



**I principi di flessibilità
dei Regolamenti "igiene"
nelle imprese zootecniche ed alimentari
situate in aree con vincoli geografici**

S.I.Me.Ve.P. - Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva

**10 e 11 giugno 2016
Pescara**

*Health and
Food Safety*



Significato di flessibilità

Adattamento di requisiti tecnici in funzione delle imprese alimentari:

- **facilitare il commercio di alimenti prodotti localmente e/o con metodi tradizionali (vitali per la sopravvivenza di strutture produttive situate in aree "difficili"!)**
- **evitare difficoltà di applicazione di norme igieniche da parte di unità produttive che, situate in aree di difficile accesso, andrebbero incontro a costi eccessivi per adempiere a tutti gli obblighi richiesti.**

"Responsabilità" da parte di OSA e di Autorità Competenti



Principi di base della flessibilità

"Sussidiarietà" (Stato Membro – Regione – Servizi locali) per soluzioni a situazioni locali senza compromettere gli obiettivi di igiene e sicurezza delle derrate alimentari

"Proporzionalità" in rapporto alle esigenze di OSA e sua natura /caratteristiche, non andando oltre lo stretto necessario per raggiungere l'obiettivo perseguito



Flessibilità vincoli geografici - Riferimenti normativi

- **Regolamento (CE) No 852/2004 – Art. 13 – Par. 4 (a)(ii)**
- **Regolamento (CE) No 853/2004 – Art. 10 – Par. 4 (a)(ii)**
- **Regolamento (CE) No 854/2004 – Art. 17 – Par. 4 (a)(ii)**



Linee guida DG SANCO

Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento No 852/2004
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_852-2004_it.pdf)

Guida all'attuazione di alcune disposizioni del Regolamento No 853/2004
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_it.pdf)

Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla loro semplificazione in talune imprese alimentari
(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_haccp_it.pdf)



Linee guida DG SANCO

Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" – linee guida per le Autorità Competenti

(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_public_it.pdf)

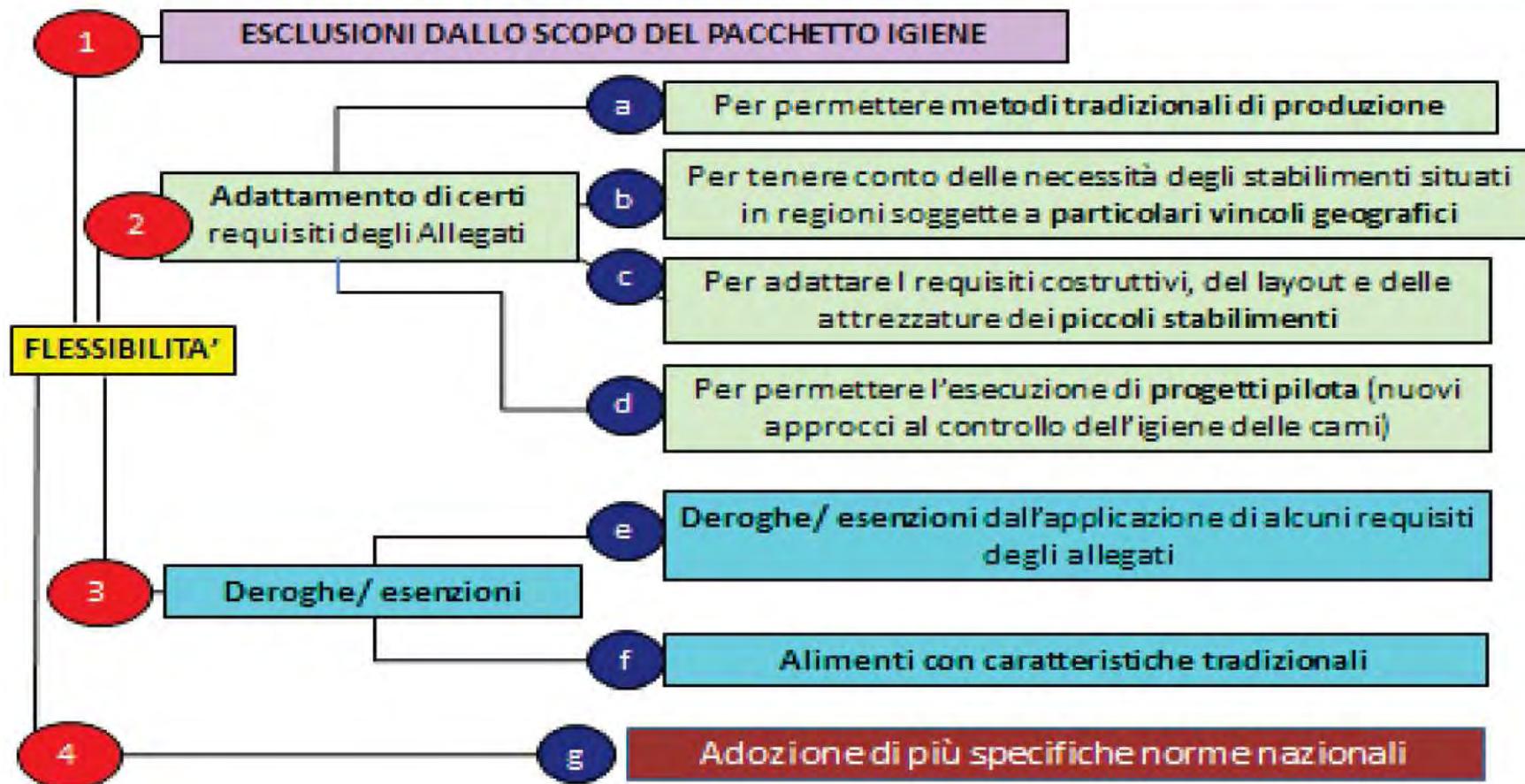
Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" – Domande frequenti (FAQ) - linee guida per gli operatori del settore alimentare

