre tenere in considerazione il fatto che alcuni vini, in particolare i bianchi, sviluppano naturalmente solfiti;
- Travasi: successivamente alla conclusione della fermentazione primaria si eseguono normalmente uno o più travasi. Tutti i vasi e le attrezzature a contatto con i vini devono essere realizzati in materiali adatti al contatto con alimenti acidi e devono essere adeguatamente lavati e sterilizzati prima e dopo il travaso. Per la qualità dei vini è necessario prestare attenzione a mantenere sempre i recipienti colmi. Se i travasi vengono fatti a cielo aperto è necessario evitare contaminazione da polveri;
- Per l'operazione di filtratura/sgrossatura devono essere utilizzati appositi filtri a cartone enologici;
- Affinamento in botte: le botti in legno devono essere lavate e trattate con prodotti adeguati considerando la porosità del legno e la capacità di trattenere sostanze nocive;
- Imbottigliamento: al fine di evitare la presenza di insetti, pezzi di vetro e corpi estranei le bottiglie vanno sottoposte sempre ad esame visivo. Durante l'imbottigliamento è necessario evitare contaminazione da polveri;

- Immagazzinamento/affinamento in bottiglia: le bottiglie vanno conservate in locali condizionati naturalmente o artificialmente e non eccessivamente umidi;
- I range ottimali di temperatura per i locali di stoccaggio del vino sono di 18-20° C per la fermentazione malolattica (affinamento in botte) e di 12-16° C per la conservazione delle bottiglie.

B.7. Produzione di acquavite

Definizione: 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).

B.7.1 Requisiti minimi per la produzione di acquavite

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di acquavite è riservata ai produttori di vino, di fermentati a base di frutta, di frutta, di malto e di birra.

L'avvio dell'attività di distillazione di acquavite dovrà avvenire previa autorizzazione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Il laboratorio per la distillazione di acquavite dovrà essere dotato di un distillatore in acciaio inox o in rame munito di termometri per la misura delle temperature interne.

Nei laboratori utilizzati per la produzione di acquavite deve essere presente un lavandino con disponibilità di acqua potabile e asciugamani a perdere.

Il locale di maturazione delle acquaviti, nel caso si utilizzino botti di legno, si avvantaggia di forti escursioni termiche stagionali. Pertanto, risultano idonei per la maturazione in legno delle acquaviti granai, sottotetti etc.

Nel caso in cui l'acquavite si ottenga dalla distillazione di vino, sidro, idromele o altri fermentati a base di frutta è necessario che il laboratorio abbia i requisiti e segua le procedure indicati nel capitolo "Produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati alcolici".

Nel caso in cui l'acquavite si ottenga dalla distillazione di birra è necessario che il laboratorio abbia i requisiti e segua le procedure indicati nel capitolo "Produzione di birra".

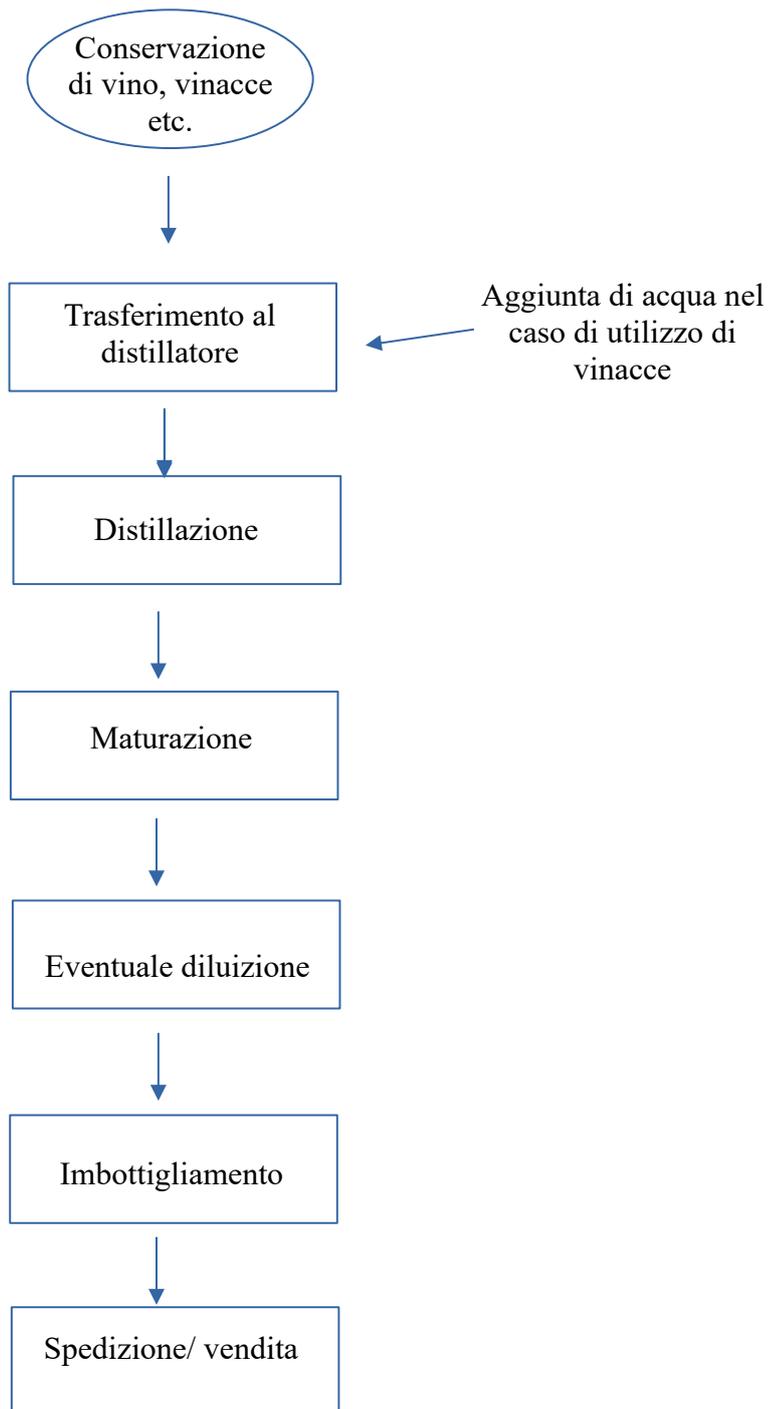
Nel caso in cui l'acquavite si ottenga dalla distillazione di malto o di frutta fermentati internamente al distillatore è necessario che il laboratorio abbia i requisiti e segua le procedure indicati nel capitolo "Produzione di malto".

L'acquavite non può essere prodotta nelle cucine domestiche.

