

# FILIERE CORTE: una occasione di sviluppo e sicurezza alimentare

Aspetti autorizzativi e normativi dalla produzione  
primaria alla vendita e deroghe

Dr. Mariano Sigismondi

Frascati 21.10.16

---

---

# Definizioni

L'agronomo francese Malassis (1973) ha definito la filiera come l'insieme degli agenti (imprese e amministrazioni) e delle operazioni (di produzione, di ripartizione, di finanziamento) che concorrono alla formazione e al trasferimento del prodotto (o gruppo di prodotti) fino allo stadio finale di utilizzazione, nonché di tutti i flussi collegati.

---

---

# La Filiera



# La produzione

primaria:

art. 3 par.17 reg. CE 178/2002

"produzione primaria", tutte 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;

---

---

# La produzione primaria: le attività svolte dall'azienda agricola o ad un livello analogo

- Produzione, allevamento o coltivazione di prodotti vegetali quali cereali, frutta, ortaggi ed erbe, trasporto, magazzinaggio e manipolazione di tali prodotti (senza alterazione sostanziale della loro natura) nell'azienda agricola e loro successivo trasporto in uno stabilimento.
  - Produzione, allevamento o coltivazione di animali per la produzione di alimenti nell'azienda agricola e ogni altra attività connessa, nonché il trasporto di animali per la produzione di carne ad un mercato o a un macello e il trasporto di animali tra aziende agricole.
  - Produzione, allevamento o coltivazione di lumache nell'azienda agricola e loro eventuale trasporto a uno stabilimento di trasformazione o a un mercato.
  - Mungitura e conservazione del latte nell'azienda agricola.
- 
-



- Produzione e raccolta di uova nello stabilimento del produttore, ma non le operazioni
  - di imballaggio delle uova.
  - Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca (senza alterazione sostanziale della loro natura) a bordo di imbarcazioni (escluse le navi frigorifero e le navi officina) e loro trasporto al primo stabilimento (compresi le aste del pesce) a terra, compresi pesca, manipolazione e trasporto dei pesci d'acqua dolce (fiumi, laghi).
  - Produzione, allevamento, coltivazione e raccolta dei pesci in aziende acquicole e loro trasporto a uno stabilimento.
  - Produzione, allevamento, coltivazione, stabulazione e raccolta di molluschi bivalvi vivi e loro trasporto a un centro di spedizione, un centro di depurazione o a uno stabilimento di trasformazione.
  - Raccolta di prodotti selvatici (funghi, bacche, lumache ecc.) e loro trasporto ad uno stabilimento.
- 
-

# La Politica Agricola Comunitaria

Il Comitato delle regioni europee nei suoi recenti pareri reputa essenziale promuovere i circuiti brevi e la vendita diretta e ne chiede l'integrazione nella politica complessiva delle produzioni agricole dell'UE e nella politica agricola comune (PAC) attraverso le forme di filiera corta.

Lo sviluppo di sistemi di filiera corta, come nella precedente programmazione per il sostegno alle aree rurali, è sostenuto nella politica per lo sviluppo rurale 2007-2013 attraverso azioni che mirano al miglioramento del reddito degli agricoltori, alla riduzione del peso economico dell'intermediazione, alla fornitura di servizi alla popolazione, come i mercati locali.

---

---

# Obiettivi

- Riduzione fasi di intermediazione commerciale: così da collegare in modo più diretto agricoltore e consumatore finale; obiettivo di contenuto spiccatamente economico, con focalizzazione sull'aumento dei prezzi alla produzione e sulla riappropriazione del valore aggiunto da parte del mondo agricolo e/o sul contenimento dei prezzi al consumo dal lato del consumatore;

- Riduzione della distanza geografica e culturale che il prodotto percorre prima di giungere al consumatore; si tratta di iniziative con contenuto orientato (in modo più o meno consapevole) ai temi sociali e ambientali, esprimibili nel sostegno a forme di solidarietà tra consumatori e produttori locali e nella riduzione dei chilometri percorsi dal cibo o di altre esternalità ambientali negative;
  - aumentare il protagonismo dei consumatori e dei produttori nella filiera agroalimentare, consente ad entrambe le componenti una riappropriazione dell'oggetto scambiato (il prodotto agricolo, il cibo) e dei processi biologici ad esso sottesi, ma anche una ri-personalizzazione delle relazioni tra chi produce e chi consuma (McGarry et. al., 2005; Watts 2005).
- 
-