(http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_it.pdf)



European
Commission

Flessibilità – ambito di applicazione





Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

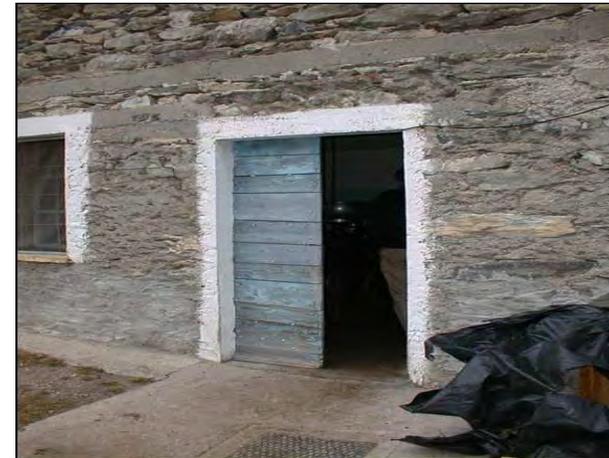
Regolamento (CE) No. 1257/99 su sostegno allo sviluppo rurale da parte FEAOG:

- **Piccole isole**
- **Aree montane** (notevole limitazione delle possibilità di utilizzo delle terre e un notevole aumento del costo del lavoro):
 - condizioni climatiche difficili a causa dell'altitudine (periodo vegetativo nettamente abbreviato)
 - zone di altitudine inferiore, ma con forti pendii (meccanizzazione impossibile o onerosa)
 - combinazione dei due fattori precedenti (con svantaggio equivalente)
- **Aree a nord del 62° parallelo**

Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Strutture non fisicamente connesse ma funzionalmente collegate:

- In zona geograficamente circoscrivibile, con stesso titolare (capi, attrezzature, operatori)
- Usate temporaneamente durante monticazione di mandrie
- Possono beneficiare di minori requisiti strutturali ed igienici
- Separazione chiara zone lavorazione da zone destinate a civile abitazione
- Uso di cemento ben liscio o pietra per pavimenti (piastrelle raccomandabili)
- Entrata pavimentata (cemento, pietra, ecc.) e lavabile
- Ammissibili strutture prefabbricate



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Finestre in legno (verniciato con prodotti atossici o, se possibile contatto con alimenti, con prodotti di qualità alimentare) + reti antimosche



Pareti in legno trattato (impermeabile), pannelli in PVC, pittura lavabile o piastrelle

Assenza di spogliatoi (ma abiti e scarpe da lavoro puliti!) + "filtro" all'entrata con lavandino



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

In caso di imprese familiari (**senza personale stipendiato?**): possibilità di usare bagno di abitazione privata se nelle immediate vicinanze e no pericolo di contaminazione abiti e scarpe.