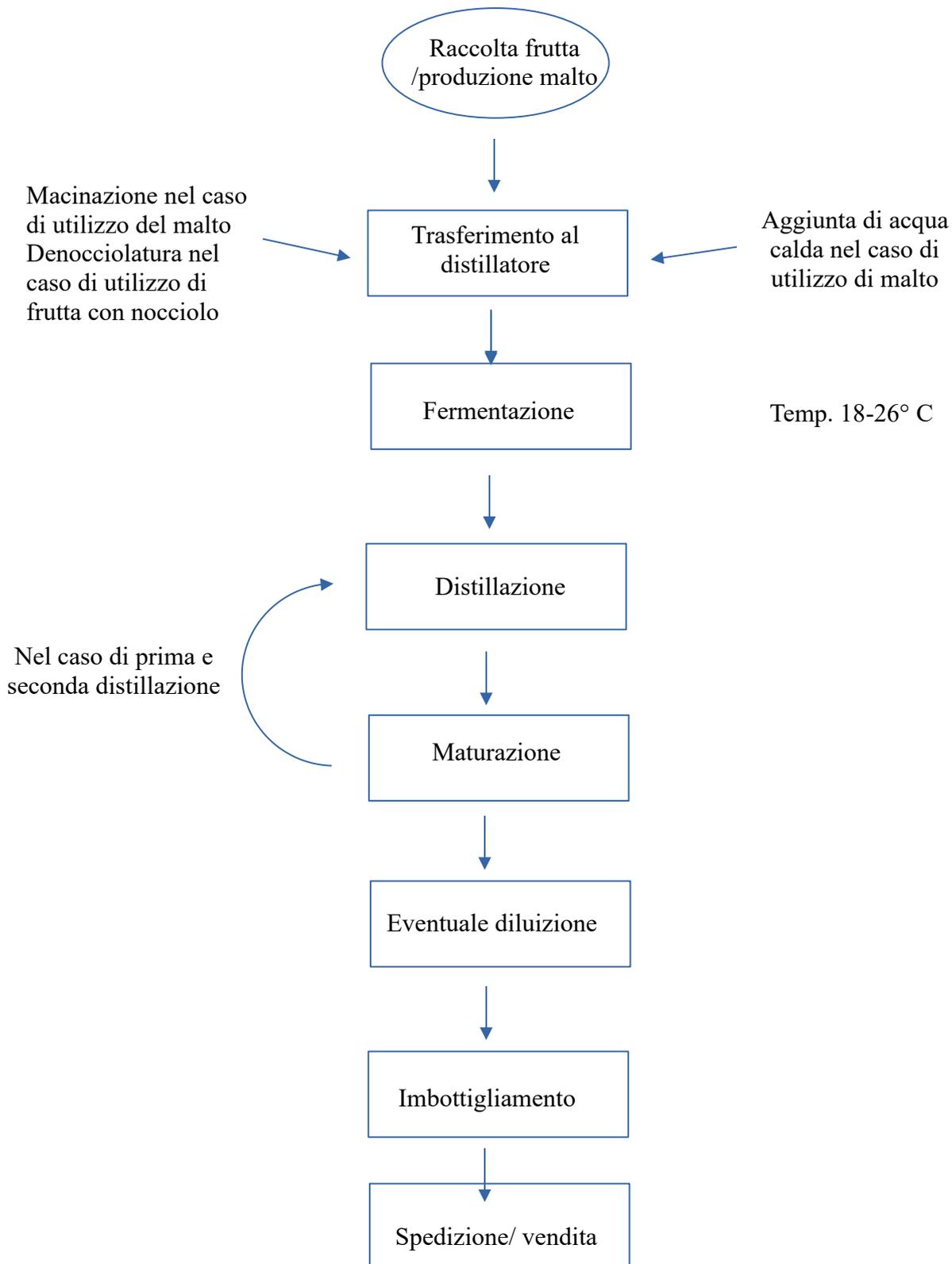
B.7.2. Diagramma di flusso della produzione di acquavite

Vi sono due modalità per la produzione di acquavite: la prima parte dalla distillazione di prodotti alcolici (vino, fermentati di frutta, vinacce); la seconda prevede la fermentazione interna al distillatore, che funge da fermentatore, e la successiva distillazione.

B.7.2.1. Diagramma di flusso della produzione di acquavite ottenuta dalla distillazione di vino, vinacce, fermentati a base di frutta, birra



B.7.2.2. Diagramma di flusso della produzione di acquavite ottenuta dalla fermentazione interna al distillatore



B.7.3 Analisi dei pericoli

B.7.3.1. Pericolo chimico

Il principale pericolo chimico nella produzione di acquavite è dato dalla possibilità di presenza nel prodotto finito di metanolo o alcool metilico, sostanza tossica molto pericolosa per la salute umana.

Il metanolo evapora a temperature inferiori rispetto a quelle a cui evapora l'alcool etilico (64,7° C contro i 78,4° C dell'alcool etilico). Pertanto, il metanolo fuoriesce dal distillatore prima dell'alcool etilico. Il produttore deve quindi escludere il primo distillato, in quanto contenente frazioni importanti di metanolo. Questa pratica è definita come "taglio della testa" di distillazione e deve essere effettuata in modo particolarmente attento e accurato.

Per effettuare il taglio della testa in modo corretto, tale da ottenere un distillato finale che contenga metanolo al di sotto dei limiti di legge, il produttore dovrà quantificare in termini volumetrici la quantità di distillato da scartare all'inizio della distillazione. Tale quantificazione dovrà essere fatta per ogni tipologia di prodotto.

Il Regolamento (CE) No. 110/2008 stabilisce per ogni tipologia di distillato il limite massimo di contenuto di metanolo nelle acquaviti.

Nel caso di fermentazione di frutta con nocciolo, se i noccioli non sono preventivamente scartati possono cedere quantità di acido cianidrico (cianuro) pericolose per la salute umana. La quantità di acido cianidrico nei distillati a base di frutta con nocciolo deve essere inferiore a 7 g/hl di alcole a 100 % vol. (Regolamento (CE) No. 110/2008).

La qualità del distillato dipende anche dalla presenza di sostanze distillate a temperature superiori ai 100° C. La presenza di queste sostanze in misura consistente può ridurre la qualità organolettica dell'acquavite anche se non comporta problemi per la salute umana.

In questo caso parliamo di scarto delle "code di distillazione", finalizzato principalmente all'ottenimento di prodotti di alta qualità.

B.7.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro...);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.7.3.4. Pericolo microbiologico

Nella produzione di acquaviti non abbiamo pericoli microbiologici in quanto l'alcool etilico è un naturale potente antibatterico.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 procedure per la rintracciabilità).

B.7.4. "Buone pratiche di lavorazione" per la produzione di acquavite

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- Occorre prestare attenzione al rispetto degli intervalli di sicurezza dei trattamenti sui vegetali usati come ingredienti base con fitosanitari, in modo da evitare la presenza di residui oltre ai limiti di legge; al fine di agevolare il rispetto degli intervalli di sicurezza è necessario che il produttore compili accuratamente il registro di campagna dei trattamenti;
- Il produttore deve testare il proprio sistema di distillazione al fine di quantificare il volume di distillato iniziale da scartare, avendo come obiettivo la presenza di metanolo al di sotto dei limiti indicati dal Regolamento (CE) No. 110/2008. Per effettuare la quantificazione "della testa" il produttore deve, alle prime distillazioni, agire in modo empirico basandosi sull'analisi sensoriale del distillato in uscita, sull'uso di un alcolometro, di termometri e sulle indicazioni bibliografiche. La correttezza del "taglio della testa" così effettuata deve essere convalidata da analisi chimiche da effettuare sul distillato finale per ogni lotto di produzione. La convalida della corretta esecuzione del "taglio della testa" attraverso apposite analisi chimiche del distillato finale deve essere ripetuta sino a quando non si ottengono risultati sufficientemente omogenei e sicuri. L'analisi chimica del prodotto finito, finalizzata alla quantificazione del volume iniziale di distillato da scartare, deve confermare la corretta esecuzione del "taglio della testa" per almeno tre lotti consecutivi;
- L'operazione di quantificazione del volume di distillato iniziale da scartare attraverso analisi chimiche del prodotto finito deve essere effettuata per ogni tipologia di distillazione (vinacce, vini di frutta, malto fermentato etc.).
- Nel caso si esegua la prima e la seconda distillazione, come nella produzione di whisky, il test dovrà essere riferito solo alla seconda distillazione;
- Nella fase di test del sistema deve essere compilato e conservato un apposito registro in cui indicare:
 - la tipologia di distillazione;
 - il lotto;
 - il grado alcolico del prodotto da distillare;
 - la qualità e la quantità di prodotto da distillare;
 - il volume del primo distillato scartato;
 - il grado alcolico del distillato al momento del taglio;
 - la quantità di distillato prodotto;

- il grado alcolico del distillato prodotto;
 - la quantità di metanolo risultante dalle analisi chimiche relative a quel lotto.
- nel caso di distillazione di frutta con nocciolo fermentata i noccioli devono essere preventivamente separati e scartati per evitare la presenza di acido cianidrico pericoloso per la salute umana. La quantità di acido cianidrico nei distillati a base di frutta con nocciolo deve essere inferiore a 7 g/hl di alcole a 100 % vol. (Regolamento (CE) No. 110/2008);
 - il produttore deve fare attenzione a effettuare la maturazione e l'imbottigliamento dei distillati in modo da evitare polvere e corpi estranei; le bottiglie devono essere sottoposte ad analisi visiva per verificare l'assenza di sporcizia o frammenti di vetro.