# Motivazioni

- Ambientali: ecosostenibilità ,modalità di produzione a minor impatto ambientale, come l'agricoltura biologica o l'agricoltura integrata, l'acqua, il clima, i biocarburanti;
  - Sociali: ricerca della qualità, relazionali connessione fra i residenti dei centri abitati e gli agricoltori, che si traduce nello sviluppo di un'identità comune legata al territorio;
  - Economiche: ricavi maggiori, possibilità di incidere sulle politiche dei prezzi, disponibilità finanziaria immediata, utilizzare i due canali di vendita evitando periodi di eccedenze ecc;
- 
-

# Analisi di mercato

Sebbene la filiera corta sia una realtà in crescita, ma ancora limitata, e il suo contributo allo sviluppo rurale non sia quantificabile, non si può non riconoscere la capacità di questa forma di commercializzazione e il contestuale rafforzamento del ruolo multifunzionale delle aziende agricole nel creare valore nelle aree rurali (Raffaelli et al., 2009).

Nel corso di una recente conferenza sulle agricolture locali e le filiere corte la Commissione europea ha dichiarato che il 15% delle aziende agricole dell'UE commercializzano a livello locale oltre la metà della loro produzione e, pur prendendo atto di contraddizioni (a fronte della richiesta di prodotti locali l'offerta risulta ancora poco strutturata e poco accessibile).

---

# Tipologie

- Vendita Diretta- negozi aziendali e-commerce, raccolta diretta in azienda («pick-your-own») distributori di latte crudo, forniture al circuito HoReCa (hotel, ristoranti, alberghi) alle cooperative di consumo fino alle nuove modalità di associazione fra produttori e consumatori (CSA) «Community Supported Agricolture»;
  - Farmers Market- mercati gestiti da associazioni, aree di mercati comunali riservate;
  - Gruppi d'acquisto GODO (gruppi organizzati di domanda e offerta), GAS (gruppi acquisto solidale)
  - Nascono infine i Centri di trasformazione di comunità (CTC): associazioni temporanee di scopo che mettono a disposizione degli operatori del settore produttivo del territorio le strutture tecnologiche per le trasformazioni olivicoli, vitivinicoli, cerealicoli, zootecnici, lattiero caseari e ortofrutticoli
- 
-

# Prospettive di crescita

A livello europeo nella proposta per la PAC 2014-2020 l'intervento sulla filiera corta è indicato come strategico e ad esso sono dedicati strumenti specifici e innovativi.

Sono previsti, interventi che producano un forte impatto sullo sviluppo delle zone rurali con

- incentivi per la creazione di filiere corte, la costituzione di associazioni di produttori;
- il sostegno all'innovazione delle imprese coinvolte nei circuiti brevi;
- incentivi per lo sviluppo di azioni integrate capaci di correlare agricoltura e turismo;

Il tutto potrebbe diventare anche oggetto di specifici sottoprogrammi di intervento.

---

---



Secondo il Commissario europeo per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale, Dacian Cioloș , uno degli elementi di rinnovo della politica di sviluppo rurale dopo il 2013 sarà quello di «rimettere in comunicazione tra loro i grandi bacini di utenza urbani e i bacini di produzione circostanti, favorendo le iniziative dei mercati nelle città»;



# Tipi di commercializzazione

In ambito nord-europeo e nord-americano, le forme più diffuse di filiera corta: la vendita diretta in azienda, i mercati contadini, le consegne settimanali alle famiglie su abbonamento, la raccolta di prodotti sul fondo da parte del consumatore, il commercio elettronico.

- In Inghilterra è molto diffusa la pratica di consegne settimanali su abbonamento alle famiglie («box schemes»),
  - CSA (acronimo dell'inglese «Community Supported Agriculture», agricoltura sostenuta dalla comunità), forma di filiera corta nata in Svizzera e Giappone negli anni '60 e successivamente diffusasi negli USA, si intende una relazione diretta di partenariato commerciale tra uno o più agricoltori ed una comunità di sostenitori/consumatori uniti tra loro in rete.
- 
-

# In Italia

In Italia l'approccio alla conoscenza della filiera corta è avvenuto soprattutto attraverso indagini esplorative su realtà locali.