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Stoccaggio del latte crudo in contenitori refrigerati mediante acqua corrente (purché chiusi) o refrigeratori ad acqua corrente.

Area dedicata allo stoccaggio del latte crudo: non necessaria, ma locali abbastanza ampi da permettere separazione in spazio di differenti lavorazioni.

In alternativa: procedura specifica per separazione in tempo di differenti attività.



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Lavaggio di contenitori/bidoni ed attrezzature varie in area esterna pavimentata, anche in pietra.

Asciugatura di contenitori ed attrezzature in area protetta da contaminazioni e pulita.



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

**Possibilità di unico lavandino/lavamani
(anche all'ingresso dei locali)**

**Uso separato nel tempo per lavaggio mani
e lavaggio alimenti/attrezzature.**



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici



In caso di mungitura fuori da strutture di azienda: possibilità di attrezzature mobili per lavaggio mani ed attrezzature.

Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Separare le attività spazialmente o temporalmente

Sistema di evacuazione fumi/vapore

Indossare abiti/scarpe idonei e puliti.

Limitare l'accesso alle aree di lavorazione al personale addetto per limitare i rischi di contaminazione!



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Fornitura di acqua

Se assenza di connessione con rete pubblica:

- **Minimo una analisi microbiologica annuale (E.coli, Enterococchi e Cl. Perfringens assenti in 100 ml)**
- **Parametri chimici (?)**
- **Controllo area di captazione (divieto di accesso per animali e di pascolo 100 m sopra, griglia filtrante, pozzetto di sedimentazione, materiale atossico per condotta)**



Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Criteria latte crudo

- Possibilità di usare altri metodi per determinazione CCS e CBT (AT).
- Possibilità di variare le frequenze di analisi per determinazione di CBT e CCS.
- Possibilità di conformità con requisiti di Reg. 853/04/CE sulla base dell'analisi di un singolo campione di latte crudo.
- Possibilità uso latte non conforme per trasformazione in prodotti con maturazione > 60 gg.





Adattamenti per regioni soggette a particolari vincoli geografici

Criteria latte crudo (IT) – Provv. 16/11/2006 n. 2673: Deroche latte prodotto in pascoli di montagna + adattamenti per formaggi >60 gg. prodotti con latte ovi-caprino N.C.

- Possibilità uso latte ovi-caprino non conforme per trasformazione in formaggi con maturazione > 60 gg. **(trattamento termico per altri prodotti!)**
- Latte bovino di fondovalle N.C. ➡ Solo ad alpeggi per produzione formaggi >60 gg.
- Latte bovino di animali destinati a produzione di latte per consumo domestico privato: ➡ un solo controllo prima di monticazione: se N.C. ➡ solo ad alpeggi per produzione formaggi >60 gg.
- Criteri minimi di controllo su latte ovi-caprino conferito a caseifici prima di monticazione: un campione entro prima settimana di conferimento + min. due controlli a 15 gg. di distanza entro data di monticazione: destinazione latte prodotto in alpeggio deciso su base esito ultimo controllo utile prima di monticazione.



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

Art. 17.4: Per venire incontro alle esigenze delle imprese del settore alimentare con bassa produzione, o situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici, o favorire uso di metodi tradizionali;

Adattamento di requisiti, in particolare elementi di All. I:

- i) informazione sulla catena alimentare - ICA;
- ii) presenza di A.C. in stabilimenti.



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

ICA

Con permesso di A.C. & senza compromissione di obiettivi di regolamento ICA può pervenire < 24 ore prima di arrivo, o accompagnare animali.

V.U. può permettere macellazione di animali senza ICA ➡ Info da fornire prima di idoneità al consumo di carcassa e frattaglie, con carni conservate separatamente.

Possibilità macellazione equini anche se sprovvisti di info su identità (benessere animale) ➡ Info da fornire prima di idoneità al consumo di carcassa e frattaglie.



