

alimenti & salute

Linee Guida

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

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

con la collaborazione del



A cura di:

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

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

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

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

Immagini:

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

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

Testo non ufficiale. La versione ufficiale è la Deliberazione n. 1589/2022 consultabile nella banca dati Atti della Giunta della Regione Emilia-Romagna.

I edizione: dicembre 2022

Copyright © 2022

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

Pubblicazione non in vendita

Presentazione

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

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

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

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

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

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

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

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

I principali contenuti

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

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

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

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

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

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

Indice

1. Premessa.....	pag. 2
2. Ambito applicazione e obiettivi delle linee guida.....	5
3. Riferimenti normativi.....	7
4. Definizioni	8
5. Registrazione e riconoscimento	15
6. Attività agricole che rientrano nella produzione primaria	16
6.1. Specificità	18
6.1.1. Aziende agricole di produzione primaria di prodotti di origine vegetale.....	18
6.1.2. Raccolta di funghi, tartufi e vegetali spontanei.....	18
6.1.3. Prima trasformazione delle piante officinali.....	19
6.1.4. Aziende per l'allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti	20
6.1.5. Caccia – Centro di raccolta di selvaggina cacciata	23
6.1.6. Apicoltura	26
6.1.7. Pesca e Acquacoltura	27
7. Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole.....	28
7.1. Vendita diretta di latte crudo	30
7.2. Vendita diretta di uova	30
7.3. Vendita diretta di miele e altri prodotti dell'alveare	33
7.4. Vendita diretta di prodotti della pesca e acquacoltura	34
7.5. Vendita diretta di lumache e rane	34
8. Requisiti igienico sanitari da applicarsi alla produzione primaria	36

9.	Attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti da parte di aziende agricole.	40
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	43
9.2.	Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione e somministrazione effettuate da imprese agricole in locali adibiti	46
9.2.1.	Imprese agricole e/o agrituristiche con cucina adibita a preparazione pasti	46
9.2.2.	Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito a laboratori.	47
9.2.3.	Imprese agricole e/o agrituristiche con locale adibito ad attività di macellazione	48
9.2.4.	Attività di somministrazione	50
9.2.4.1.	Indicazione presenza allergeni	51
9.2.4.2.	Attività di somministrazione in azienda agrituristica	52
9.2.4.3.	Ittiturismo, pescaturismo, acquiturismo	52
9.2.4.4.	Enoturismo	54
9.2.4.5.	Fattorie didattiche	54
9.2.5.	Requisiti generali applicabili ai locali cucina, laboratorio e di macellazione.	54
10.	Igiene e formazione del personale	59
10.1.	Igiene del personale	59
10.2.	Formazione del personale	60
11.	Analisi dei pericoli	61
11.1.	Pericolo chimico	61
11.2.	Pericolo fisico	63
11.3.	Pericolo biologico	63

12. Buone pratiche di lavorazione	67
13. Tenuta delle registrazioni	70
14. Presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari	72
14.1. Carni fresche e selvaggina	73
14.2. Prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati	74
14.3. Prodotti della pesca	75
14.4. Miele e prodotti dell'alveare	76
14.5. Prodotti sfusi di panetteria e pasta fresca, gelateria, pasticceria e gastronomia, comprese le preparazioni alimentari	77
15. Rintracciabilità	81
15.1. Tracciabilità interna e modalità per una corretta gestione dei lotti	82
15.2. Conservazione delle registrazioni ai fini della rintracciabilità	83
15.3. Gestione di alimenti non conformi, ritiro e richiamo del prodotto	83
16. Autocontrollo	86
17. Controllo ufficiale	91



Capitolo 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 228/2001 ha riscritto l'art. 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 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 n.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."



Ambito di applicazione e obiettivi delle linee guida

Capitolo 2

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 agrituristiche 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'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n.580, per comprendere le opportunità e le modalità di preparazione e vendita, nel rispetto delle disposizioni in materia di igiene e sanità, dei prodotti provenienti, in misura prevalente, dalle rispettive aziende agricole. 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) 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'art. 9, par. 6, del regolamento (UE) 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.