Come negli altri paesi, si assiste sempre più spesso all'integrazione di più soggetti: agricoltori, consumatori, organizzazioni professionali agricole, associazioni del biologico, associazioni culturali e ambientaliste, amministrazioni pubbliche nella promozione e attivazione di esperienze collettive di filiera corta di natura concertativa. Si va da «Campagna amica» (COLDIRETTI) a «Donne in Campo» (CIA), dai «Mercati della Terra» (SlowFood) alle iniziative di AIAB (Movimento consumatori e Legambiente), solo per citarne alcuni, senza dimenticare le campagne europee e nazionali per il consumo di frutta, verdura e latte nelle scuole, che generano contratti di fornitura diretta nella ristorazione scolastica pubblica.

---

---

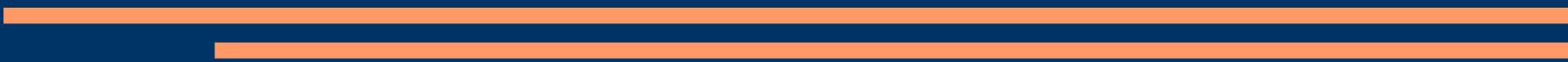
# I numeri

In attesa di conoscere la stratificazione dei dati dell'ultimo censimento ISTAT, nel 2007 si contavano, in Italia, circa 400.000 aziende (22,1% del totale delle aziende agricole italiane, il 5% in più rispetto al 2000), che effettuavano vendita diretta, per lo più localizzate nell'Italia meridionale e insulare (65%), soprattutto Campania (16,8%) e Sardegna (12,7%), ma anche in Toscana (12,4%) (ISTAT, 2008); il fatturato stimato è di 3 miliardi di euro (COLDIRETTI e AGRI2000, 2010).

# Quote di mercato

Il vino si conferma il prodotto in vendita diretta presente nel numero più alto di aziende.

cantine	35%,
ortofrutta	31%
lattiero caseari	13,6%
olio di oliva	12,7%,
piante ornamentali	11,9%,
carni e salumi	8,1%
miele	8,1%
le conserve	5,3%





Entra per la prima volta in graduatoria il latte fresco con una quota del 3,7% delle aziende,

Segnale di una enorme diffusione dei distributori self service che in verità attualmente hanno perso lo slancio iniziale.

Sono circa 2.250 le imprese agricole che propongono ai consumatori il latte fresco, mentre sono oltre 1.500 i distributori self service di latte crudo.

Tale diffusione pone l'Italia al primo posto in Europa.



# Lo stato giuridico

Il criterio della prevalenza dei prodotti provenienti dall'azienda dell'imprenditore costituisce il limite entro il quale continua ad applicarsi lo statuto dell'impresa agricola, ad attività altrimenti ricadenti sotto il regime giuridico dell'impresa commerciale.

Ai sensi dell'art. 2135 codice civile, novellato dall'art. 1 del d. lgs. 228/01, la vendita diretta dei prodotti può essere effettuata da parte dell'imprenditore agricolo;

lo stesso fruisce di una disciplina speciale sul piano amministrativo, rispetto alla disciplina riservata alle imprese commerciali.

---

---

# Cenni storici

Il caso della vendita del vino è un esempio emblematico della disciplina speciale. Effettuata direttamente nell'azienda agricola, ai sensi dell'art. 206 del r. d. n. 62 del 21 gennaio 1929.

La legge del 1929 prevedeva, a riguardo, sul piano delle regole del commercio, l'esclusione dell'obbligo di munirsi di licenza di vendita per la mescita del vino e la vendita diretta nelle cantine annesse alle strutture dei fondi rustici.

Un esonero dagli obblighi di licenza e dall'onere del versamento della cauzione imposta ai commercianti venne introdotto poi per il commercio ambulante, ai sensi dell'art. 9 della legge 327 del 5 febbraio 1934.