B.8. Produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico

Definizioni: 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.

B.8.1. Requisiti minimi specifici

La possibilità di allestire laboratori o utilizzare cucine domestiche per la produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico è riservata a produttori agricoli di uva, di vino, di sidro, di idromele e altri fermentati a base di frutta o cereali.

La produzione di aceti e condimenti balsamici a partire da vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta o cereali deve essere fatta rispettando le indicazioni contenute nel paragrafo B6 del presente documento.

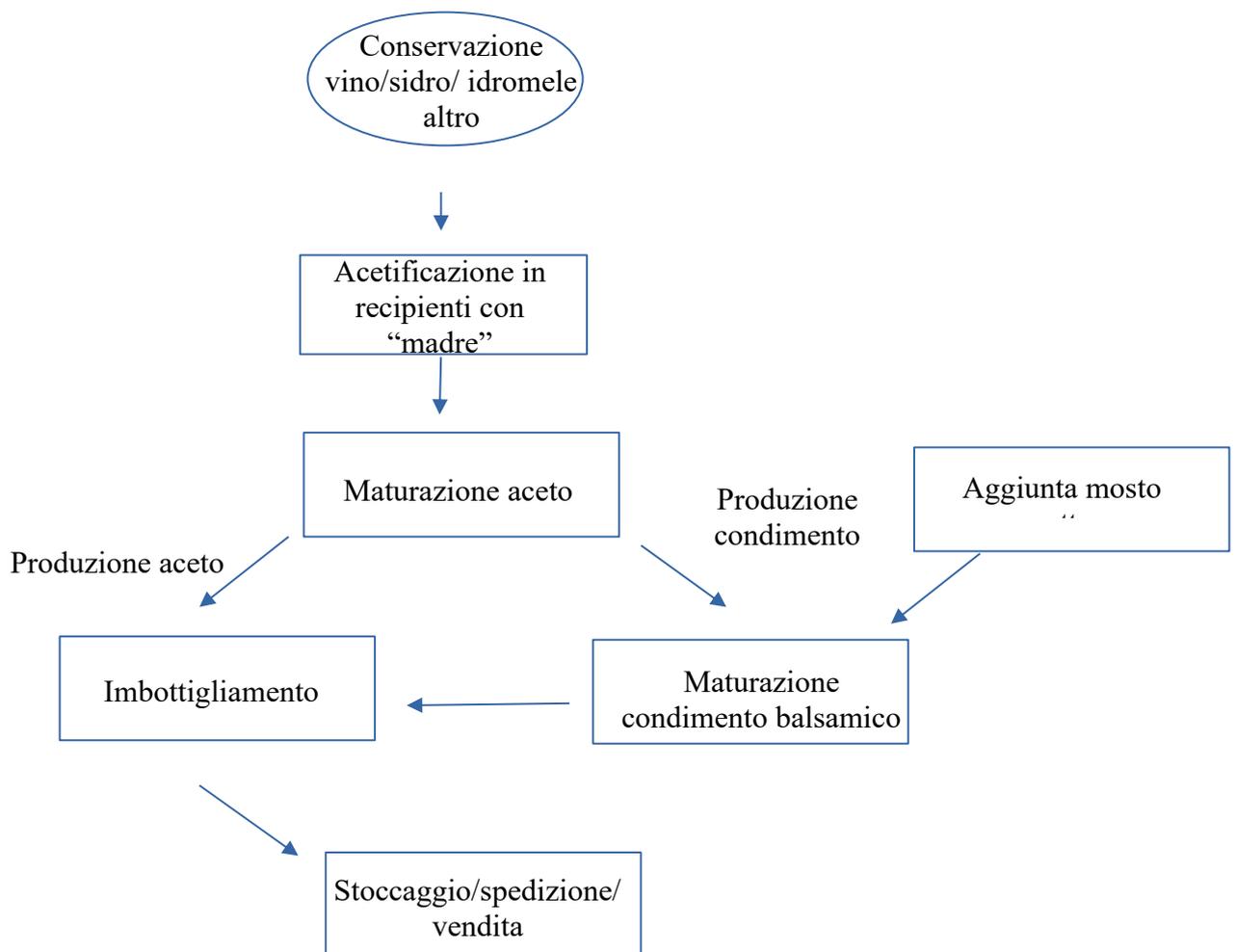
La produzione di aceti balsamici tradizionali di Modena e Reggio Emilia DOP e IGP può essere effettuata da produttori di uve da vino aventi aziende agricole ricadenti negli areali di produzione, rispettando i disciplinari e le indicazioni dei consorzi di tutela di questi prodotti.

Le attrezzature, gli impianti utilizzati nonché i recipienti devono essere realizzati in materiali adatti al contatto con alimenti ad elevata acidità.

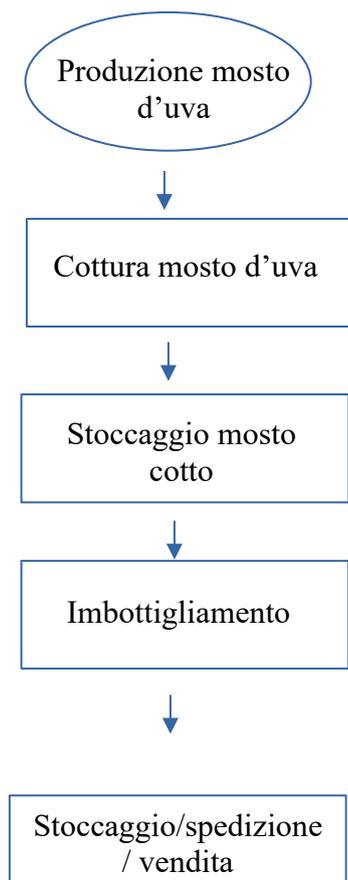
Considerando che la qualità organolettica nella produzione di aceti, condimenti balsamici e aceto balsamico è fortemente legata all'ampia oscillazione della temperatura degli ambienti di maturazione e affinamento, si consente a tal fine l'utilizzo di sottotetti e granai.

B.8.2. Diagramma di flusso della produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico

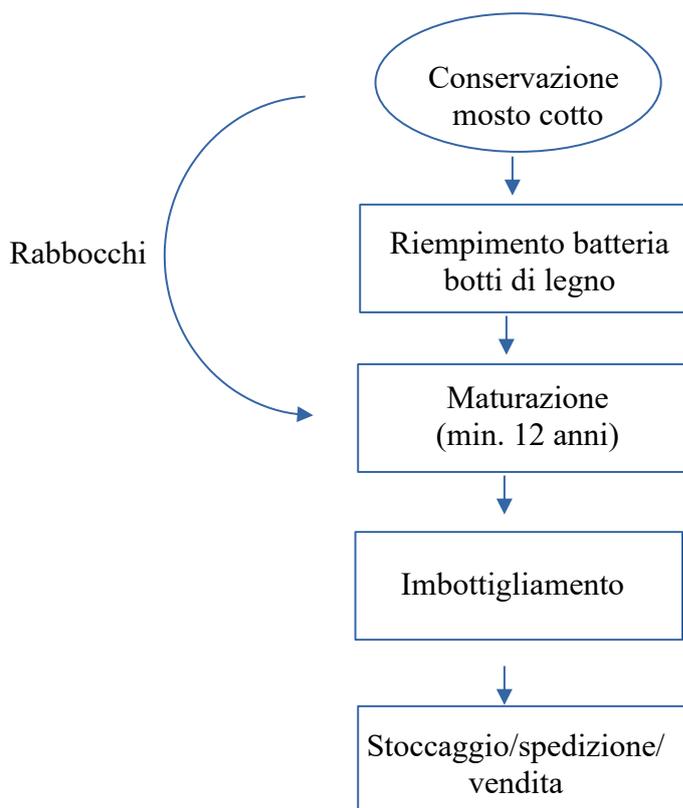
B.8.2.1. Diagramma di flusso della produzione di aceti e condimenti balsamici



B.8.2.2. Diagramma di flusso della produzione di mosto cotto



B.8.2.3. Diagramma di flusso della produzione di aceto balsamico tradizionale



B.8.3. Analisi dei pericoli nella produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico

I pericoli sanitari legati alla produzione degli ingredienti di base per la produzione di aceti e condimenti balsamici - quali vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta o cereali - sono indicati nei capitoli specifici del presente documento.