REPUBBLICA ITALIANA



BOLLETTINO UFFICIALE

REGIONE E REDAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA REGIONE - VIALE ALDO MORO 52 - BOLOGNA

N. 35

**Riferimenti
Normativi**

Capitolo 3

Accedi alla pagina online dedicata
alle Linee Guida per visualizzare i
riferimenti normativi
scannerizza il Codice





Capitolo 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 (art.2, regolamento CE 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 (art. 3 della legge regionale n. 4 del 2009 come specificato nei criteri di attuazione di cui alla DGRER n. 987 del 2011).

- **Attività connesse 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 n.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 n.852/2004, allegato I, parte A, capitolo I, par. 1)

- **Attività connesse all'impresa agricola:** *"E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività' connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge"* (decreto legislativo n. 228 del 18 maggio 2001)

- **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 (art.3, regolamento CE 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 (art. 22 L.R. 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 (art.3 regolamento CE 178/2002).
- **Imprenditore agricolo:** persona 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 (art. 7 del regolamento CE 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 EUR (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 (art. 3, regolamento UE 2017/625).
- **Operatore agrituristico:** imprenditore agricolo, singolo o associato, definito all'art. 2135 del Codice civile, così come modificato dal D.lgs. n. 228/2001 ed in possesso dei requisiti soggettivi e oggettivi previsti dalla L.R. n. 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 del Decreto legislativo 18 marzo 2001, n.228 e successive modifiche ed integrazioni (DGRER n. 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 (art. 3, regolamento CE 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" (regolamento CE 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 e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (regolamento CE 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 (art. 3, comma 4-ter del D.L. n. 5/2009, convertito, con modificazioni, in L. 9 aprile



2009, n. 33, e successivamente riformulato dall'art. 42 del D.L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, in L. 30 luglio 2010, n. 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.



Registrazione e riconoscimento

Capitolo 5

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

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



Attività agricole che rientrano nella produzione primaria

Capitolo 6

Il regolamento (CE) n. 853/2004, 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, n. 165: "Linee guida per l'applicazione del pacchetto igiene al settore apistico in Emilia-Romagna". In base alle citate Linee guida, anche lo svolgimento di operazioni quali la centrifugazione e il confezionamento del miele in laboratori di altri apicoltori, di cui l'apicoltore abbia la disponibilità temporanea e nei quali operi con gestione diretta sui propri prodotti, rientra nella produzione primaria;
- raccolta di funghi, bacche, lumache, tartufi, prodotti selvatici, prodotti della caccia, ecc. e il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Per queste attività si riportano di seguito alcune specifiche in relazione all'obbligo di notifica ai fini del regolamento (CE) 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 352/1993 ed al suo regolamento di attuazione (DPR 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 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 n.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 preconfezionate, 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 (D.M.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 (vedi tabella n.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 6.16.

Le attività di trasporto di animali vivi, che rientrano negli obblighi di autorizzazione o registrazione ai sensi del regolamento (CE) n.1/2005, non sono soggette a registrazione ai sensi della presente procedura in quanto già regolamentate con Determina n.12453/2008.

Le aziende agricole di piccole e medie dimensioni, 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 presentare un piano di gestione e sviluppo aziendale, 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 movimentati animali verso altri allevamenti con attribuzione di codice aziendale
OVICAPRINI	Allevamento di massimo 9 capi censiti e allevati ai soli fini di produzione per autoconsumo o "da affezione", senza cessione di animali e/o prodotti con attribuzione di codice aziendale. Sono esclusi fattorie didattiche e agriturismi.
AVICOLI	Allevamento con un numero di capi fra 1 e 50: semplice comunicazione al servizio veterinario senza attribuzione di codice aziendale in Banca Dati Nazionale (BDN); 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 movimentati 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 (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5).
- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5).
- Selvaggina selvatica piccola: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 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 (Reg. (CE) 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 n. 157/1992.

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

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. 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) n. 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 n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale".

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



SPECIE E CATEGORIA	UNITÀ DI CAPO GROSSO EQUIVALENTE
CERVO ADULTO	1
DAINO ADULTO O CINGHIALE ADULTO	0,5
MUFLONE O CAMOSCIO	0,33
CAPRIOLO ADULTO	0,25
SELVAGGINA DA PIUMA	0,01
SELVAGGINA PICCOLA DA PELO	0,08
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* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal reg. (UE) 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 n.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 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 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 n.8667/2018) barrando:

- Alimenti di origine animale - registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento)
- 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 n. 1601/2013.