---

---



Nel dopoguerra, la disciplina del commercio estende la semplificazione delle regole dettate per le attività commerciali alla vendita diretta di produttori agricoli.

La legge sul commercio n. 59 del 1963, a lungo rimasta in vigore e abrogata solo con il d. l. 25 giugno 2008, n. 112 (convertito in legge 6 agosto 2008, n. 133), esime dall'obbligo di munirsi di licenza i produttori agricoli, singoli o associati «per la vendita al dettaglio, in tutto il territorio della repubblica, dei prodotti ottenuti nei rispettivi fondi per coltura o allevamento», previa domanda al sindaco del comune dove si effettua la vendita.

---

---

# Di recente

Anche la legislazione sul commercio attualmente in vigore: il decreto l.gs n. 114/1998, nel definire all'art. 4 l'ambito di applicazione della legge,

ne esclude l'applicazione ai «produttori agricoli, singoli associati, i quali esercitino attività di vendita di prodotti agricoli nei limiti di cui all'art. 2135 c.c., alla legge 25 marzo 1959 n. 125 e successive modificazioni e alla legge 9 febbraio 1963 n. 59 e successive modificazioni».

---

---

L'art. 4 del d. lgs. 228/2001, che definisce l'esercizio dell'attività di vendita, prevede una procedura semplificata per l'accesso all'attività di vendita, nell'ottica del favore riservato alle imprese agricole nello svolgimento della vendita diretta dei loro prodotti.

Sono previste vendite in:

1. forma itinerante, ipotesi cui è assimilato il commercio elettronico;
  2. su superfici all'aperto dell'azienda, assimilate alle aree private di cui gli imprenditori agricoli hanno disponibilità;
  3. in forma non itinerante su aree pubbliche o aperte al pubblico.
- 
-



- La vendita diretta dei prodotti dell'impresa agricola in forma itinerante è soggetta, dopo le ultime modifiche introdotte dall'art. 27 del d.l. (semplificazioni) n. 5/2012, unicamente alla comunicazione al comune del luogo dove ha sede l'azienda agricola e può effettuarsi già a decorrere dall'invio della comunicazione.





- Per la vendita effettuata su superfici all'aperto dell'azienda o in aree di pertinenza dell'impresa, il d.l. n. 2/2006 ha liberalizzato l'attività al punto da escluderne anche la stessa comunicazione di inizio attività.
- Qualora, invece, la vendita si svolga su aree pubbliche o locali aperti al pubblico è richiesta la comunicazione di inizio attività al sindaco del comune ove si svolge la vendita .



# L.R. 24 Dicembre 2008, n. 28

Interventi regionali per la promozione dei mercati riservati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli

## Art. 2 (Contributi per l'avvio dei mercati agricoli)

1. La Regione concede contributi per sostenere le attività di avvio per la realizzazione dei mercati agricoli. Possono beneficiare dei contributi:

- a) i comuni che, di propria iniziativa, intendano istituire mercati agricoli riservati agli imprenditori agricoli professionali;
- b) gli imprenditori agricoli professionali, singoli o associati, che facciano richiesta ai comuni per istituire mercati agricoli.

2. I contributi di cui al comma 1, anche al fine di ridurre i costi di trasporto delle merci, sono concessi a condizione che nei mercati agricoli che si intende avviare siano rispettate le seguenti condizioni:

- a) vendita esclusivamente di proprie produzioni riservata ad aziende agricole ubicate nell'ambito territoriale del comune in cui il mercato è istituito o autorizzato;
  - b) nel caso di istituzione o autorizzazione da parte di un comune con meno di 5 mila abitanti, possibilità di vendita nel mercato agricolo, esclusivamente con proprie produzioni, anche da parte di aziende agricole ubicate nell'ambito territoriale dei comuni limitrofi;
- 
-