B.8.3.1. Pericolo chimico

Nella produzione di uva per l'ottenimento di mosto cotto occorre tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti della vite con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto dei tempi di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta.

B.8.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti metallo, vetro, parti di insetti, peli, roditori);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.8.3.3. Pericolo microbiologico

Le naturali caratteristiche di acidità di aceti, condimenti balsamici e aceto balsamico impediscono naturalmente lo sviluppo di microrganismi patogeni.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 procedure per la rintracciabilità).

B.8.4. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di aceti, mosto cotto, condimenti balsamici e aceto balsamico

- Le buone pratiche per la produzione degli ingredienti di base per la produzione di aceti e condimenti balsamici - quali vino, sidro, idromele e altri fermentati a base di frutta o cereali sono indicate negli specifici capitoli del presente documento;
- Raccolta dell'uva per la produzione di mosto cotto: occorre prestare attenzione al rispetto dei tempi di sicurezza dei trattamenti con pesticidi e fitofarmaci, in modo da evitare la presenza nelle uve di residui oltre ai limiti di legge. A tal fine è opportuno tenere e compilare il registro dei trattamenti di campagna;
- Prima della torchiatura deve continuare l'operazione di cernita dei grappoli/frutti e di pulizia dalle foglie e da corpi estranei;
- Torchiatura: le superfici del torchio che sono a contatto con il mosto devono essere di materiale adatto al contatto con alimenti; prima della torchiatura il torchio deve essere accuratamente sanificato;
- Per la cottura del mosto devono essere utilizzati paioli in acciaio inox o rame;
- Affinamento in botte: i recipienti di affinamento devono essere possibilmente collocati in locali con forte escursione termica;
- Imbottigliamento: al fine di evitare la presenza di insetti, pezzi di vetro e corpi estranei le bottiglie vanno sottoposte sempre ad esame visivo. Durante l'imbottigliamento è necessario evitare contaminazione da polveri;
- Le bottiglie vanno conservate in locali non eccessivamente umidi.

B.9. Produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente

Definizione: 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.

B.9.1. Requisiti minimi per la produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente

La possibilità di allestire laboratori per la produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente è riservata a orticoltori produttori degli ortaggi similari.

Nei laboratori e nelle cucine domestiche utilizzati per la produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente deve essere presente un lavandino con disponibilità di acqua calda e fredda.

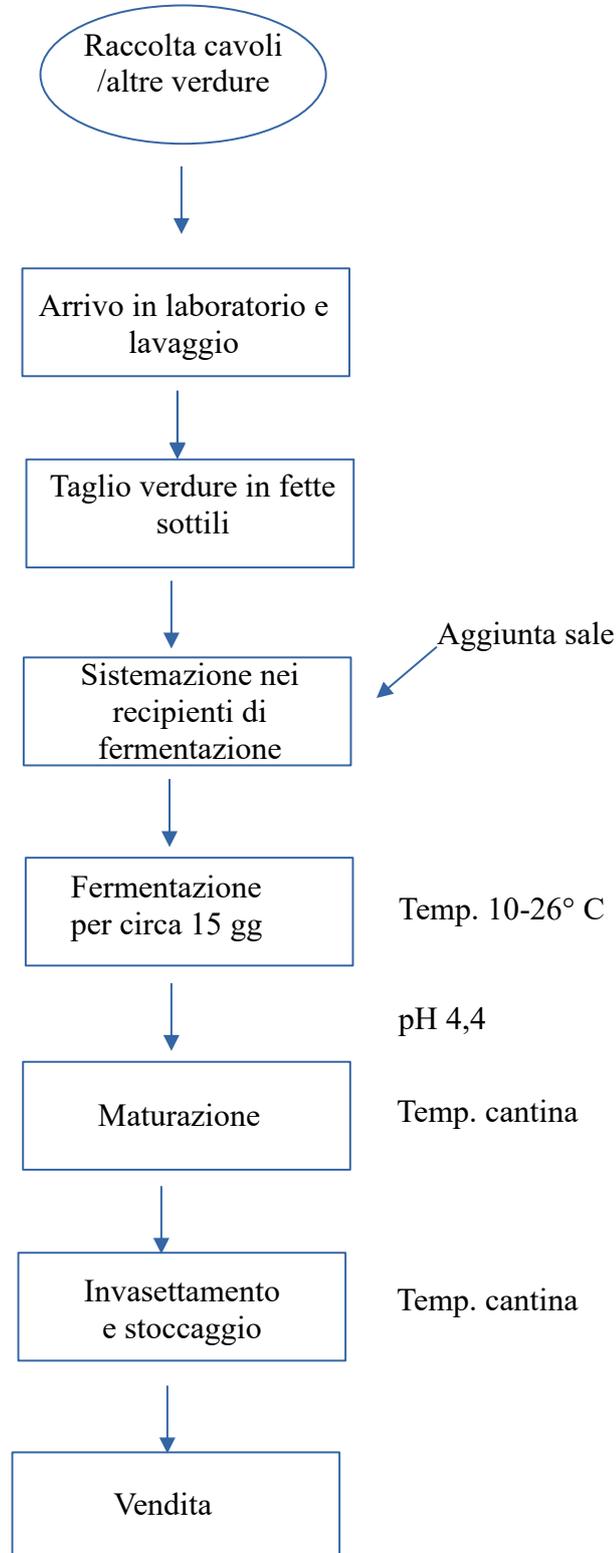
Il produttore di crauti e altre verdure fermentate naturalmente deve avere la disponibilità di un phmetro, o di altro sistema per la valutazione accurata del pH post fermentazione, e deve conoscere le procedure per il corretto utilizzo dello strumento.

Il recipiente di fermentazione deve essere mantenuto a una temperatura media di circa 18-26° C per tutto il periodo di fermentazione, mentre i crauti fermentati vanno conservati a temperature di cantina.

I recipienti di fermentazione e conservazione devono essere realizzati in materiali adatti al contatto con alimenti acidi.

B.9.2. Diagramma di flusso della produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente

Al fine della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella produzione di crauti e altre verdure fermentate naturalmente, viene riportato un diagramma di flusso delle principali fasi di lavorazione.



B.9.3. Analisi dei pericoli nella produzione di crauti e verdure fermentate

B.9.3.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito nella produzione dei crauti sono i seguenti:

- residui di fitosanitari: è necessario tenere in considerazione il pericolo legato ai trattamenti dei vegetali con fitosanitari in conseguenza al mancato rispetto degli intervalli di sicurezza che intercorrono tra il trattamento e la raccolta;
- residui di detergenti e disinfettanti in caso non vengano effettuati adeguati risciacqui dei recipienti e della strumentazione.

B.9.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici che possono avere ripercussioni sul prodotto finito sono i seguenti:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti di metallo, vetro...);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.).

B.9.3.3. Pericolo microbiologico

La fermentazione lattica dei crauti e simili, dovuta a microrganismi naturalmente presenti sulle foglie dei vegetali, determina un abbassamento del pH tale da inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni per l'uomo. L'abbassamento del pH al di sotto dei valori soglia di 4,4 si ottiene a condizione che la fermentazione lattica avvenga in maniera corretta e completa.

Si possono verificare attacchi di muffe aerobiche nel caso in cui i crauti non siano completamente sommersi dalla salamoia di conservazione.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 delle Linee guida: "Procedure per la rintracciabilità").