Nel caso di allevamento o raccolta di molluschi inoltre dovrà essere compilata la sezione specifica nel modulo di notifica previsto (Determina n.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) 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 n.8667/2018) dovranno essere barrate le voci:

- Produzione primaria
- Pesca - imbarcazioni da pesca





Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole

Capitolo 7

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 regolato dall'art.4 del D.lgs. 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'art. 8 della legge 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 D.lgs. n. 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 "Farmer Market".

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

Tale "Comunicazione", in base a quanto stabilito dall'art. 4 del D.lgs. n. 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 n. 59 e del D.lgs. 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 n.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'art.2 del D.M.11/12/2009, 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 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 DM 13.11.2013, 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 salmonelle.

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 Reg. 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 solo 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: 01T001BO001)

Le uova commercializzate sono inoltre classificate in base al peso in quattro categorie (Reg. CE 589/2008, artt. 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 oppure possono essere utilizzati centri d'imballaggio che attuano lavorazioni per conto terzi. I centri d'imballaggio devono essere autorizzati dalla Direzione generale agricoltura, caccia e

pesca regionale e riconosciuti ai sensi del Reg. CE 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 Piano Controllo Nazionale Salmonella (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 diponibilità fuori dall'azienda agricola), la comunicazione andrà fatta ai SUAP dei comuni dove si realizza la vendita (Determinazione n.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 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 n.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) 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.



Requisiti igienico sanitari da applicarsi alla produzione primaria

Capitolo 8

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) 853/2004, 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:
- a) 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
 - b) 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.



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

Capitolo 9

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'art. 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 eseguito 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 pure' 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) 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 dell'imprenditore agricolo, utilizzando anche attrezzature e locali di tipo "tradizionale", quali ad esempio forni a legna, cantine, ecc.

Le imprese, anche agrituristiche che utilizzano la cucina domestica dell'abitazione sono tenute a presentare la "Notifica della registrazione" per gli alimenti specificatamente prodotti come previsto dalla determinazione n. 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 nell'ambito della provincia e province contermini.

Per la produzione di conserve e semi conserve 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 agrituristica denominata "Ospitalità rurale familiare", conformemente alle disposizioni della L.R. n. 4 del 2009 e delle disposizioni attuative di cui alla DGRER n. 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 n. 2355/2019, e nella preparazione delle merende offerte dalle fattorie didattiche secondo le disposizioni di cui alla L.R. n.4 del 2009 e delle disposizioni attuative di cui alla DGRER n. 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 n. 205, art. 1 c. 499 punto 7).

In questi casi i requisiti igienico sanitari da rispettare sono quelli previsti dall'Allegato II, capitolo III del regolamento (CE) 852/2004 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 L.R. n.4 del 2009 e delle disposizioni attuative di cui alla DGRER n. 987/2011, le imprese agrituristiche che effettuano la somministrazione di pasti, dotate di cucina destinata all'attività agriturbistica, 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 semi conserve 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 ed agrituristiche, quest'ultime soggette alle disposizioni della DGRER n.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;
- 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.

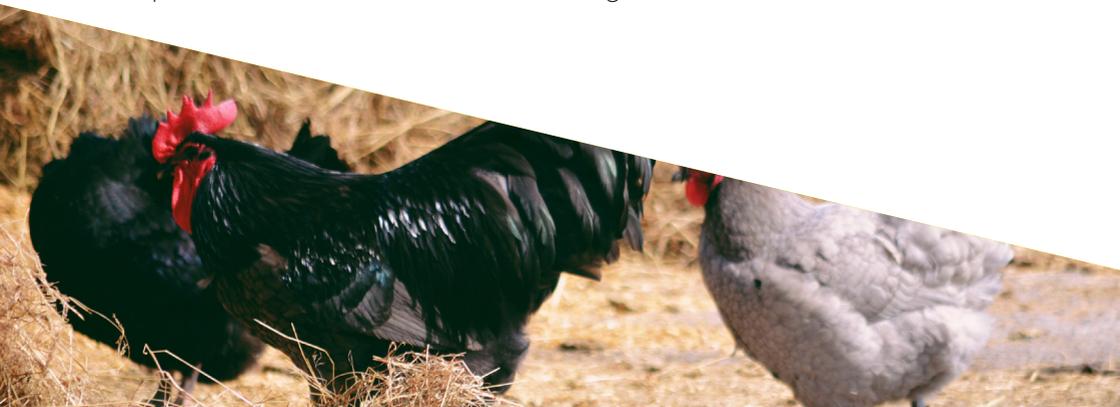
Le produzioni destinate alla vendita diretta e alla somministrazione in agriturismo devono essere regolarmente confezionate ed etichettate e devono riportare in etichetta almeno la sede dell'impresa e gli ingredienti utilizzati.