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

Presenza di V.U. a ispezione *ante-mortem*:

A.C. può autorizzare (macelli di volatili/ungulati domestici, o stabilimenti lavorazione selvaggina individuati con analisi del rischio) assenza di V.U. se:

- i) V.U./V.A. ha effettuato ispezione *ante-mortem* in azienda di provenienza e verificato ICA ➡️ risultati ➡️ assistente;
- ii) assistente verifica ICA e stato generale di salute e benessere di animali;
- iii) V.U. verifica (e documenta) regolarmente che assistente svolga tali verifiche correttamente;

Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004



Ispezione ante-mortem di selvaggina d'allevamento effettuata da persona qualificata (no V.U.) opportunamente formata:

A.C. può autorizzare OSA a certificare corretta esecuzione di macellazione/dissanguamento di animali.

V.U./V.A. effettua controlli regolari di operato di personale addetto a macellazione/dissanguamento.



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

Presentazione di carcasse ad ispezione *post-mortem*:

A.C. può autorizzare presentazione di carcasse non tagliate a metà di **solipedi/bovini >6 mesi** e/o di **suini >4 settimane**, per tener conto di particolari abitudini alimentari, del progresso tecnologico o di situazioni sanitarie specifiche.

Ispezione *post-mortem*: No incisione di alcuni organi se esclusi da consumo umano:

BOVINI-EQUINI: trachea/principali ramificazioni dei bronchi/polmoni.

VACCHE: mammella/linfonodi mammari.

OVICAPRINI: no ispezione visiva di testa/gola/bocca/lingua/linfonodi retrofaringei e parotidei.



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

Presenza di V.U. a ispezione *post-mortem* ("cold" *p.m.*)

A.C. può autorizzare (macelli o stabilimenti lavorazione selvaggina **individuati con analisi del rischio** e **con attività discontinua e di dimensioni ridotte**) assenza di V.U. se:

- **REG. 854:** Ispezione da parte di assistente + stoccaggio (**in spazio sufficiente**) di tutte le carni di animali con anomalie; esame successivo da parte di V.U.; assistente documenta procedure/constatazioni per accertamenti di V.U..
- **UK:** V.U. esamina tutte le parti di animali macellati stoccati da OSA entro il giorno di macellazione. Requisiti:
 - **No per animali di aziende non U.I. di Tbc e Brc, o con focolaio di malattia soggetta a notifica (animali soggetti a test BSE?)**



Deroghe a Regolamento (CE) No 854/2004

- **Sufficiente spazio in celle frigorifere per stoccaggio carni, frattaglie, pelli, visceri, etc. in attesa di visita *p.m.***
- **Sistema di tracciabilità di OSA + HACCP (conformità con legislazione vigente) con correlazione affidabile (+ auditabile) di tutte parti di animale**
- **V.U. deve effettuare regolarmente controlli durante macellazione per assicurare rispetto requisiti benessere ed igiene**

Guida UK a "cold inspection":

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/mhscoldinspjuly2010.pdf>

Pollame/lagomorfi: assistente può scartare le carni che presentano anomalie e V.U. non ha obbligo di esaminarle sistematicamente).

26



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Locale destinato allo stoccaggio del latte** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto II.A & B)
 - Serbatoio o altri contenitori (bidoni, ecc.) possono trovarsi all'esterno, al riparo da intemperie ed animali nocivi
- **Impianti/strutture per protezione del latte da contaminazione esterne** (852/2004 – All. I – Parte A.II.3.a)
 - La mungitura fatta su aree esterne non é tenuta a rispettare queste condizioni
- **Strutture facili da pulire e disinfettare** (852/2004 – All. I – Parte A.II.4.a)
 - Legno verniciato in piccole strutture é accettabile se non presenta alcuna alterazione/degradazione



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Lavamani in prossimità del luogo di mungitura** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto II.C.2)
 - Altre installazioni possibili: se no punto erogante acqua potabile presso luogo di mungitura → secchio di acqua pulita o salviette monouso (es. in alpeggio)
- **Pulizia e disinfezione** (853/2004 – All.III - Sez.IX – Cap.I – Punto II.A.4)
 - Registrazione di pulizie giornaliere ? → Rilevante: registrazione di operazioni con carattere di eccezionalità a seguito di non-conformità
- **Refrigerazione del latte crudo** (853/2004 – All.III - Sez.IX – Cap.I – Punto II.A.2)
 - Qualsiasi attrezzatura che permetta di raggiungere le temperature previste: es. bidoni immersi in acqua fredda, apparecchiatura di raffreddamento in linea, ecc.