B.9.4. Buone pratiche di lavorazione" per la produzione di crauti e altri vegetali fermentati naturalmente

Vengono descritte alcune buone pratiche per evitare e/o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- Occorre prestare attenzione al rispetto dei tempi di sicurezza dei trattamenti dei vegetali usati come ingrediente base con prodotti fitosanitari, in modo da evitare la presenza di residui oltre ai limiti di legge; al fine di agevolare il rispetto degli intervalli di sicurezza è necessario che il produttore compili accuratamente il registro di campagna dei trattamenti;
- Operazioni per ottenere una fermentazione corretta e completa: al fine di evitare la presenza di microrganismi anomali occorre lavare accuratamente i vegetali prima dell'utilizzo; i recipienti

di fermentazione vanno accuratamente sanificati; occorre utilizzare crautiere apposite o sistemi che garantiscano la completa sommersione di vegetali; nel caso in cui il liquido non sia sufficiente a sommergere i vegetali occorre aggiungere una salamoia in modo da ottenere una sommersione completa;

- I cavoli cappucci vanno affettati e sistemati in strati sottili nel fermentatore e pestati accuratamente in modo che cedano parte dei liquidi interni; ad ogni strato può essere aggiunto sale nella misura del 1,5-3 % rispetto al peso originario delle verdure; possono essere fermentati anche vegetali interi immersi in salamoia al 2-5% di sale;
- Devono essere rispettate le condizioni affinché avvenga una fermentazione corretta e completa che porti il pH al di sotto della soglia di sicurezza. Al fine di ottenere una fermentazione lattica efficiente possono essere utilizzate delle colture starter di microrganismi idonei;
- Controllo del pH: alla fine della fermentazione occorre verificare, attraverso un phmetro o altro sistema affidabile, che il pH sia sceso al di sotto dei valori di sicurezza (4,4); se il pH è a livelli superiori, la partita non può essere commercializzata tal quale, ma deve essere sottoposta a trattamento termico;
- Occorre in generale prestare attenzione, sia nella fase di fermentazione che in quella di conservazione e invasettamento, e fare in modo che i crauti risultino sempre completamente sommersi dal liquido di fermentazione. A tal fine vanno utilizzati coperchi e pesi oppure, per i vasetti, gli appositi distanziatori.

B.10. 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.

In base alle strategie attuabili per il contenimento del rischio microbiologico le conserve possono essere divise in due categorie:

- *tipologia "A": conserve per le quali il pericolo ed il rischio possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera (aw);*
- *tipologia "B": conserve per le quali il pericolo ed il rischio non possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera (aw).*

B.10.1. Requisiti minimi specifici

La possibilità di allestire laboratori o utilizzare la cucina domestica per la produzione di questi prodotti alimentari è riservata ai produttori degli ingredienti primari.

Il laboratorio o la cucina domestica utilizzati per la produzione di conserve alimentari devono essere dotate di lavandino con acqua potabile calda e fredda e asciugamani a perdere. I pavimenti e le pareti devono essere lavabili e disinfettabili.

È indispensabile la disponibilità di un pH-metro e di termometri e sonde per la misura della temperatura. Nella produzione di marmellate il rifrattometro può sostituire il pH-metro.

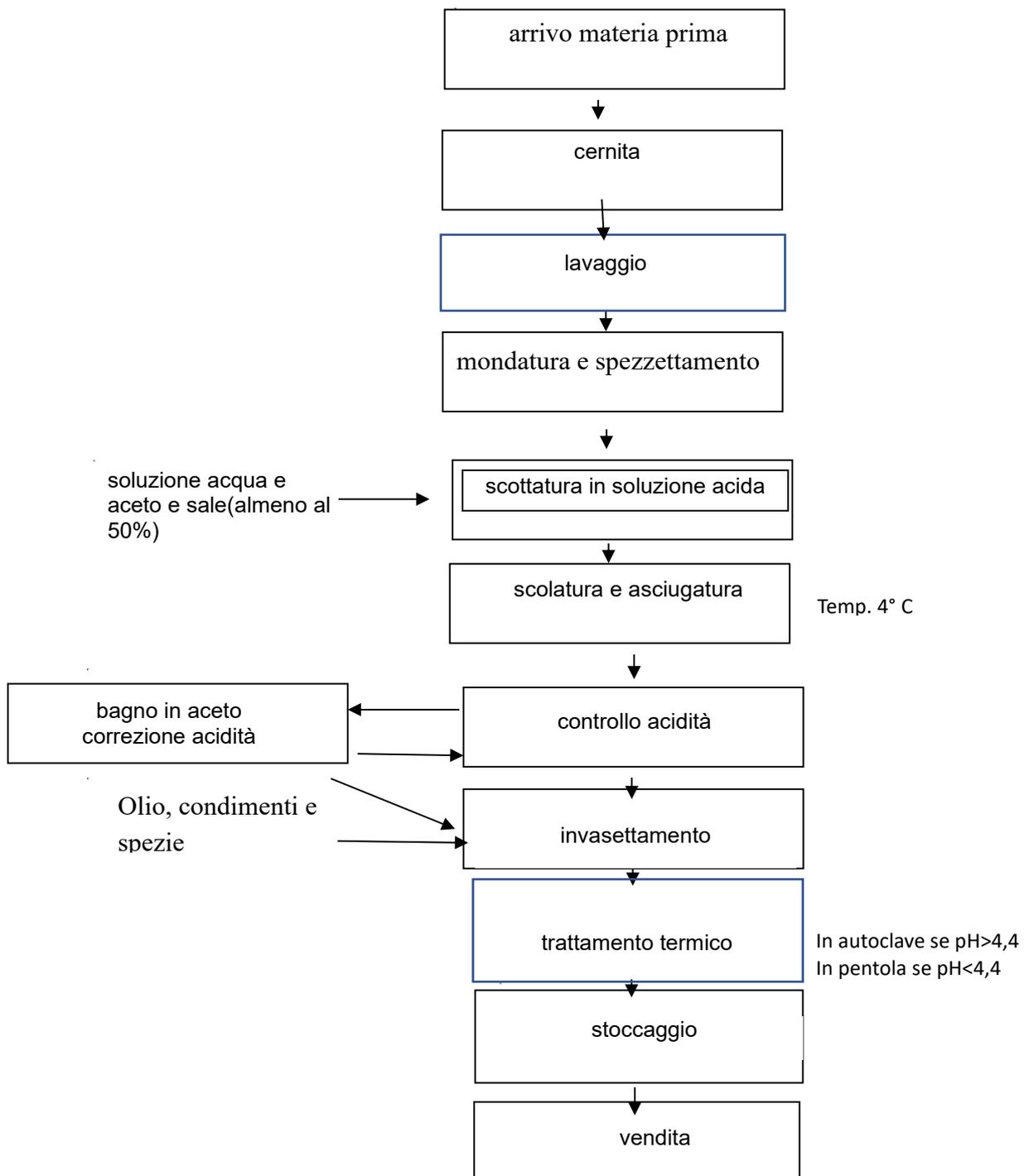
Nel caso di produzione di conserve rientranti nella categoria "B" deve essere disponibile un'autoclave in grado di portare le conserve ad una temperatura di 121 ° per almeno 3 minuti.

La quantità massima di frutta o verdura lavorabile in una cucina domestica non dovrebbe superare i 10 kg per ogni seduta di lavorazione. Per quantità superiori si deve prevedere un locale laboratorio munito di lavastoviglie, piani di lavoro ed attrezzature e contenitori atti all'uso alimentare resistenti all'acidità, pentole e tegami per la preparazione dei suddetti.

