

LA FLESSIBILITA' E IL
PACCHETTO IGIENE: STATO
DELL'ARTE E POSSIBILITA'
APPLICATIVE

Alberto Mancuso

Pescara, 10 Giugno 2016

OBIETTIVI della GIORNATA

Fornire conoscenze avanzate relative alle possibilità offerte nel pacchetto igiene per l'applicazione della flessibilità nelle microimprese, negli stabilimenti ubicati in aree soggette a particolari vincoli geografici, nella produzione di prodotti tradizionali e nell'uso di metodi tradizionali, in modo da facilitare l'uso di buone pratiche per il controllo ufficiale in caso di applicazione di misure di flessibilità

BACKGROUND

Al fine di proteggere la diversità dei prodotti alimentari e di servire i consumatori e i bisogni dei piccoli produttori, la legislazione Europea fornisce ampie possibilità per adattare i requisiti tecnici del Pacchetto Igiene in funzione della natura dell'impresa alimentare

BACKGROUND

Flessibilità relativamente a:

- Implementazione di procedure basate sui principi HACCP
- Prodotti alimentari tradizionali
- Metodi tradizionali
- Imprese alimentari situate in regioni soggette a vincoli geografici
- Imprese di piccole dimensioni
- Implementazione del Regolamento 2073/2005
- Controllo ufficiale

APPLICAZIONE DELLA FLESSIBILITA' NEGLI STATI MEMBRI

RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO E AL
PARLAMENTO EUROPEO sull'esperienza acquisita nell'applicare
i regolamenti n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 del
Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004
2009

Basato sulle informazioni ricevute dagli Stati Membri

*«Sulla base delle notifiche ricevute, le autorità
competenti negli Stati Membri potrebbero non
essersi avvalse di tutte le possibilità offerte nella
legislazione relativamente alla flessibilità»*

APPLICAZIONE DELLA FLESSIBILITA' NEGLI STATI MEMBRI

DG SANCO report 2010-6150 sull'applicazione dei regolamenti
igiene nei piccoli stabilimenti

- Missioni effettuate da novembre 2009 a Marzo 2010
- Sei Stati membri visitati: Austria, Repubblica Ceca, Finlandia, Germania, Regno Unito e Spagna
- Report: DG(SANCO)/2010-6150 - MR FINAL

STABILIMENTI VISITATI

- Piccoli macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti di produzione prodotti a base di carne
- Stabilimenti che producono carni macinate e preparazioni carnee in piccole quantità
- Stabilimenti di produzione prodotti lattiero caseari di limitata capacità
- Stabilimenti che usano metodi tradizionali
- Stabilimenti situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici

RISULTATI

- La maggioranza delle misure di flessibilità applicate sono relative al settore carni, e riguardano layout, strutture, attrezzature, controllo ufficiale, controlli microbiologici
- Nel settore lattiero caseario la flessibilità è risultata applicata in relazione ai prodotti con caratteristiche tradizionali e alle aziende situate in regioni con vincoli geografici

RISULTATI

Problemi di conformità che avrebbero potuto essere affrontati attraverso misure di flessibilità

- Separazione nel tempo di attività differenti nello stesso luogo
- Spogliatoi e barriere igieniche all'ingresso
- Accesso dagli spogliatoi ai locali di lavoro
- Deposito di attrezzature per la pulizia e disinfezione
- Obbligo di istituire procedure basate sull'HACCP
- Documentazione in autocontrollo, registrazione delle temperature
- Programma di campionamento delle acque potabili

RISULTATI

Esempi di misure nazionali che potrebbero influenzare il raggiungimento degli obiettivi del Pacchetto Igiene

- Vendita al consumatore finale di carni di selvaggina non sottoposte ad ispezione post mortem
- Test volontario per Trichinella nei cinghiali
- “Ispezione a freddo”
- Frequenza ridotta o assenza di campionamento di carcasse
- Campionamento microbiologico ridotto/assente nelle carni macinate
- HACCP sostituito dalle GHP

RISULTATI

Nei piccoli stabilimenti visitati dove non è stato possibile applicare misure di flessibilità, le non conformità rilevate sono state più frequenti

In un numero molto limitato di casi dove è stata applicata la flessibilità ciò potrebbe portare a rischi per la salute

RISULTATI

- Le procedure di notifica non sono applicate regolarmente, non tutte le misure nazionali sono state notificate
- La documentazione sull'applicazione della flessibilità nei singoli stabilimenti non ha sempre consentito verifiche sul posto

CONCLUSIONI

Rilevato un livello di applicazione delle misure di flessibilità molto diverso nei Paesi visitati

- In alcuni Stati Membri le misure di flessibilità sembrano andare oltre ciò che è previsto nel pacchetto igiene
- In altri casi, dove la flessibilità avrebbe potuto fornire soluzioni appropriate in piccoli stabilimenti, l'autorità competente non ha finora adottato alcuna azione

RACCOMANDAZIONI

1. Introdurre misure per la flessibilità in modo più ampio e incoraggiare la loro implementazione
2. Notificare le misure nazionali come richiesto
3. Fornire linee guida a tutti i livelli, alle autorità competenti
4. Documentare le misure di flessibilità concesse ai singoli stabilimenti, in documenti ufficiali o nella pratica di autorizzazione
5. Garantire che gli obiettivi del Pacchetto Igiene siano raggiunti nonostante l'implementazione delle misure di flessibilità

POSSIAMO CONCLUDERE CHE...

- ...l'applicazione della flessibilità deve essere incoraggiata
- ...nella maggior parte dei casi, l'implementazione della flessibilità non ha impatto sulla sicurezza alimentare
- ...le regole incluse nel pacchetto igiene devono sempre essere rispettate

LA FLESSIBILITA' NEL PACCHETTO IGIENE: QUADRO LEGISLATIVO E DOCUMENTI GUIDA

A. Mancuso - La flessibilità e il pacchetto igiene: stato dell'arte e possibilità applicative

FLESSIBILITA' E LEGISLAZIONE EUROPEA

La legislazione Europea fornisce ampie possibilità di adattare i requisiti tecnici del Pacchetto Igiene, in funzione della natura della tipologia produttiva, al fine di proteggere la diversità nella produzione di alimenti e di soddisfare le necessità dei consumatori e dei piccoli produttori

FLESSIBILITÀ: PERCHÈ?

- Per continuare a produrre alimenti con caratteristiche tradizionali; la EU riconosce che i prodotti tradizionali sono un patrimonio degli Stati Membri e dell'Unione stessa
- Per continuare ad utilizzare metodi tradizionali
- Necessità di ridurre il carico amministrativo per certe aziende

FLESSIBILITÀ NEL PACCHETTO IGIENE

- La flessibilità è un pilastro fondamentale del Pacchetto Igiene
- Flessibilità significa spostare l'attenzione dai requisiti agli obiettivi
- Legislazione alimentare in UE: orientata all'obiettivo
- L'OSA può decidere come raggiungere gli obiettivi
- I termini “ove necessario”, ‘se appropriato’ significano qualora sia necessario per raggiungere gli obiettivi del Regolamento

La flessibilità è una caratteristica del Pacchetto Igiene

FLESSIBILITÀ PER GLI OSA: ESEMPI

- Regolamento 852/04, Allegato II: Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale
- Regolamento 853/04, Allegato III, Sezione I - macelli: assicurare la separazione, nel tempo o nello spazio, delle operazioni seguenti...
- Regolamento 853/04, Allegato III, Sezione I – Macelli: devono disporre di un congruo numero di altri locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati

FLESSIBILITA': PRINCIPI FONDAMENTALI

- La flessibilità non deve compromettere gli obiettivi di sicurezza alimentare
- Gli alimenti sono in libera circolazione nel territorio della UE: la procedura che consente agli Stati membri di esercitare la flessibilità deve essere trasparente

FLESSIBILITA': PRINCIPI FONDAMENTALI

SUSSIDIARIETA'

In base al principio di sussidiarietà gli Stati Membri sono nella posizione migliore per trovare soluzioni a situazioni locali

TRASPARENZA

In base al principio della trasparenza, ogni proposta di misure da adottare a livello Nazionale deve essere notificata alla Commissione e agli altri Stati membri

BASE LEGALE

la flessibilità nel pacchetto igiene

1

CONCEDERE

adattamenti di taluni requisiti stabiliti negli allegati

2

CONCEDERE

deroghe a taluni obblighi o esenzioni da taluni requisiti stabiliti negli allegati

3

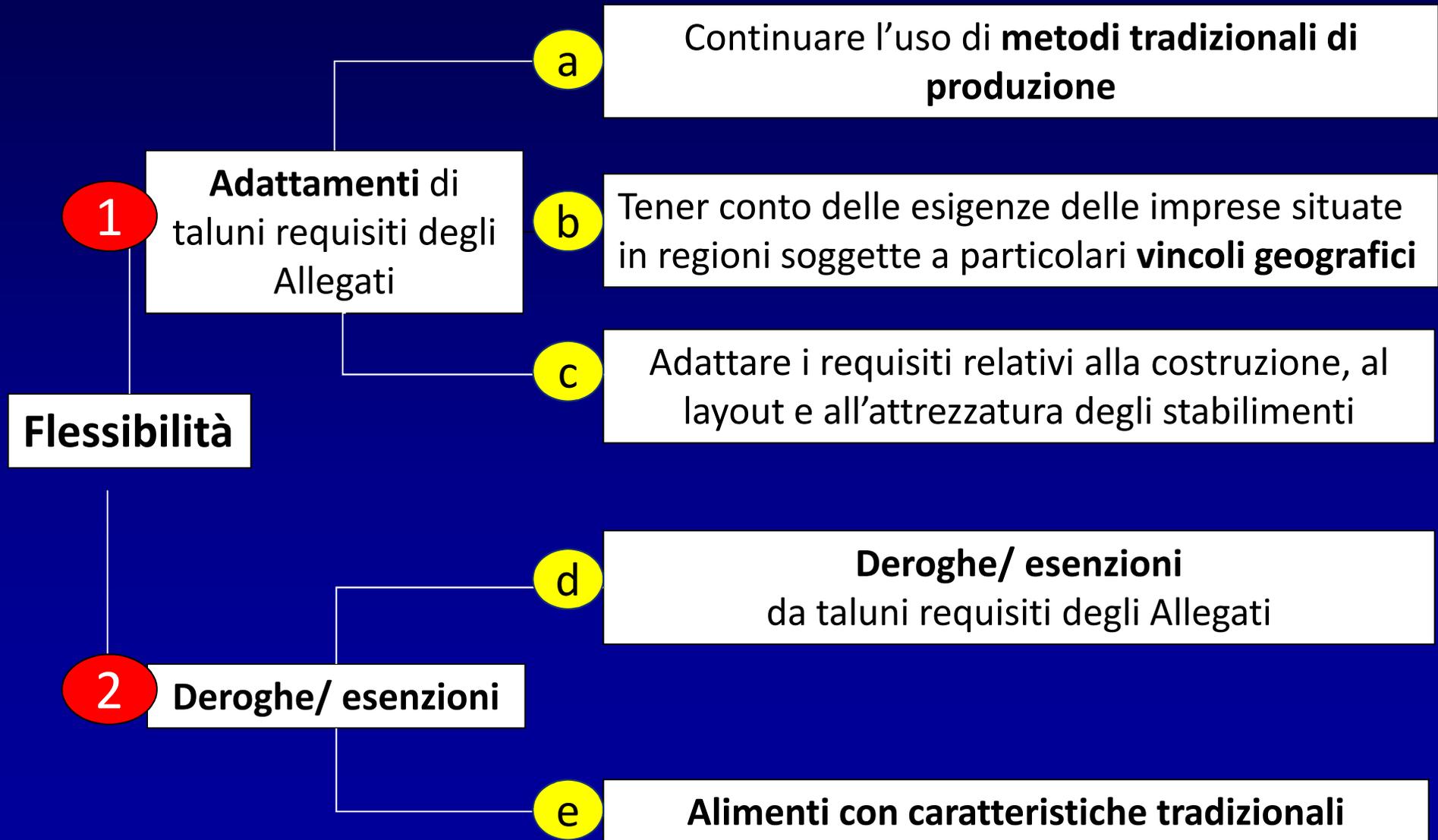
ESCLUDERE

Alcune attività dal campo di applicazione del pacchetto igiene

Quando applicano le disposizioni sulla flessibilità, gli Stati Membri sono tenuti di norma ad adottare misure Nazionali

BASE LEGALE

la flessibilità nel pacchetto igiene



LA FLESSIBILITA': QUADRO LEGISLATIVO

1 ADATTAMENTI

Art. 13 Reg. 852

Art. 10 Reg. 853

3. Gli Stati membri possono, adottare misure Nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II del Reg. 852 e dell'allegato III del Reg. 853, con l'obiettivo di :

1a

•consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali (produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti)

1b

•tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici

1c

•In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, al layout e alle attrezzature degli stabilimenti

LA FLESSIBILITA': QUADRO LEGISLATIVO

2

DEROGHE/ESENZIONI

2d

- Paragrafo 2 dell'art. 13 del Regolamento 852/2004 (deroghe – art.5)
- Paragrafo 2 dell'art. 10 del Regolamento 853/2004 (esenzioni)
- Paragrafo 2 dell'art. 17 del Regolamento 854/2004 (esenzioni)

2e

- Articolo 7 del Regolamento 2074/2005 (deroghe – prodotti tradizionali)

LA FLESSIBILITA': QUADRO LEGISLATIVO

2d

REG. 852/04, ART. 13

2. Possono essere concesse deroghe agli allegati I e II in particolare allo scopo di agevolare l'applicazione dell'articolo 5 per le piccole imprese secondo la procedura di cui all'articolo 14, paragrafo 2 tenendo conto dei relativi fattori di rischio, purché tali deroghe non compromettano il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento

**Non si parla di deroghe all'art. 5 (HACCP)
ma agli allegati!**

LA FLESSIBILITA': QUADRO LEGISLATIVO

2

2d

ESENZIONI

Il Pacchetto Igiene dà la possibilità alle Autorità Competenti di autorizzare una certa flessibilità

Solitamente introdotta da termini quali:

- ✓ " se l'Autorità Competente lo consente "
- ✓ "se autorizzato dall'Autorità Competente"
- ✓ "con l'autorizzazione dell'autorità competente"

*Molti esempi nel Reg. 853/04
(non nel Reg. 852/04)*

LA FLESSIBILITA': QUADRO LEGISLATIVO

2

2e

DEROGHE

Reg. 2074, alimenti tradizionali

2. Gli Stati Membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti relativi a:

- locali
- materiali di strumenti e attrezzature

DOCUMENTI GUIDA DELLA COMMISSIONE EUROPEA

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE
Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità
contenute nel “pacchetto igiene”

Domande frequenti (FAQ)

- Linee Guida per gli OSA
- Linee Guida per le Autorità Competenti

Le linee guida dovrebbero essere utilizzate insieme ai documenti Guida per l'implementazione dei Regolamenti Igiene

- Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004
- Guidance document for the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004
- Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses



Directorate-General for
Health & Consumers

COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT
on the Understanding of certain provisions
on flexibility provided in the Hygiene
Package
Frequently Asked Questions
Guidelines for food business operators



Directorate-General for
Health & Consumers

COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT
on the Understanding of certain provisions
on flexibility provided in the Hygiene
Package
Frequently Asked Questions
Guidelines for the competent authorities

FLESSIBILITA' FOCALIZZATA SU:

- Metodi tradizionali
- Prodotti tradizionali
- Imprese di piccole dimensioni
- Imprese alimentari situate in regioni soggette a vincoli geografici

PUNTO CHIAVE: LA NOTIFICA

- Gli Stati Membri, quando utilizzano la flessibilità, devono in generale adottare MISURE NAZIONALI
- Tutte le misure Nazionali devono essere notificate alla Commissione e agli altri Stati Membri già in fase di bozza, in modo da fornire informazioni e dare loro la possibilità di commentare la bozza di legislazione che dopo l'adozione diventerà applicabile

PROCEDURE DI NOTIFICA

- DEROGHE/ ESENZIONI DAGLI ALLEGATI
- ESCLUSIONI



*Notifica secondo la
Direttiva 98/34/EC*

- ADATTAMENTI DEGLI ALLEGATI



*Notifica secondo il
Pacchetto Igiene*

- PRODOTTI TRADIZIONALI



*Procedura di notifica
semplificata*

LE NOTIFICHE: IL SISTEMA TRIS

site map | About this site | Legal notice | Contact | Search | English (en)

European Commission

ENTERPRISE AND INDUSTRY

European Commission > Enterprise and Industry > TRIS

TRIS
Technical Regulations Information System
Public Information Website

Managers, leaders of industry, farmers, online service providers, lawyers, consultants, representatives of associations or representatives of interests...

THE 98/34 PROCEDURE CAN HELP YOU IN YOUR WORK

[more...](#)

Welcome to the 98/34 information site concerning national technical regulations.

What is the 98/34 Procedure?

- Key Publications, Documents, Speeches
- Legal References
- Case Law
- Report to the European Parliament
- Statistics

The Who's Who of the 98/34 procedure

- European Commission - Enterprise
- Member States - List of Central Units

Search in the 98/34 Database

- Search for recent notifications
- Search by number, country, date ... etc.
- Search by keyword

Give Feedback with your thoughts

Useful links

To receive notifications for your area, **SUBSCRIBE TO THE MAILING LIST FREE OF CHARGE !**

LE NOTIFICHE: IL SISTEMA TRIS

Site map | About this site | Legal

 ENTERPRISE AND INDUSTRY

European Commission > Enterprise and Industry > TRIS

Data Search :

Year: Number: Country:

Product Type:

Reception Date : From : - - To: - -

Standstill Date : From : - - To: - -

Urgency : Yes : - No : - N/A :

Fiscal measures : Yes : - No : - N/A :

Issue of a detailed opinion by:

Issue of comments by:

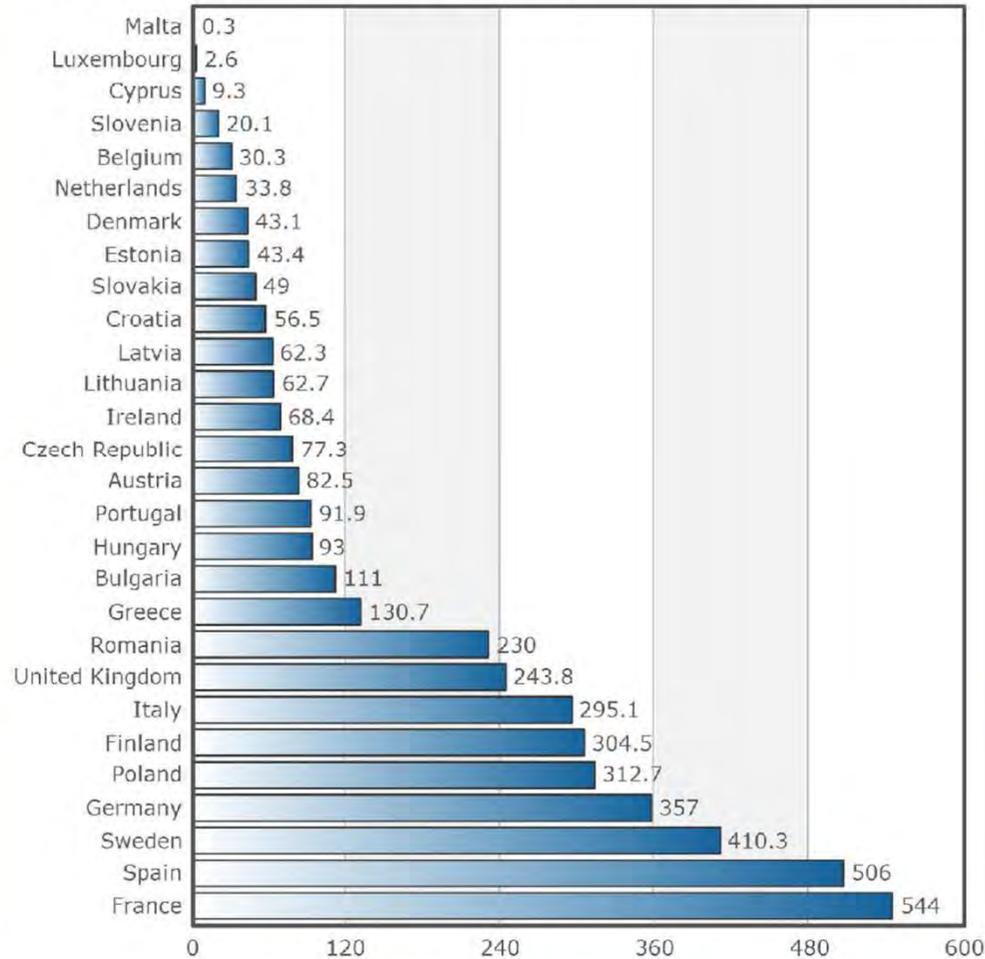
[HOME](#) [SQL PROCEDURE](#) [WHO'S WHO](#) [DATABASE](#) [HELP](#) [LINKS](#)

LE NOTIFICHE: IL SISTEMA TRIS

Country	Reference	Title	Date
Austria	2005/536/A	Draft Order of the Federal Minister for Health and Women's Affairs adapting certain regulations on the hygiene of foodstuffs (Hygiene of Foodstuffs (Adaptation) Order)	06/01/2006
Slovenia	2006/264/SI	Rules on the adaptation of certain hygiene requirements for establishments operating in the field of food of animal origin	04/09/2006
Czech Republic	2006/293/CZ	Draft Decree on veterinary requirements for milk and milk products, eggs and egg products	21/09/2006
Italy	2006/449/I	Agreement between the Ministry of Health and the Regions and Autonomous Provinces of Trento and Bolzano on adaptations for the production of cheese with a ripening period of at least 60 days produced with mixed ewes' and goats' milk and derogations for milk produced during the summer mountain grazing period in accordance with Regulations (EC) Nos 852 and 853/2004	20/11/2006
Italy	2006/448/I	Agreement between the Ministry of Health and the Regions and Autonomous Provinces of Trento and Bolzano on transitional derogations for the production of cheese produced with cows' milk and with a ripening period of at least 60 days in accordance with Regulations (EC) Nos 852 and 853/2004	20/11/2006
Italy	2006/450/I	Draft agreement between the Ministry of Health and the Regions and Autonomous Provinces of Trento and Bolzano on specific derogations, transitional standards and general provisions for slaughterhouses	20/11/2006
Sweden	2006/668/S	Administrative provisions amending the National Food Administration's administrative provisions (LIVSFS 2005:20) on the hygiene of foodstuffs	29/03/2007
Italy	2007/189/I	Draft agreement between the Government and the Regions and the Autonomous Provinces of Trento and Bolzano on derogations relating to the production of partially eviscerated lagomorphs and poultry	09/07/2007
France	2007/557/F	This document is an extract from the Order laying down health regulations applicable to products of animal origin and foodstuffs containing said products, which was notified to the Commission on 15 February 2007 and registered under Notification No 2007/085/F. This is a series of annexes relating to the poultry sector, to which some amendments have been made. These received a favourable opinion from the French Food Safety Agency (AFSSA) in July 2007. This notification is entirely independent of the detailed opinion issued to France by the Commission regarding the draft text thus amended. A response to that opinion will be made in the near future. Order laying down health regulations applicable to products of animal origin and foodstuffs containing said products: a. Annex II on the conditions applicable to the direct supply by the producer, in small quantities, of poultry meat and lagomorphs slaughtered on-farm to the end consumer, or local retail establishments supplying the end consumer directly, b. Annex V laying down provisions applicable to slaughterhouses and cutting premises for poultry, lagomorphs and ratites	02/01/2008
Slovenia	2008/274/SI	Rules on the amendments to certain hygiene-related technical requirements for milk processing factories on high mountains	06/10/2008
France	2008/354/F	Order regarding the derogations to certain health regulations applicable to products of animal origin and foodstuffs containing said products with traditional characteristics.	19/11/2008
Czech Republic	2008/433/CZ	Draft Regulation on the adaptation of veterinary and hygiene requirements for certain food businesses	15/01/2009
Germany	2008/456/D	First Order amending regulations implementing EU food hygiene legislation	29/01/2009
Poland	2008/474/PL	Draft Regulation of the Minister for Agriculture and Rural development on veterinary requirements for the production of traditional-style dairy products	04/02/2009
Czech Republic	2008/521/CZ	Decree proposal amending Decree No. 289/2007 Coll. on the veterinary and hygiene requirements for products of animal origin which are not regulated directly by the applicable legislation of the European Community.	04/02/2009
Italy	2009/23/I	Understanding, pursuant to Article 8(6) of the law of 5 June 2003 no 131, between the Government, the Regions and the Autonomous Provinces of Trento and Bolzano on exemptions relating to the production of partially eviscerated ovine, caprine and suckling swine carcasses	17/04/2009

LE ATTIVITA' ESCLUSE DAL CAMPO DI APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI COMUNITARI

Surface area in thousands of square kilometres (Total: 4271,6)



http://europa.eu/about-eu/facts-figures/living/index_en.htm

1 UE
28 MS
28 ×n pratiche

Esclusioni dallo scopo: basi

- In taluni casi la sicurezza alimentare può essere garantita con misure Nazionali
- Relazione stretta tra il produttore e il consumatore

Regole generali per le esclusioni

- Obbligo degli Stati Membri di adottare misure Nazionali
- Obbligo di seguire la procedura di notifica

ESCLUSIONI DALLO SCOPO

Reg. 178/2002

- a) Produzione primaria per uso privato domestico
- b) Preparazione domestica, manipolazione o stoccaggio di alimenti per consumo privato domestico

Attività escluse dallo scopo del Regolamento 178, e quindi anche dallo scopo del Pacchetto Igiene

ESCLUSIONI DALLO SCOPO: PRODUZIONE PRIMARIA

Reg. 852/04

c) fornitura diretta, dal produttore, di piccole quantità di prodotti primari al consumatore finale o ad un'attività locale al dettaglio che fornisce direttamente il consumatore finale

- Per regolamentare queste attività si applicano le regole generali del Reg. 178/2002 e del Reg. 882/2004
- Gli Stati Membri sono obbligati ad adottare misure Nazionali

PICCOLE QUANTITA' = SUSSIDIARIETA'

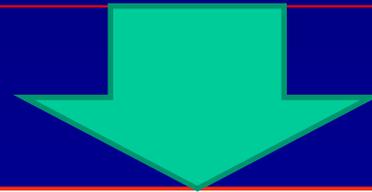
Lo Stato Membro è tenuto a definire cosa si intende per piccola quantità, sulla base della situazione locale, e ad adottare nella legislazione nazionale le misure necessarie a garantire la sicurezza alimentare



Misure Nazionali

MISURE NAZIONALI

Nel caso in cui non siano adottate specifiche misure a livello Nazionale, o se l'attività non è conforme alle regole stabilite a livello Nazionale



Si applicano I requisiti igienici comunitari generali e specifici

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali

Fornitura diretta – Prodotti primari



2015 0367 SK

- Cereali: 500 kg/anno
- Patate: 2000 kg/anno
- Vegetali in foglia: 150 kg/anno
- Funghi coltivati: 50 kg/anno
- Frutta lavorata: 1 250 kg di materia prima/anno
- Vegetali lavorati: 1 250 kg di materia prima/anno
- Funghi coltivati in scatola: 50 kg di materia prima/anno
- ecc.

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali Fornitura diretta – Prodotti primari



2015 0367 SK

Requisiti

- Registrazione delle attività
- Etichettatura
- Requisiti generali per locali, attrezzature, igiene
- Trattamento termico: “deve corrispondere a procedure prestabilite e tradizionali”

Queste attività sono escluse dal Reg. 852/04, non è richiesta l'implementazione di procedure basate sui principi HACCP

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali Fornitura diretta – Latte crudo



2012/526/B

Massimo 15 000 litri all'anno (41 lt al giorno)

Il latte crudo può essere venduto

- a) Direttamente al consumatore finale
- b) A livello locale, itinerante
- c) Attraverso macchine per la vendita automatica: nel luogo di produzione o in un raggio di 80 km

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali

Fornitura diretta – Latte crudo

- 80 lt al giorno
- Fornitura diretta: sul posto di produzione, nello stesso Comune o in Comuni adiacenti
- Registrazione presso l'AC

- Dall'azienda di produzione direttamente al consumatore: 2500 Kg/anno



2013/0167/P



2011/132/FIN;
2013/06/FIN
"final"

VENDITA DI LATTE CRUDO



OSIJEK - CROATIA



OLOMUC – CZECH REPUBLIC

51

51

ESCLUSIONI DALLO SCOPO: CARNI DI POLLAME E LAGOMORFI

Reg. 853/04

d) cessione diretta, dal produttore, di piccole quantità di carni di pollame e lagomorfi macellati in azienda al consumatore finale o ad un'attività locale al dettaglio che fornisce direttamente il consumatore finale

- Si applicano i Regolamenti 178/2002, 852/2004 e 882/2004
- Gli Stati Membri sono obbligati ad adottare misure Nazionali

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali Cessione diretta – Carni di pollame e lagomorfi



2011/302/FIN
“final”

- Solo direttamente al consumatore
- Massimo 1000 capi/anno
- Carni raffreddate il più presto possibile, conservate a temperatura inferiore a 6 °C
- Aree e attrezzature lavate e disinfettate con frequenza sufficiente



ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali Cessione diretta – Carni di pollame e lagomorfi



2011/0562/LT

- Massimo 150 capi/settimana
- Registrati presso l'AC
- Locali per stordimento e macellazione; locali per eviscerazione e sezionamento
- Lavabo con acqua potabile calda e fredda
- Attrezzature per la refrigerazione delle carni
- Sterilizzatori (+82°)
- Tracciabilità

ESCLUSIONI DALLO SCOPO: SELVAGGINA, CARNI DI SELVAGGINA

Reg. 853/04

e) Cacciatori che forniscono piccole quantità di selvaggina o carni di selvaggina direttamente al consumatore finale o ad un'attività locale al dettaglio che fornisce direttamente il consumatore finale

- Si applicano i Regolamenti 178/2002 e 882/2004
- In caso di carni di selvaggina, si applica anche il Reg. 852/2004
- Gli Stati Membri sono obbligati ad adottare misure Nazionali

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali

Cessione diretta – piccole quantità



2012/526/B

Prodotto	Piccola quantità (massimo)
Latte bovino	15.000 litri/anno
Latte di altre specie	2.000 litri/anno
Uova	60.000 /anno
Prodotti ittici (cattura in mare)	100 kg/sbarco
Altri prodotti ittici	20.000 kg/anno
Preparazione di prodotti ittici	7.500 kg/anno
Pollame	7.500/anno
Lagomorfi	1.000/anno
Selvaggina di grossa taglia (da cacciatori)	1 per giornata di caccia
Selvaggina di piccola taglia (da cacciatori)	10 per giornata di caccia