- c) nel caso di istituzione o autorizzazione da parte di un comune capoluogo di provincia, possibilità di vendita nel mercato agricolo, esclusivamente con proprie produzioni, anche da parte di aziende agricole ubicate nell'ambito territoriale provinciale;
  - 3. Ferme restando le condizioni di cui al comma 2, lettera c), una percentuale dei contributi annualmente disponibili è utilizzata per sostenere l'avvio, nei capoluoghi di provincia, di mercati agricoli caratterizzati dalla vendita di prodotti ottenuti esclusivamente da agricoltura biologica.
  - 4. La Giunta regionale con propria deliberazione, su proposta dell'assessorato competente in materia di agricoltura, sentita la competente commissione consiliare permanente, stabilisce in particolare:
    - a) i criteri e le modalità per la presentazione delle domande;
    - b) i criteri per la valutazione e la formazione di una graduatoria;
    - c) gli importi massimi di spesa da ammettere a finanziamento e le modalità di erogazione;
- 
-



- Art. 4 (Contributi per prodotti agricoli regionali nelle mense scolastiche)
- 1. Al fine di favorire l'impiego di prodotti agricoli regionali nella preparazione dei pasti delle mense scolastiche, la Regione concede contributi ai comuni che, nell'ambito della gestione del relativo servizio, prevedano l'utilizzo di prodotti agricoli ortofrutticoli provenienti da imprenditori agricoli professionali che operano nei mercati riservati alla vendita diretta.



# In Regione pochi giorni fa

- SEDUTA DI MERCOLEDI' 12 OTTOBRE 2016:

Approvata la proposta di legge regionale n. 151 del giorno 1 aprile 2014, concernente: “Disposizioni per valorizzare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli e alimentari di qualità provenienti da filiera corta”



# Elementi salienti

dai lavori di aula

- Trasparenza sui prezzi, tracciabilità, sostenibilità ed esclusione dei prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (Ogm) sono principi chiave della normativa approvata oggi che si propone in modo esplicito la tutela della salute, del benessere dei cittadini e la sostenibilità ambientale delle produzioni;
  - Numerose le novità: dalla promozione del pesce "a miglio zero" alla valorizzazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario, dai "mercati dei contadini" agli spazi nei nuovi mercati comunali per la vendita diretta di prodotti a filiera corta (40 per cento dei posteggi);
  - Se da un lato si guarda ad accordi tra produttori e grande distribuzione, dall'altro viene sostenuta la costituzione di gruppi di acquisto solidale e popolare o collettivo delle produzioni a filiera corta e di gruppi di offerta per la vendita collettiva;
  - Dettata la disciplina per la vendita diretta. L'inserimento di questo genere di prodotti in misura superiore al 50 per cento sarà titolo preferenziale negli appalti di servizi e forniture destinate alle strutture di ristorazione collettiva della Regione e degli enti dipendenti;
- 
-



- Un logo e un circuito renderanno riconoscibili le aziende agricole, di ristorazione, trasformazione dei prodotti e vendita al pubblico;
- programma anche interventi per garantire nel paniere di filiera corta i prodotti per persone affette da intolleranze alimentari ;
- La legge punta alla riduzione del ricorso agli agrofarmaci e al risparmio dell'acqua per l'irrigazione;
- Incentivato il ricorso a packaging riciclabile o compostabile;
- Nascono infine i Centri di trasformazione di comunità (CTC): associazioni temporanee di scopo che mettono a disposizione degli operatori del settore produttivo del territorio le strutture tecnologiche per le trasformazioni olivicoli, vitivinicoli, cerealicoli, zootecnici, lattiero caseari e ortofrutticoli:



# Rilievi critici

I limiti all'applicabilità delle disposizioni nazionali sono due:

- In primo luogo si richiede il generico rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, cui fa riscontro il divieto di praticare vendita diretta per gli imprenditori che abbiano riportato condanne in ambito sanitario e di frodi alimentari.
- In secondo luogo, la disposizione introduce un criterio che incide sul profilo dimensionale dell'attività della impresa, singola e associata, con l'effetto di delimitare l'applicazione della norma al di là del criterio generale della prevalenza.