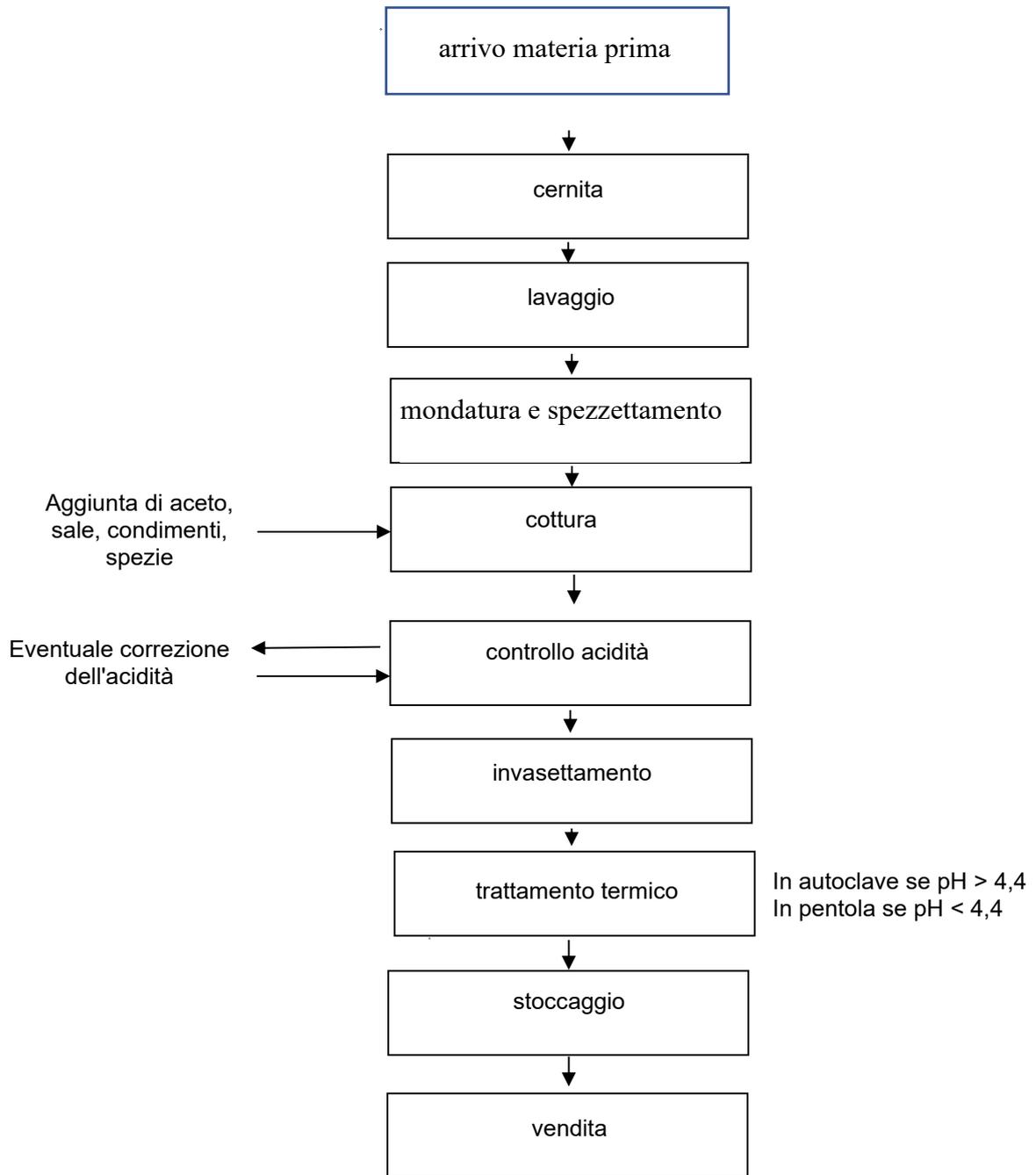
B.10.2. Diagrammi di flusso per la produzione di conserve alimentari

Ai fini della individuazione e della valutazione dei pericoli da controllare nella produzione di conserve alimentari vengono riportati i diagrammi di flusso delle principali conserve/semi conserve alimentari.

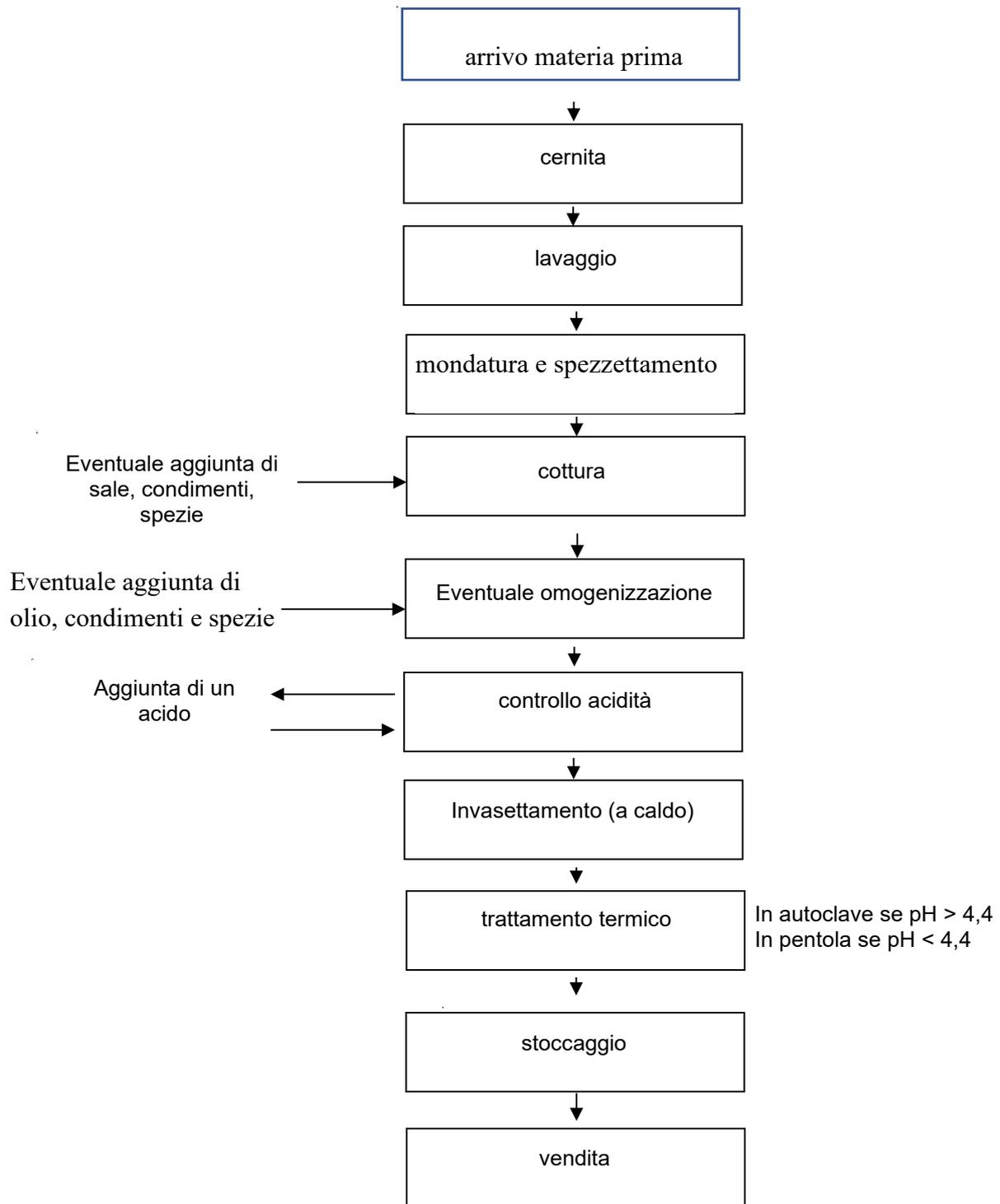
B.10.2.1. Diagramma di flusso della produzione di vegetali sottolio