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 6250 lagomorfi /anno, o un numero complessivo equivalente che non superi 50 UGB /anno. 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 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 sono quindi abbattuti esclusivamente previo stordimento, conformemente ai metodi e alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'allegato I del regolamento CE 1099/2009. La perdita di coscienza e di sensibilità deve essere mantenuta fino alla morte dell'animale. L'abbattimento e le altre operazioni correlate sono 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 superiori 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 (art.71 d.lgs. 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 (art. 64 D.lgs. 59/2010); c) l'assoggettamento ai requisiti di sorvegliabilità dei locali (D.M. 17/12/1992, n. 564) e quindi ai controlli dell'Autorità di Pubblica Sicurezza attraverso apposita dichiarazione (nota Ministero dell'Interno n.557/PAS/U/015816 del 14/10/2016); d) l'iscrizione al Registro delle imprese (art. 8 Legge 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, n.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 (D.lgs. 228/2001 comma 8/bis introdotto con Legge n.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 n. 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 1169/2011, art. 44, p. 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 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 L.R. n. 4/2009 e a quanto indicato nelle disposizioni attuative di cui alla DGRER n. 987/2011.

 CEREALI CONTENENTI 		 SOLFOROSA E
 CROSTACEI E PRODOTTI 	 LATTE E PRODOTTI 	
 UOVA E PRODOTTI 	 FRUTTA A GUSCIO CIOÈ 	 LUPINO E PRODOTTI A 

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:

- trasformazione, comprese quelle di manipolazione, cottura e conservazione;
 - distribuzione e commercializzazione, compresa la somministrazione di pasti;
 - valorizzazione e promozione dei prodotti pescati e allevati;
- c) 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) n. 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 (art. 2, c. 7, L.R. 22/2014).

Nel caso di calamità atmosferiche segnalate dal Servizio meteorologico regionale o di epizootie, 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 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 (art.28, comma 7, L.R. 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 n. 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) 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.



Capitolo 10

Igiene e formazione del personale

10.1 IGIENE DEL PERSONALE

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

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

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'adeguata formazione in materia di igiene alimentare e sono obbligati ad assicurare la formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite lo svolgimento di appositi corsi realizzati in conformità alle indicazioni contenute nella DGRER n.311/2019 "Aggiornamento alla luce delle modifiche intervenute con L.R. n.14/2018 alla L.R. n.11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n.342/2004, relativamente ai criteri e alla modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi. La formazione può essere svolta direttamente dalle imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che sia compatibile con i requisiti previsti e documentata. 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.

Accedi ai corsi di formazione per
alimantaristi di Alimenti & Salute
scannerizza il Codice





Capitolo 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, ecc.);

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

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) n.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 illinoensis* (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 delle buone pratiche di lavorazione. 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,

Toxoplasma, Coxiella, Stafilococcus aureus, E. Coli STEC, Bacillus cereus, ecc.).

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). 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 semi-conserve



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 attività dell'acqua > 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 acqua libera 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.



HACCP

and Critical Control Point

Capitolo 12

Buone pratiche di lavorazione

Il regolamento (CE) n. 852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e ne incoraggia la divulgazione e l'uso. Nonostante l'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 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 stame;
 - 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.





Capitolo 13

Tenuta delle registrazioni

Per quanto riguarda le registrazioni e la conservazione deve essere fatto riferimento alle indicazioni previste dal regolamento (CE) 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. li 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.



Presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari

Capitolo 14

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

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

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 1337/2013; mentre per le carni preimballate della specie bovina, la norma di riferimento è rappresentata dal regolamento CE 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 Reg. CE 852/2004, allegato II, cap. 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 (O.M. 02/03/2000).

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) 1308/2013. Per l'ortofrutta venduta sfusa, oltre all'origine (paese di provenienza) devono essere esposte 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 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 germinali e prodotti analoghi quali i germogli di leguminose).

II gamma comprende l'ortofrutta e le verdure in conserva o in semi-conserva (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 sola 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 n.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, alghe, 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 (art 35 del regolamento CE 1379/13).

Per le preparazioni a base di pesce (spiedini, insalata di mare, prodotti panati, ecc.), le conserve di pesce, i crostacei e molluschi preparati e conservati, le informazioni previste sono indicate all'art.19 del D.lgs. 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) 1169/2011; devono essere inoltre riportate le ulteriori informazioni relative agli allergeni.

I Molluschi bivalvi sono commercializzati confezionati (in retina, sottovuoto skin, atmosfera modificata o ATM) e in etichetta, oltre le previsioni del regolamento (UE) 1169/2011, devono riportare: marchio 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 60gg (regolamento CE 853/04, allegato III, sez. VII, e Intesa Stato-Regioni 79/CSR 8/7/2010).

Il termine "scongelato" non deve figurare sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria (art. 68 regolamento UE 404/2011 e regolamento CE 853/04; nota DGISAN 4379-P-17/02/11).

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 D.lgs. 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, COMPRESSE 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 (es: cereali contenente glutine, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, ecc. di cui all'allegato II del regolamento UE 1169/2011), della modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deteriorabili, della data di scadenza per le paste fresche e quelle con ripieno (DPR 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*" (all. VI, p.2, del regolamento UE 1169/2011).

L'obbligo di indicazione in etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento (D.lgs. 145/2007 pubblicità ingannevole), è prevista "a garanzia della correttezza 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 stabilimento, deve essere riportata in etichetta (art.13 del regolamento UE 1169/2011) e può essere omessa qualora coincida con la sede già indicata in etichetta (art.9, par.1, lett. h, in presenza del marchio di identificazione dello stabilimento - bollino 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 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 (art.17, D.lgs. 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 (art. 14, Reg. UE 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 (p.6, All. III, Reg. UE 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 (par.3, art.14, Reg. UE 1169); 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 (art. 18, D.Lvo 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 art.2, Reg 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).



Capitolo 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 semi conserve di origine vegetale).

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

- fissi i criteri per la definizione del lotto (ad es. diversa tipologia di prodotto ottenuto nella stessa giornata di lavorazione);
- definisca le modalità di attribuzione a ogni partita di prodotto di un identificativo di lotto;

- definisca le modalità di tenuta di un "registro di produzione" contenente le seguenti indicazioni: lotto attribuito, tipologia e quantità prodotta, data di confezionamento;
- riporti l'identificativo di lotto sui prodotti;
- riporti l'identificativo di lotto su ogni documento che accompagna la cessione del prodotto;
- tenga un elenco completo e aggiornato dei clienti, salvo consumatori finali, ai quali i prodotti sono stati ceduti.

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 (TMC), 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 n.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.