## Si pongono riflessioni:

- La scelta di valorizzazione dei prodotti agricoli sui mercati regionali nell'ambito della politica agricola comune;
- la rilevanza locale del mercato, che non incide sulle più ampie dinamiche del mercato interno dell'UE;
- Si pensi alle eccezioni previste nel regolamento (CE) n. 852/04, in riferimento alla previsione di una regolamentazione nazionale dei mercati locali, con l'esclusione di regole pensate per un mercato Intracomunitario;

# E i piani regionali di prevenzione

- DCA U 00309: approvazione del piano regionale della prevenzione 2014-2018;
  - DCAU000017/2015: Progetto generale 8: sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria;
  - Progetto 8.1: sistemi anagrafici;
  - Progetto 8.2 :consolidare e diffondere la formazione in merito alle tecniche e all'organizzazione del C.U.;
  - Progetto8.3: ridurre il fenomeno dell'antibiotico resistenza tramite la corretta gestione del farmaco;
  - Progetto8.4: promozione della sicurezza alimentare e igiene nutrizionale presso la ristorazione collettiva e i punti vendita;
- 
-

# La normativa sanitaria di riferimento

- **Reg.CE n. 178/2002:** stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
  - **Regolamento C.E 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari allegato I:** produzione primaria parte a: requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate;
  - **Ordinanza 3 aprile 2002:** Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche;
  - **Più in generale tutto il cosiddetto pacchetto igiene**
- 
-

# Riferimenti normativi regionali

- DGRL 21.04.2006: sospensione rilascio libretti sanitari;
- Det. N G06917 del 12.05.14 : procedura operativa per la registrazione delle imprese alimentari ai sensi del reg. CE 852/04 Aggiornamento ;
- Det. D.2145 del 21.07.06: piano regionale di controllo (PRIC) 2015-2018) ;
- Det. 25.05.2016 n G05937 : PRR 2016;
- Det. 4117/11: Piano regionale molluschi ;

# Deroghe

- Det. 147 del 21.01.2008 : concessione deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi reg. CE 852/ 04 e 853/04;
- DM 1151/2012 e DM 14.10.2013 : caratterizzazione DOP,IGP,STG;
- DM 350/99 :ricognizione prodotti tipici;

## Requisiti dell'area destinata a mercato settimanale di generi alimentari

In generale:

- Adeguate garanzie igienico sanitarie
- Protezione dal traffico
- Rete fognaria per allaccio delle strutture e per la raccolta delle acque meteoriche e di lavaggio
- Pavimentazione con idonea inclinazione



## ▪ Art. 5.: Caratteristiche dei banchi temporanei

- 1. I banchi temporanei di cui all'art. 1, comma 2, lettera f), ferma restando l'osservanza delle norme generali di igiene, devono avere i seguenti requisiti:
  - a) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
  - b) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
  - c) avere banchi di esposizione costituiti da materiale facilmente lavabile e disinfettabile e muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni esterne.
- 2. Le disposizioni di cui al comma 1, lettere b) e c), non si applicano ai prodotti ortofrutticoli freschi e ai prodotti alimentari non deperibili, confezionati e non. Tali prodotti devono essere comunque mantenuti in idonei contenitori collocati ad un livello minimo di 50 centimetri dal suolo.



# Responsabilità del Comune

- ❖ predisporre rete idroelettrica e fognaria nonché la gestione degli scarti di lavorazione di cui al reg CE 1774/02
- ❖ Sugli spazi comuni manutenzione straordinaria e ordinaria, pulizia.... disinfezione, raccolta rifiuti, servizi igienici acquirenti, potabilità acque fino alla rete pubblica

# Il regolamento (CE) n. 852/2004 allegato I, parte A, punto I

Contempla anche le seguenti operazioni associate 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 presente regolamento; nonché In caso di prodotti di origine vegetale e prodotti della pesca: le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento;
- Pertanto l'espressione "produzione primaria" va qui inteso come riferito ai prodotti primari e alle suddette operazioni;

# Il Reg. CE 852/2004: allegato I

## 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;



## ▪ I. AMBITO D'APPLICAZIONE

- 1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:
    - a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;
    - b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento; e
    - c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.
- 
-

- 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 per:
    - 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) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
    - 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) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
- 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 per:
  - 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.

### III. TENUTA DELLE REGISTRAZIONI

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

- 8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale ■ ■ ■
  - devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:
    - a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
    - b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
    - c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
    - d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e
    - e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.
  - 9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:
    - a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
    - b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale
- 
-

- 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.



GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE