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Misure Nazionali

Cessione diretta – piccole quantità



2010/197/BG

2015 0064 BG

Prodotto	Piccola quantità (massimo)
Latte bovino	73000 litri/anno
Prodotti lattiero caseari da latte bovino	500 lt di latte trasformato/giorno
Miele	4.000 kg/anno
Pesce	2.000 kg/anno
Pollame	800/mese
Lagomorfi	50/mese
Tacchini	100/mese
Uova	1000/settimana
Selvaggina di grossa taglia	50/anno
Selvaggina di piccola taglia	1.500/anno

ESCLUSIONI DALLO SCOPO: DETTAGLIO



Reg. 853/04

- Non si applica alle attività al dettaglio che forniscono altre attività al dettaglio purché tale attività sia riconosciuta come marginale, localizzata e limitata

ATTIVITA' MARGINALI, LOCALIZZATE E LIMITATE

Combinazione di tre criteri

- Localizzata: nelle immediate vicinanze
- Marginale: quantità o percentuale rispetto al totale della produzione
- Limitata: solamente certi prodotti o stabilimenti

UN ESEMPIO: PORTOGALLO



Marginale Una piccola parte dell'attività: fino al 10% sul totale del venduto all'anno
Macellerie: massimo 800kg alla settimana

Localizzata Vendita nella Provincia dove si trova lo stabilimento o in un Provincia confinante

Limitata Solo prodotti che non sono stati sottoposti a ulteriore preparazione e che riportano un marchio di identificazione o il bollo sanitario

PRODUZIONE DI FORMAGGIO

- Se il formaggio è prodotto e venduto presso l'azienda o sul mercato locale al consumatore finale



DETTAGLIO

Le attività possono essere effettuate in conformità al Reg. 852/2004, si può non applicare il Re. 853/2004



FLESSIBILITA', PRODOTTI TRADIZIONALI
E METODI TRADIZIONALI DI
PRODUZIONE: STATO DELL'ARTE,
ESEMPI APPLICATIVI

2e

DEROGHE PER PRODOTTI TRADIZIONALI

Regolamento 2074/05, alimenti con
caratteristiche tradizionali

2. Gli Stati Membri possono concedere agli stabilimenti che producono alimenti tradizionali deroghe individuali o generali rispetto ai requisiti concernenti:

- locali
- materiali delle attrezzature e strumenti

COSA SIGNIFICA TRADIZIONALE?

Reg. 2074/05

Alimenti che, nello Stato Membro in cui sono tradizionalmente prodotti, sono:

- a) riconosciuti storicamente come prodotti tradizionali, oppure
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; oppure
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale

ALIMENTI TRADIZIONALI PROTETTI

REGOLAMENTO 1151/2012

Ai fini del presente Regolamento,
“tradizionale” significa un uso
dimostrato nel mercato domestico
per un periodo che permette la
trasmissione tra generazioni;
questo periodo è pari ad almeno
30 anni



ALIMENTI TRADIZIONALI PROTETTI



- **Designazione di Origine Protetta- DOP:**
prodotti agricoli ed alimenti che sono fabbricati, elaborati e preparati in una certa area geografica



- **Indicazione Geografica Protetta - IGP:**
prodotti agricoli ed alimenti strettamente connessi all'area geografica. Almeno una delle fasi di produzione ha luogo nell'area geografica



- **Specialità Tradizionale Garantita - STG:**
evidenzia il carattere tradizionale per quanto riguarda la composizione o i mezzi di produzione

LISTA DEI PRODOTTI

European Commission
AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT
DOOR

Legal notice | FAQ | Search | Contact | Login 30/30
English (en)

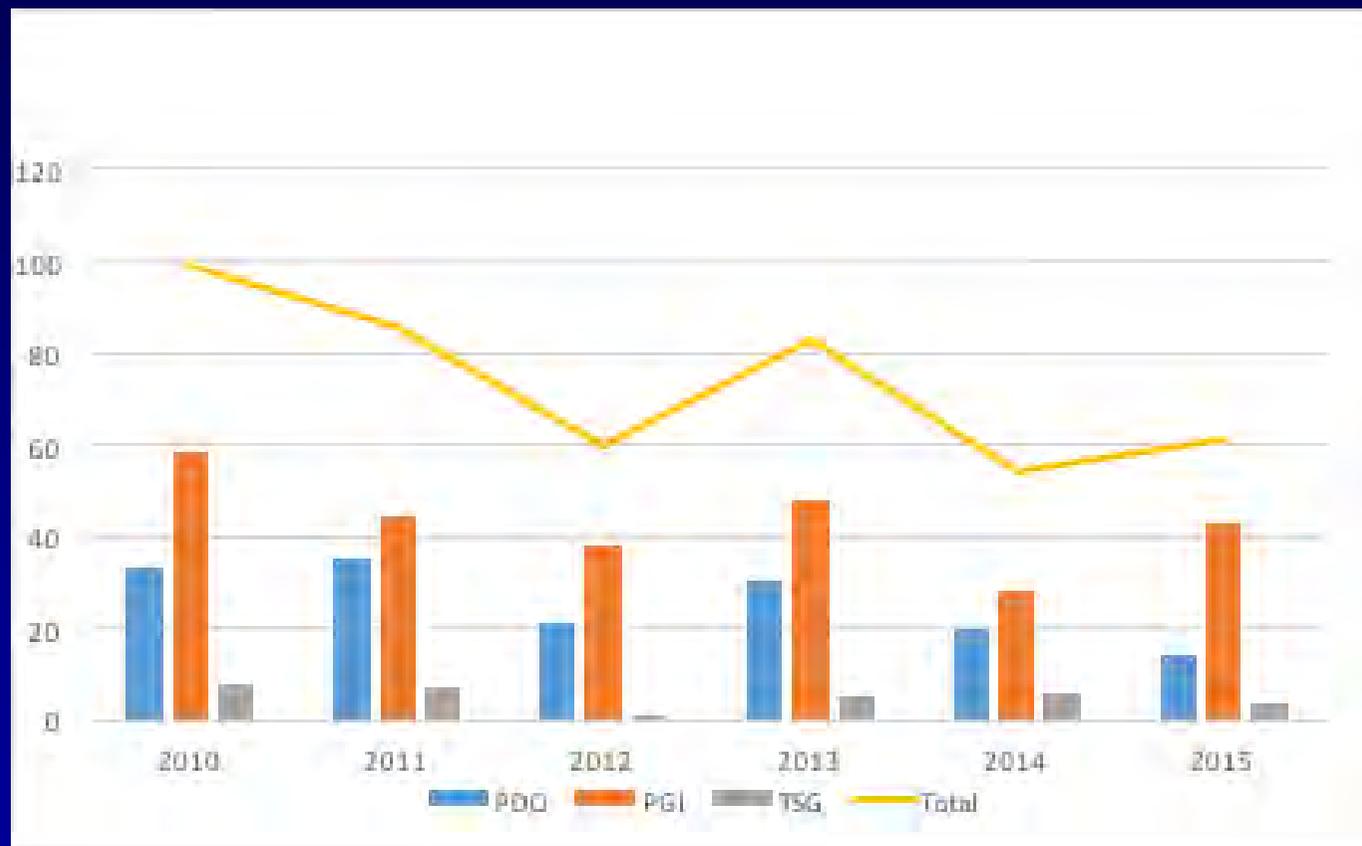
European Commission > Agriculture and Rural Development > Agriculture and food > DOOR > Browse

- Latest **registered** designations
- Latest **published** designations
- Latest **applied** designations

10 rows view 17 - 32 from 181 rows. << 1 2 3 ... 12 >>

Dossier Number	Country	Name	App Type	Date	Status:	.xls
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/> Class 1.3. Cheeses	PDO - Protected Designation of Origin	<input type="text"/>	<input type="text"/> Registered	<input type="button" value="search"/> <input type="button" value="sh"/>
IT/PDO/0005/0661	Italy	Vastedda della valle del Belice	PDO	29/10/2010	Registered	
FR/PDO/0005/0542	France	Fourme de Montbrison	PDO	13/10/2010	Registered	
ES/PDO/0005/0805	Spain	Queso de Flor de Guía / Queso de Media Flor de Guía / Ques (...)	PDO	04/09/2010	Registered	
FR/PDO/0005/0553	France	Mâconnais	PDO	05/08/2010	Registered	
IT/PDO/0005/0686	Italy	Piave	PDO	22/05/2010	Registered	
IT/PDO/0005/0466	Italy	Provolone del Monaco	PDO	11/02/2010	Registered	
ES/PDO/0005/0497	Spain	Arzúa-Ulloa	PDO	13/01/2010	Registered	

ANDAMENTO DELLE REGISTRAZIONI



DOP: 599

IGP: 659

STG 61

REGISTRAZIONI E PAESI DI ORIGINE

STATI MEMBRI

ALTRI PAESI

Country	PDO	PGI	TSG	TOTAL
Andora	0	1	0	1
China	4	6	0	10
Colombia	0	1	0	1
India	0	1	0	1
Norway	0	1	0	1
Thailand	0	3	0	3
Turkey	0	1	0	1
Vietnam	1	0	0	1

MEMBER STATES	PDO	PGI	TSG	TOTAL
Austria	9	6	0	15
Belgium	3	10	5	18
Bulgaria	0	2	4	6
Croatia	4	4	0	8
Cyprus	0	3	0	3
Czech Republic	6	23	4	33
Denmark	0	6	0	6
Estonia	0	0	0	0
Germany	11	73	0	84
Greece	75	27	0	102
Finland	5	2	3	10
France	97	128	1	226
Hungary	6	7	1	14
Ireland	1	4	0	5
Italy	164	112	2	278
Latvia	1	1	3	5
Lithuania	1	4	2	7
Luxemburg	2	2	0	4
Malta	0	0	0	0
Netherlands	5	5	3	13
Poland	8	19	9	36
Portugal	64	68	1	133
Romania	0	1	0	1
Slovenia	8	11	3	22
Slovakia	1	8	7	16
Spain	98	83	4	185
Sweden	2	3	2	7
United Kingdom	23	33	3	59
Multicountry	0	0	4	4
	594	645	61	1300

A. Mancuso - La tessitura e il pacchetto igiene: stato

2e

DEROGHE

Prodotti tradizionali

Deroghe generali o individuali che riguardano:

- Locali: pareti, soffitti e porte particolari non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali)



Cabrales (Spagna)

PARETI, SOFFITTI E PORTE

Grotte naturali



Nostrale

PARETI, SOFFITTI, PORTE, PAVIMENTI



Fontina

A. Mancuso - La flessibilità e il pacchetto igiene: stato dell'arte e possibilità applicative

Grotte naturali o cantine in pietra per la stagionatura (prodotti carnei)



Salami di Varzi

- I prodotti completano la loro evoluzione durante la fase di maturazione
- E' necessario disporre di un ambiente adatto, tenendo presente la specifica flora ambientale
- Queste condizioni non si raggiungono semplicemente in una grotta o usando materiale in legno
- I prodotti evolvono attraverso la flora microbica in parte trasmessa all'ambiente nel quale sono collocati



2e

DEROGHE

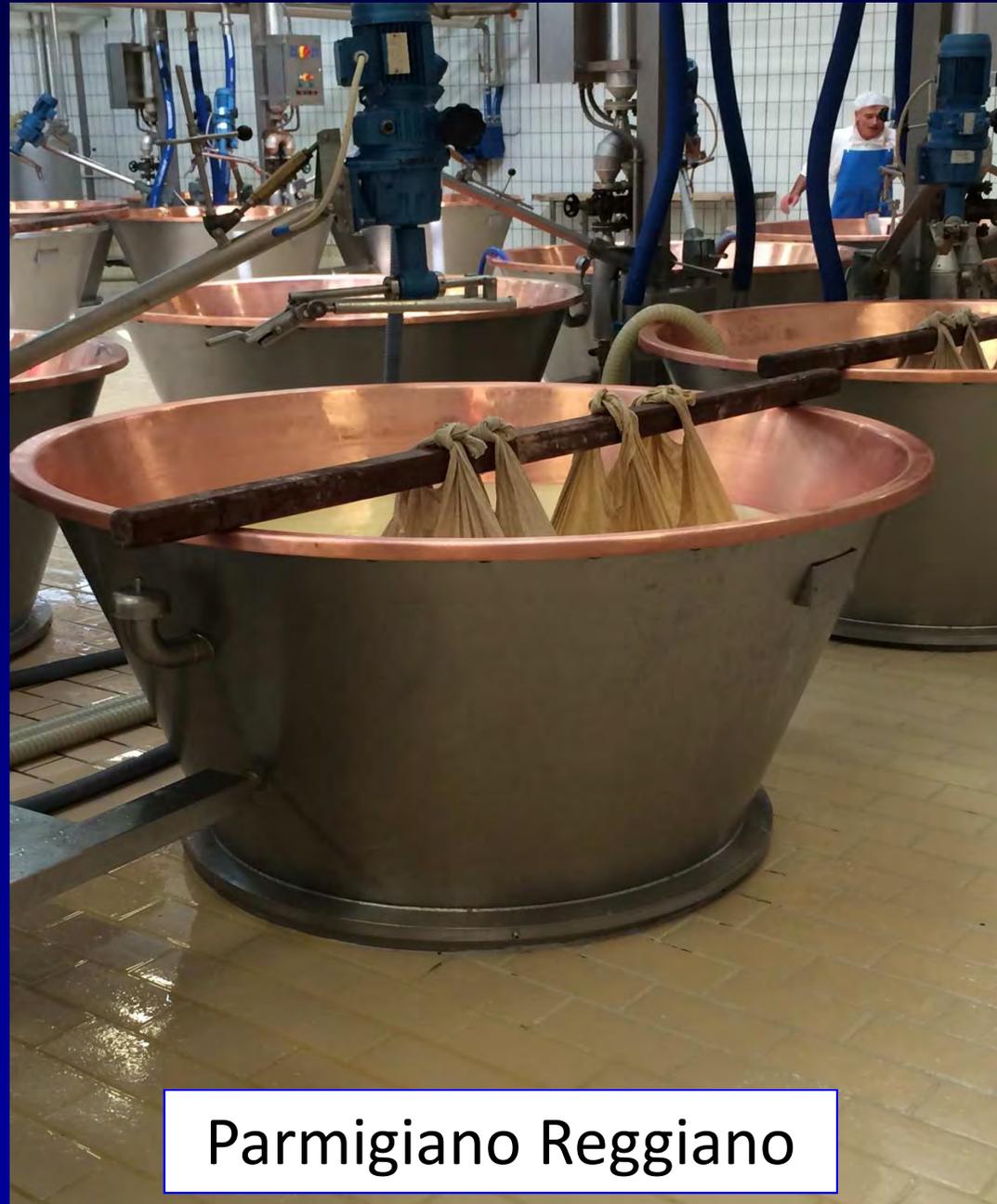
Prodotti tradizionali

Deroghe generali o individuali che riguardano:

- operazioni di pulizia e disinfezione e relativa frequenza, per tener conto della specifica flora ambientale
- requisiti relativi ai materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature (preparazione, imballaggio e confezionamento)



Caldaie in rame per la produzione di formaggio



Pictures from www.navecorsara.it – www.museidelcibo.it -
www.montagnabio.it

Parmigiano Reggiano

A. Mancuso - La flessibilità e il pacchetto igiene: stato dell'arte e possibilità applicative

Tele di
canapa nella
produzione
di formaggio



Parmigiano Reggiano

A. Mancuso - La flessibilità e il pacchetto igiene: stato dell'arte e possibilità applicative

Attrezzature in
legno nella
produzione di
formaggio



Vastedda

Attrezzature in
legno
(prodotti ittici)



Alici di Cetara

Attrezzature
in legno
(produzione
di pasta)





Catalonia (ES) - Macina in pietra

A. Mancuso - La flessibilità e il pacchetto igiene: stato dell'arte e possibilità applicative

Utilizzo di
materiale
vegetale
(paglia)



Pecorino siciliano

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Fibre
naturali



Seirass del Fen

Fibre
naturali



Portogallo

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

Fasce di
cotone



Portogallo

TRADIZIONALE non significa necessariamente ARTIGIANALE

Alimenti tradizionali possono essere prodotti anche a livello industriale
nel rispetto delle indicazioni previste all'art. 7 del Reg. 2074/05

Gorgonzola





Jütland (DK)

PRODOTTI TRADIZIONALI E METODI TRADIZIONALI

Se la “tradizione” è connessa con i locali (pareti, pavimenti, porte, soffitti) o il materiale delle attrezzature, la flessibilità è in relazione al Regolamento 2074

Se la “tradizione” è connessa con altri requisiti, e in particolare con il processo, si può applicare la flessibilità per “metodi tradizionali”



COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT
on the Understanding of certain provisions
on flexibility provided in the Hygiene
Package
Frequently Asked Questions
Guidelines for food business operators

Se gli alimenti sono tradizionalmente prodotti negli Stati membri ed è necessario adattare altri requisiti oltre a quelli per prodotti tradizionali, la legislazione Comunitaria permette agli Stati membri di adottare misure Nazionali per adattare i requisiti del Pacchetto Igiene

1a

ADATTAMENTI

Metodi tradizionali

Carne di renna essiccata
con metodo tradizionale



- Flessibilità necessaria per permettere di continuare con un metodo tradizionale di produzione
- La flessibilità non riguarda locali o attrezzature



ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Metodi tradizionali

operatori che stagionalmente producono prodotti lattiero-caseari con metodi tradizionali in alta montagna



2008/274/SI

- Locali di lavorazione (layout, dimensioni, posizione, struttura)
- Gabinetti collegati alla rete degli scarichi
- Acqua corrente calda e fredda per l'igiene delle mani
- Materiali per pavimenti e pareti, soffitti, finestre, porte e altre superfici
- Deposito delle attrezzature per pulizia e disinfezione
- Acqua potabile

Forse più appropriata la flessibilità per vincoli geografici?

ESEMPI DALLE NOTIFICHE

Metodi tradizionali



2008/433/CZ

- Metodi tradizionali definiti come metodi utilizzati per la produzione di prodotti alimentari aventi caratteristiche tradizionali, in particolare nella produzione di specialità tradizionali garantite
- Flessibilità per i metodi tradizionali: superfici di pavimenti, pareti, soffitti e porte, materiali delle attrezzature,, modalità e la frequenza di pulizia e disinfezione

Confusione tra metodi tradizionali e prodotti tradizionali?

ESEMPI DALLE NOTIFICHE



2012/0300/P

NOTIFICATO COME “METODO TRADIZIONALE”

“Formaggi stagionati secondo un metodo tradizionale di maturazione”

- Deroghe relative ai materiali delle attrezzature utilizzate per la preparazione e confezionamento
- Riferimento al “spicy beira baixa cheese”, un prodotto DOP
- Nel processo di maturazione tradizionale, il formaggio è posizionato su strutture di legno e avvolto in fasce di tessuto

ALIMENTI TRADIZIONALI E IGIENE

CONCETTI FONDAMENTALI

- Tradizionale non significa sporco
- Le regole igieniche di base devono essere rispettate in tutte le fasi

**BUONE PRATICHE PER IL CONTROLLO
UFFICIALE IN CASO DI APPLICAZIONE DI
MISURE DI FLESSIBILITA', INCLUSA LA
DOCUMENTAZIONE NEGLI
STABILIMENTI**

BUONE PRATICHE: DG SANCO REPORT 2010-6150

- Notifiche delle misure Nazionali effettuate correttamente
- Le misure Nazionali non influenzano il raggiungimento degli obiettivi del Pacchetto Igiene
- Le misure sono adottate quando necessario, evitando investimenti non necessari o la chiusura degli stabilimenti
- Le misure concesse sono documentate nella pratica di riconoscimento o in documenti ufficiali



BUONE PRATICHE: DG SANCO REPORT 2010-6150

- L'Autorità Competente è pienamente consapevole delle misure di flessibilità concesse
- L'OSA e la AC ricevono adeguate informazioni su quali misure di flessibilità sono disponibili a livello Nazionale, in relazione ai requisiti degli stabilimenti ed al controllo ufficiale

L'AC, quando effettua il controllo ufficiale, deve essere a conoscenza della flessibilità adottata e del relativo quadro legale

FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

Raggiungimento degli obiettivi

- Dovrebbe essere fornita la dimostrazione che le misure Nazionali non influenzano il raggiungimento degli obiettivi del Pacchetto Igiene



FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

Le misure Nazionali sono introdotte quando necessario

- Dovrebbe essere presa in considerazione la specifica situazione del Paese
- Una indagine preliminare potrebbe aiutare a capire quale flessibilità è necessario adottare nel Paese

La flessibilità non può essere applicata allo stesso modo in tutti i Paesi Membri

FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

- Il controllo ufficiale dovrebbe essere effettuato tenendo conto dei requisiti del Pacchetto Igiene adattati secondo le misure Nazionali



FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

Registrazione del controllo ufficiale

- Quando si effettua il controllo ufficiale, dovrebbe essere tenuta una registrazione delle specifiche misure di flessibilità adottate dall'OSA
- E' suggerito l'utilizzo di una check list specifica o appositamente adattata



FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

DOMANDE CHIAVE

- Sono rispettate le condizioni specifiche stabilite nella legislazione?
- La flessibilità compromette il raggiungimento degli obiettivi del Pacchetto Igiene?
- L'OSA ha adottato procedure adeguate nel piano di autocontrollo per garantire il raggiungimento degli obiettivi del Pacchetto Igiene?
- L'OSA segue una linea guida/ guida alle GHP/guida HACCP generica?

FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

Vincoli geografici– DOMANDE CHIAVE

- Lo stabilimento si trova in un'area che è riconosciuta come “soggetta a vincoli geografici”?



FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

Deroghe per prodotti tradizionali – DOMANDE CHIAVE

- I prodotti sono riconosciuti come “tradizionali”?
- È disponibile una descrizione del prodotto e del processo?
- L’OSA segue le fasi del processo come descritte?
- I locali e le attrezzature sono tenuti in condizioni adeguate?



PRODOTTI TRADIZIONALI USO DI LATTE CRUDO

- L'uso di attrezzature in legno può contaminare i prodotti e compromettere la loro sicurezza?
- Che impatto hanno i parametri di processo sulla sopravvivenza dei microrganismi patogeni?
- I processi sono sufficientemente standardizzati, in modo che modelli sperimentali possono essere estesi a tutti i produttori?



FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: BUONE PRATICHE

Prodotti tradizionali

- Dovrebbero essere condotte prove sperimentali per raccogliere evidenze che conducano ad una standardizzazione di processo e di prodotto
- Queste informazioni sono essenziali per dimostrare il raggiungimento degli obiettivi e devono essere prese in considerazione nel quadro del Controllo ufficiale



CONTROLLO UFFICIALE E FLESSIBILITA': L'AUTOCONTROLLO

- Il controllo ufficiale dovrebbe essere effettuato tenendo in considerazione gli strumenti che sono stati scelti dall'OSA per garantire la conformità ai requisiti HACCP
 - Utilizzo dei soli Programmi prerequisito
 - ✓ Deve esserne verificata la corretta implementazione
 - Utilizzo di Guide di Corretta prassi igienica e per l'applicazione dei principi HACCP
 - ✓ valutazione tenendo conto delle guide utilizzate

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI DEI REGOLAMENTI

Funzionamento del mercato interno

- Fornire giustificazioni e la dimostrazione che le misure non determineranno una competizione sleale (ad esempio attraverso l'adozione di regole che facilitano una categoria di OSA a detrimento di un'altra)



RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI DEI REGOLAMENTI

Obiettivi di sicurezza alimentare

- Fornire giustificazioni e la dimostrazione che le misure non influenzeranno la sicurezza dei prodotti e di conseguenza la salute dei consumatori

DOCUMENTAZIONE NEGLI STABILIMENTI

DG(SANCO)/2010-6150 REPORT

La documentazione sull'applicazione delle misure di flessibilità nei singoli stabilimenti non sempre ha consentito la verifica sul posto

BUONE PRATICHE: Le misure Nazionali che sono state concesse dovrebbero essere documentate nella pratica di riconoscimento dello stabilimento

DOCUMENTAZIONE: BUONE PRATICHE

Misure concesse ad un singolo stabilimento

La documentazione sulle misure di flessibilità concesse allo stabilimento dovrebbe essere inclusa nel documento di riconoscimento o in un allegato

Dichiarazioni sul documento di riconoscimento:

- Riferimento alla relativa legislazione
- Dichiarazione sulla specifica deroga o adattamento concesso al singolo stabilimento

DOCUMENTAZIONE: BUONE PRATICHE

Misure concesse ad una “categoria” di stabilimenti
(es. Piccoli macelli)

La documentazione sulle misure di flessibilità concesse dovrebbe essere disponibile nello stabilimento, ad esempio Linee guida Nazionali o Leggi Nazionali-Ordinanze, e nella pratica di riconoscimento dovrebbe essere incluso uno specifico riferimento

DOCUMENTAZIONE: BUONE PRATICHE

Nel documento di riconoscimento o in un documento allegato dovrebbe esserci un chiaro riferimento alle deroghe/adattamenti concessi per:

- Vincoli geografici
- Alimenti tradizionali
- Metodi tradizionali di produzione
- Piccole imprese

FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: ESEMPI



2005/543/A

Presenza del Veterinario Ufficiale nelle piccole imprese

Non è necessaria se:

- non è stato rilevato nulla al di fuori dell'ordinario durante l'ante-mortem degli animali da macellare
- tutte le parti necessarie per la post-mortem sono rese disponibili all'ispettore e possono essere correlate alla carcassa corrispondente
- l'ispezione post-mortem deve essere effettuata entro 3 ore dalla macellazione dell'ultimo animale

FLESSIBILITA' E CONTROLLO UFFICIALE: ESEMPI



Macellazione in azienda di pollame e lagomorfi

- Ante-mortem e post-mortem possono essere effettuate da una persona adeguatamente formata (no veterinario ufficiale)
- Il veterinario ufficiale deve effettuare un controllo focalizzato sulla sanità animale e residui, una volta l'anno
- Solo per la vendita diretta in azienda o su un mercato
- E' richiesta un'etichettatura speciale "macellato in azienda"

CONCLUSIONI

- La flessibilità prevista per gli OSA dovrebbe essere accompagnata dalla flessibilità nel Controllo Ufficiale
- Il Controllo ufficiale dovrebbe tener conto dell'approccio scelto dall'OSA per ottemperare ai requisiti igienici
- Nell'adottare la flessibilità nel controllo ufficiale, deve essere sempre garantito il raggiungimento degli obiettivi dei Regolamenti

CONCLUSIONI

- Flessibilità: principio fondamentale del Pacchetto igiene
- La flessibilità non deve compromettere gli obiettivi di igiene alimentare
- Le misure adottate DEVONO ESSERE NOTIFICATE
- Laddove richiesto, la notifica deve includere una valutazione del rischio

GRAZIE!!

E-mail

alberto.mancuso@gmail.com

DG SANCO report
2010-6150

L'informazione e la formazione possono essere strumenti strategici per aiutare I Paesi Membri a sviluppare una migliore comprensione in questo settore e raffinare l'uso delle misure di flessibilità contenute nel Pacchetto Igiene



Call for tender n° EAHC/2013/BTSF/13: Organisation and implementation of training activities on Food hygiene and flexibility under the Better Training for Safer Food initiative

BTSF on Food hygiene and flexibility

ATTIVITA'

Durata: due fasi, ognuna di 24 mesi

Attività: ogni fase include 12 workshops

Partecipanti: 30 per ogni workshop, numero totale
360 + 360

BTSF on Food hygiene and flexibility

PARTECIPANTI

- Staff delle Autorità Competenti degli Stati Membri: personale coinvolto nella programmazione del controllo ufficiale (a livello centrale), e ispettori coinvolti nelle attività di controllo sulla sicurezza alimentare
- Delegati da Paesi Terzi

BTSF on Food hygiene and flexibility

OBIETTIVI

- Aumentare la consapevolezza e migliorare la comprensione della flessibilità inclusa nel Pacchetto Igiene
- Assicurare un utilizzo migliore della flessibilità
- Disseminare buone pratiche per il controllo ufficiale in caso di applicazione della flessibilità
- Promuovere scambi di esperienze in modo da aumentare il livello di armonizzazione nell'approccio alla flessibilità
- Aumentare la consapevolezza sulle procedure di notifica e la relativa importanza

Anno	Sessione	Date	Luogo
2016	1	4-8 Aprile 2016	VILNIUS
	2	16-20 Maggio 2016	BARCELLONA
	3	13-17 Giugno 2016	TORINO
	4	12-16 Settembre 2016	COIMBRA
	5	3-7 Ottobre 2016	VILNIUS
	6	7-11 Novembre 2016	TORINO
2017	7	6-10 Febbraio 2017	BARCELLONA
	8	20-24 Marzo 2017	ZAGABRIA
	9	8-12 Maggio 2017	VILNIUS
	10	12-16 Giugno 2017	TORINO
	11	11-15 Settembre 2017	ZAGABRIA
	12	16-20 Ottobre 2017	BARCELLONA

PARTECIPAZIONE

Partecipanti da 36 Paesi

- 28 Stati Membri
- 6 Paesi Candidati
- 2 Paesi EFTA

Dati relativi alle prime 10 sessioni (prima fase)

A. Mancuso - La flessibilità e il

	Country	N° places	Trained participants	Percentage
EU Member States	Austria	10	7	70%
	Belgium	5	3	60%
	Bulgaria	10	11	110%
	Croatia	11	12	109%
	Cyprus	10	10	100%
	Czech Republic	10	10	100%
	Denmark	4	4	100%
	Estonia	11	11	100%
	Finland	13	13	100%
	France	14	15	107%
	Germany	15	15	100%
	Greece	11	10	91%
	Hungary	10	10	100%
	Ireland	11	11	100%
	Italy	18	19	106%
	Latvia	11	11	100%
	Lithuania	11	11	100%
	Luxembourg	2	1	50%
	Malta	6	5	83%
	The Netherlands	7	5	71%
	Poland	15	15	100%
	Portugal	12	13	108%
	Romania	11	10	91%
	Slovakia	10	10	100%
	Slovenia	10	10	100%
	Spain	18	20	111%
	Sweden	12	12	100%
	United Kingdom	16	16	100%
Total MS		304	300	99%

BTSF on Food hygiene and flexibility

VALUTAZIONE ONLINE

	Media sessioni 1 - 9	Sessione 10
Contenuto tecnico	4,65/5	4,7
Rilevanza con il lavoro quotidiano	4,4/5	4,6
Bilanciamento tra teoria e pratica	4,45/5	4,8
Materiale del corso	4,7/5	4,8
Utilità per il lavoro quotidiano	4,5/5	4,6
TOTALE IN MEDIA	4,6/5	4,7/5
	92%	94%

1b

ADATTAMENTI

*regioni soggette a particolari
vincoli geografici*

Alms Wildschönau Region (Austria)



Flessibilità per produttori di formaggio con oltre 60 giorni di stagionatura in aree di montagna:

- Uso di lavabi con comando manuale
- Acque di scarico
- Metodi di analisi per CBT e cellule somatiche
- Assenza di spogliatoi
- Pavimenti in cemento
- Registrazione della temperatura può essere manuale