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Istruzioni per il personale (formazione relativa ai rischi sanitari)** (852/2004 – All. I – Parte AII.4.e)
 - In funzione dei risultati storici, e se solamente 1-2 persone effettuano la mungitura, le procedure trasmesse oralmente.
 - Piano di formazione non scritto, se documenti di formazioni precedenti, il loro ritmo e la pertinenza attestano un'attenzione specifica alle problematiche igieniche.
- **Criteri del latte crudo** (853/2004 – All.III - Sez.IX – Cap.I – Punto II.B.1.a)
 - Se trasformazione in azienda (assenza consegna a trasformatori) ➡ frequenza di analisi per CBT e CCS basata su analisi di rischio (min. trimestrale) con possibilità di ricerca di Stafilococchi coag./E.coli/coliformi invece di CBT.



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Pulizia del luogo di stoccaggio del latte crudo** (853/2004 – All.III - Sez.IX – Cap.I – Punto II.B.2)
 - Per serbatoi situati all'esterno o sotto una tettoia, valutare anche pulizia nelle immediate vicinanze (suolo incluso). Tolleranza permessa (valutazione difficile).
- **Pulizia utensili/serbatoi di trasporto del latte crudo** (853/2004 – All.III - Sez.IX – Cap.I – Punto II.A.4)
 - I parametri di pulizia possono non essere registrati.
- **Prodotti per pulizia/disinfezione** (183/2005 – All.III)
 - Prodotti per lavaggio mungitrice  stoccati in latteria se in bidoni/containers chiusi e lontani dal serbatoio del latte crudo.



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Igiene e controlli organolettici** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto II.B.1.a)
 - Protocollo per pulizia mammilla ante-mungitura può essere trasmesso solo oralmente.
- **Animali sottoposti a trattamenti farmacologici veterinari** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto II.B.1.d)
 - Se latte venduto/trasformato in azienda è sufficiente il registro aziendale dei trattamenti e la conservazione delle prescrizioni veterinarie.
- **Materiali & attrezzature per stoccaggio latte crudo** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto II.B.2.a & b)
 - Attrezzature possono non mostrare temperature sul display (= verifica regolare di produttore). Accettabili temperature del latte crudo più elevate per ragioni tecnologiche, es. Produzioni DOP > autorizzate da AC).



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Lotta agli animali nocivi** (852/2004 – All. I – Parte A.II.4.f)
 - Piano messo in opera dall'operatore, se ne fornisce la prova (es. mappa dei siti e registrazione di non-conformità).
- **Controllo temperature stoccaggio latte crudo** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto II.B.2.a)
 - Registrazione unicamente delle non-conformità.
- **Tracciabilità a monte & a valle** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. I – Punto III.5)
 - Bolla di consegna/fattura sono sufficienti se recano numero di lotto, fornitore/destinatario e data di consegna – conservazione 5 anni.



Flessibilità nella produzione primaria (FR)

- **Pulizia/disinfezione & manutenzione di mungitrice** (852/2004 – All. I – Parte A.II.4.a & b - 853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. II – Punto A.3)
 - Disponibili: istruzioni di pulizia fornite dal costruttore/installatore (prodotti da usare, dosaggi, temperature e tempi di utilizzo, ecc.). Registrazione dei malfunzionamenti (**possono spiegare i problemi relativi alla qualità del latte crudo**).
 - Piano di manutenzione puo' non essere scritto, ma documenti di manutenzione e ritmi di controllo attestano sua esistenza e verifica di azioni correttive.
- **Pulizia/disinfezione di locali/attrezzature** (853/2004 – All. III - Sez. IX – Cap. II – Punto A.3)
 - Formalizzazione di manutenzione di locali non necessaria.



Le chiavi del successo nell'applicazione della flessibilità

A.C. motivata (e competente)

Norme e limiti chiari

Linee guida appropriate

Controllo ufficiale regolare

OSA motivato



Grazie per l'attenzione!

Bruno Battilocchi

European Commission

DG SANTE – Health and Food Safety Directorate-General

Directorate F – Health and Food Audits and Analysis

(former FVO Food and Veterinary Office)

Unit F1 - Food

Grange / Dunsany – Co. Meath - IRELAND

E-mail address : bruno.battilocchi@ec.europa.eu