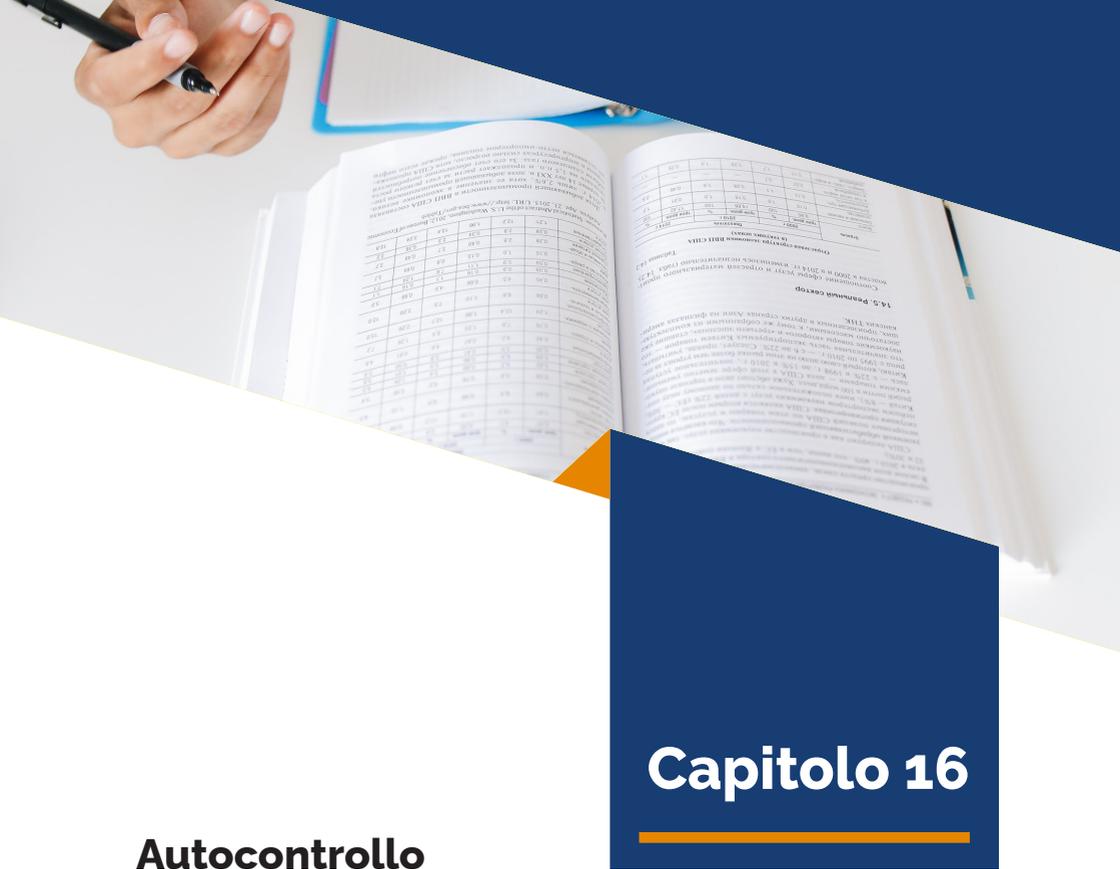


Rapid Alert System for Food and Feed

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.



Capitolo 16

Autocontrollo

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

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 (vedi definizioni)** al fine del controllo dei pericoli e della tenuta delle registrazioni è sufficiente che gli operatori tengano conto di **manuali**

di corretta prassi igienica" approvati a livello nazionale, 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 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 (art. 5, punto 2 del regolamento CE 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 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 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, art. 18, regolamento CE 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 ...);



- 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.



Capitolo 17

Controllo ufficiale

Sebbene il Regolamento 853/2004 abbia sancito che i responsabili principali della garanzia della sicurezza alimentare sono gli operatori stessi 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) 2017/625, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

Con il Decreto Legislativo 27 del 2 febbraio 2021, che adegua la normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE)2017/625, sono state definite, 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 Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e i Servizi Veterinari 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 (art.138, regolamento (UE) 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 (art.9 regolamento (UE)2017/625).

Inoltre, i controlli ufficiali devono essere eseguiti secondo procedure documentate, aggiornate secondo necessità, che contengano istruzioni per il personale addetto alla loro esecuzione, al fine di garantirne l'omogeneità e l'efficacia.

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 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 (art.15 regolamento UE 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 di follow-up a seguito di accertata non conformità, nonché possono effettuare controlli su richiesta degli operatori stessi o su segnalazione.

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'art. 138 del regolamento UE 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, n. 71, "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare" consente l'applicazione dell'istituto della "diffida", per cui l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato a adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo. 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, n. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981. 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 n. 32 del 2 febbraio 2021, sempre in applicazione del Regolamento (UE) 625/2017 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.

- art. 1, comma
n. 46 - Filiale di Roma

ZETTA



UFFICIO
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO

Forum Regionale dell'Economia Solidale – Sociale



Emilia-Romagna | economiasolidale.net