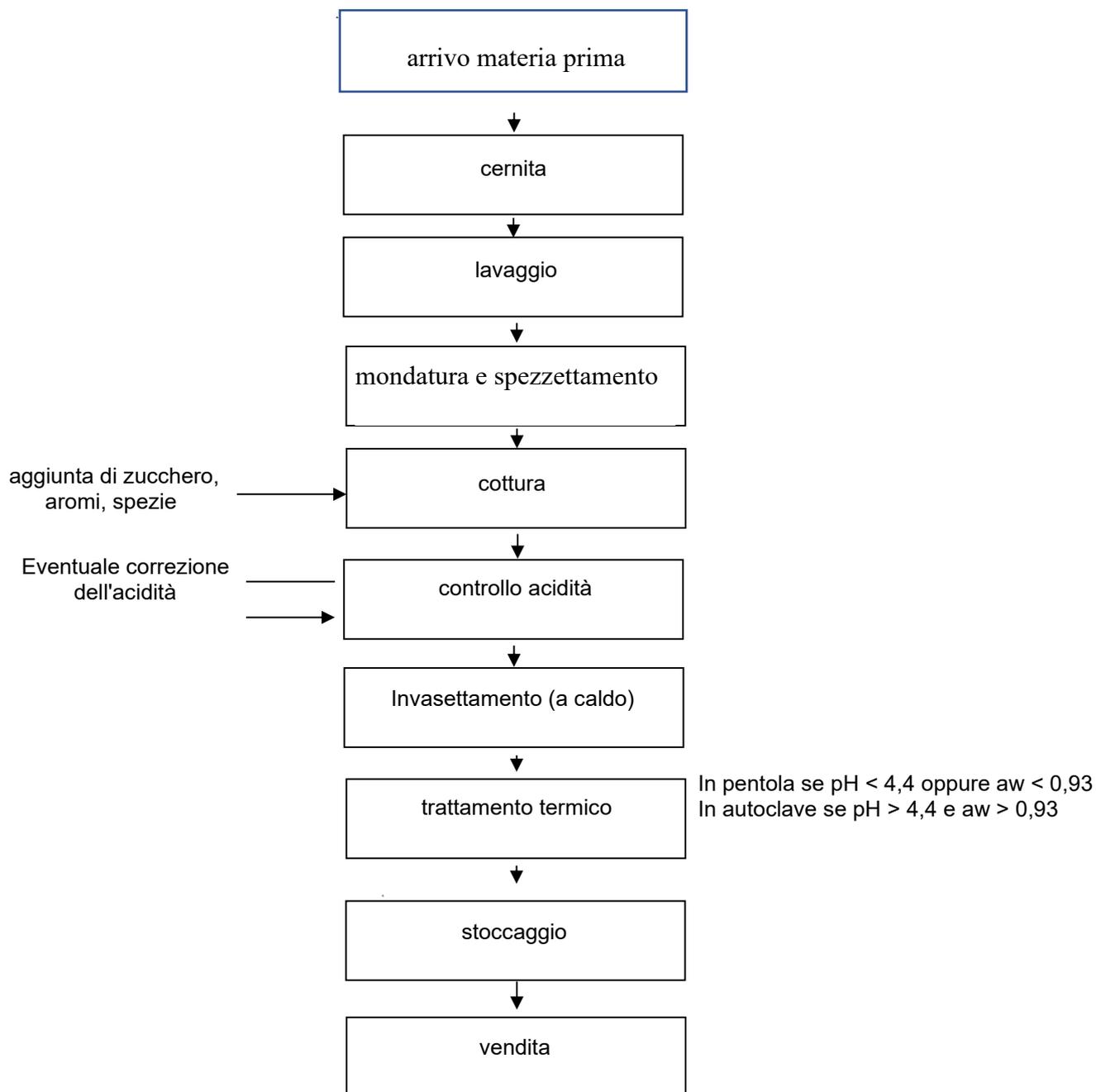
B.10.2.2. Diagramma di flusso per la produzione di vegetali sottaceto



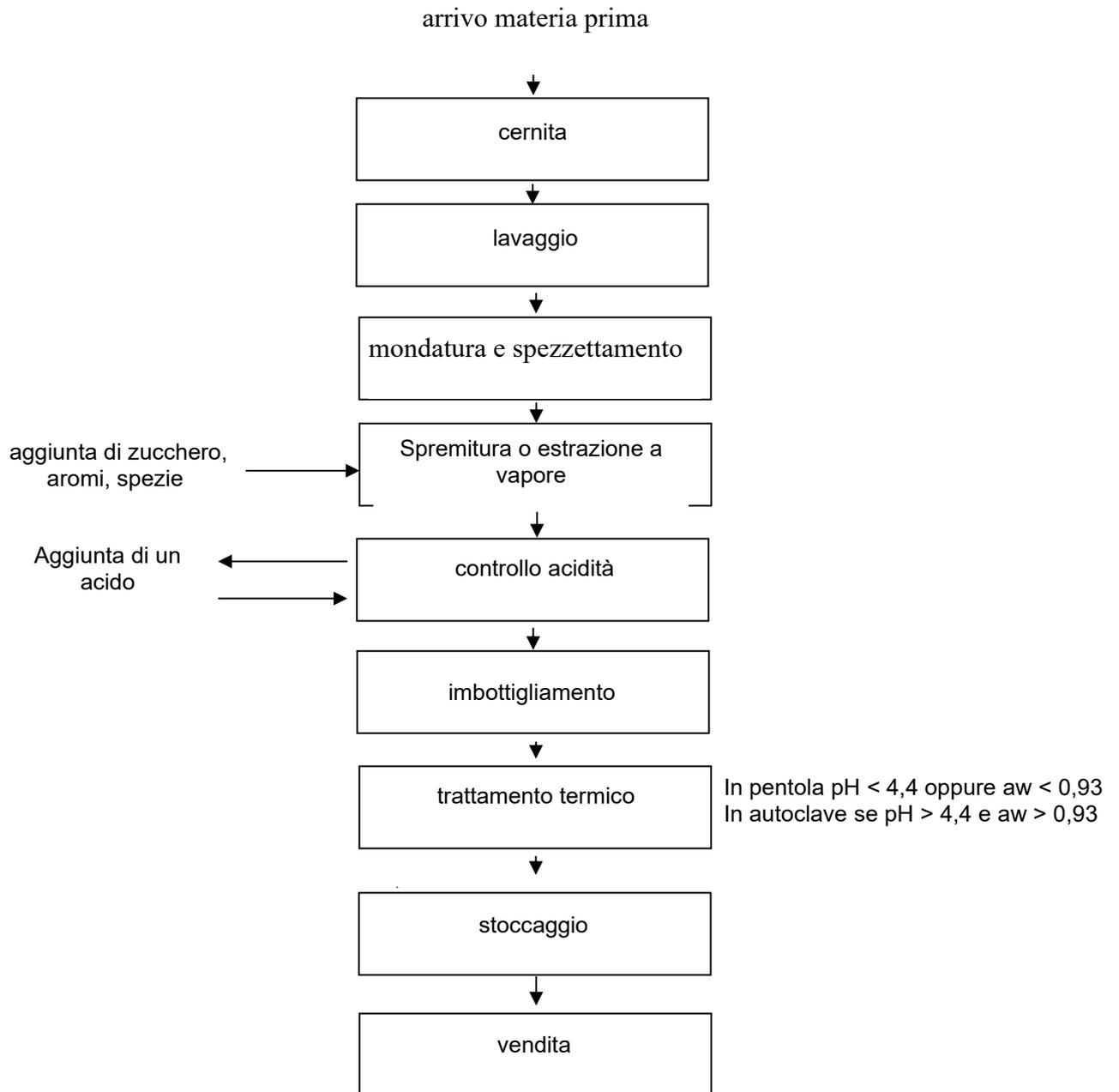
B.10.2.3. Diagramma di flusso della produzione di salsa di pomodoro e sughi pronti a base di verdure



B.10.2.4.4. Diagramma di flusso della produzione di confetture, marmellate, composte



B.10.2.5.5. Diagramma di flusso della produzione di succhi di frutta e sciroppi



B.10.3. Analisi dei rischi nella produzione di conserve e semi conserve alimentari di origine vegetale

B.10.3.1. Pericolo chimico

I principali pericoli chimici riferibili a queste tipologie di prodotti sono:

- eventuali residui di fitosanitari nelle verdure e nella frutta utilizzate per le preparazioni. Al fine di agevolare il rispetto degli intervalli di sicurezza è necessario che il produttore tenga e compili accuratamente il registro dei trattamenti "quaderno di campagna".
- residui di detergenti e disinfettanti. Al fine di evitare questa possibilità di contaminazione è indispensabile effettuare accuratamente risciacqui dopo le operazioni di lavaggio e disinfezione delle superfici di appoggio e delle attrezzature.

B.10.3.2. Pericolo fisico

I principali pericoli fisici sono:

- contaminazione da polvere, terra, altri corpi estranei (es. frammenti metallo, vetro, parti di insetti, peli, roditori);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, etc.). Il controllo di questo pericolo è relativamente semplice se si adottano le opportune buone pratiche di produzione.

B.10.3.3. Pericolo microbiologico

Le conserve alimentari sono soggette a importanti rischi microbiologici in quanto, se non adeguatamente manipolate, sono facilmente attaccabili da molteplici microrganismi dannosi per la salute umana.

In base alle strategie attuabili per il contenimento del rischio microbiologico le conserve possono essere divise in due categorie:

- *tipologia "A": conserve per le quali il pericolo ed il rischio possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera (aw);*
- *tipologia "B": conserve per le quali il pericolo ed il rischio non possono essere gestiti inserendo misure per il controllo del pH e/o dell'acqua libera (aw).*

Per evitare rischi sanitari le conserve alimentari devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

- devono possedere un valore di pH inferiore 4,6 (*). Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto, verificato su ciascun lotto (Tipologia "A");
- devono possedere un valore di acqua libera (aw) inferiore a 0,93 (**). Per confetture, marmellate, e composte la riduzione dell'acqua libera viene generalmente effettuata mediante zucchero (saccarosio). Nelle confetture e nelle marmellate, per esempio, il quantitativo di zucchero necessario per raggiungere tale livello di acqua libera può variare in funzione del grado di maturazione e del tempo di cottura della frutta. Per altre tipologie di prodotti come dado vegetale o sali aromatizzati la

riduzione dell'acqua libera viene generalmente effettuata mediante salagione. La salagione può essere effettuata a secco oppure in salamoia. Il quantitativo di sale (cloruro di sodio) presente nella salamoia deve essere almeno pari al 10% in peso dell'acqua (Tipologia "A");

- devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti (***) , qualora abbiano valore di pH superiore a 4,6 (*) o un valore di acqua libera superiore a 0.93 (**) (Tipologia "B").

In generale è opportuno contenere lo sviluppo di microrganismi nel materiale vegetale di partenza effettuando una adeguata cernita dei prodotti in campo; effettuare adeguati lavaggi e refrigerare i prodotti nel caso non si effettui la trasformazione in tempi rapidi.

Qualora emergano delle non conformità, dovranno essere messe in atto le azioni previste per la gestione di alimenti non conformi (vedi paragrafo 1.4 procedure per la rintracciabilità).

B.10.4. "Buone pratiche di lavorazione" nella produzione di conserve alimentari di origine vegetale

Vengono descritte di seguito alcune buone pratiche per evitare o tenere sotto controllo i pericoli precedentemente individuati nelle diverse fasi dell'attività in laboratorio:

- Le conserve che rientrano nella tipologia A devono essere trattate in uno dei seguenti modi:
 - sottoposte ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente);oppure
 - confezionate, refrigerate a temperatura compresa tra 0 e 4 ° C, e messe in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.
- Le conserve che rientrano nella tipologia B devono essere trattati in uno dei seguenti modi:
 - sottoposte ad un processo di sterilizzazione in autoclave (121° per almeno 3 minuti (***) ,oppure
 - confezionate, refrigerate a temperatura compresa tra 0 e 4 ° C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.
- I vegetali da conservare sottaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, dovrebbe essere inferiore ad 1 cm;
- In generale è preferibile l'impiego di aceto di vino bianco. L'aceto di vino rosso, infatti, contiene antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a ossidazione;
- Raccolta della verdura/frutta: evitare di mescolare verdura/frutta integra con verdura/frutta non completamente

integrata; stoccare in cassette pulite da terra ed altri residui vegetali; prestare attenzione al rispetto dei tempi di sicurezza dei trattamenti con pesticidi e fitofarmaci, in modo da evitare la presenza nei prodotti di residui oltre ai limiti di legge; al fine di agevolare il rispetto dei tempi di sicurezza è necessario che il produttore compili accuratamente il registro di campagna dei trattamenti;

- Nelle fasi di cernita, lavaggio e mondatura, allontanare i frutti danneggiati e altri corpi estranei ed insetti;
- Controllare l'acidità del prodotto prima dell'invasettamento con il pH-metro; per una corretta misura del pH occorre, ove necessario, omogeneizzare tramite frullatore un campione di conserva già cotta e acidificata e procedere con l'inserimento della sonda; se l'acidità risulta ancora superiore a 4,4 occorre correggerla tramite acido alimentare (citrico, acetico o lattico) e ripetere la misura;
- L'invasettamento deve essere fatto utilizzando contenitori e capsule perfettamente puliti; durante tale operazione è necessario prestare attenzione al fine di evitare contaminazione da polveri, capelli ed altri corpi estranei;
- La durata del trattamento termico deve tenere conto sia del diametro dei contenitori sia del contenuto, (paté o pezzi);
- Il prodotto finito deve essere controllato visivamente per verificare l'avvenuta corretta pastorizzazione con capsula intatta e concava;
- Stoccaggio: barattoli, vasi e bottiglie vanno conservati in locali mantenuti puliti, non eccessivamente umidi, al riparo dalla luce diretta del sole e da eccessive fonti di calore.
- Osservare eventuali buone pratiche durante il trasporto, in quanto occorre porre attenzione a non danneggiare le capsule.

Note

*La determinazione del valore di pH deve tenere conto dell'incertezza di misura in modo tale che il valore più alto dell'intervallo previsto da quest'ultima, non sia superiore al valore teorico massimo desiderato (pH $4,2 \pm 0,2$ - il pH è accettabile in quanto il valore 4,2 addizionato dell'incertezza pari a 0,2 riferisce un valore massimo pari a 4,4 che è minore del valore limite di 4,6). Il pH delle conserve in olio deve essere misurato prima e dopo l'aggiunta dell'olio, prima del trattamento termico di pastorizzazione.

**La determinazione del valore dell'acqua libera deve tenere conto dell'incertezza di misura in modo tale che il valore più alto dell'intervallo previsto da quest'ultima, non sia superiore al valore teorico massimo desiderato. Nel caso in cui la conserva non subisca il trattamento termico di pastorizzazione il valore di acqua libera limite si riduce a 0,86 che corrisponde ad un contenuto di cloruro di sodio della salamoia pari al 25%.

***Nei processi di sterilizzazione commerciale la temperatura di 121°C per 3 minuti (definito anche "minimum botulinum cook") deve essere raggiunta al centro termico del contenitore (punto di minore

riscaldamento), assumendo che tutti gli altri punti del contenitore ricevono una quantità di calore maggiore. In contenitori cilindrici, se il rapporto altezza/diametro è compreso fra 0,3 e 0,95, il centro termico è approssimativamente ad $1/5$ dell'altezza del contenitore sopra la base (per i prodotti riscaldati per convezione) oppure al centro geometrico (per gli alimenti riscaldati per conduzione). La sterilizzazione commerciale non può essere effettuata con l'utilizzo di normali pentole a pressione ma prevede l'uso di specifiche autoclavi.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi
GIUNTA REGIONALE

Giuseppe Diegoli, Responsabile di SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 468/2017 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di legittimità in relazione all'atto con numero di proposta GPG/2022/1664

IN FEDE

Giuseppe Diegoli

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Luca Baldino, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 468/2017 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di merito in relazione all'atto con numero di proposta GPG/2022/1664

IN FEDE

Luca Baldino

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Valtiero Mazzotti, Direttore generale della DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 468/2017 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di merito in relazione all'atto con numero di proposta GPG/2022/1664

IN FEDE

Valtiero Mazzotti

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Delibera Num. 1589 del 28/09/2022

Seduta Num. 40

OMISSIS

L'assessore Segretario

Felicori Mauro

Servizi Affari della Presidenza

Firmato digitalmente dal Responsabile Roberta Bianchedi