



Un percorso di approfondimento e divulgazione sul tema della condizionalità

## SANITÀ PUBBLICA, SALUTE DEGLI ANIMALI E DELLE PIANTE

### Atto B11 Principi e requisiti generali di legislazione alimentare, Istituzione dell' autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare

Reg (CE) 178/2002 articoli 14,15,17(par.1) 18, 19, 20

#### EDIZIONE AGGIORNATA 2007

La protezione della salute è un obiettivo fondamentale della legislazione alimentare.

Nel documento della Commissione Europea "Dai campi alla tavola, prodotti alimentari sicuri per i consumatori europei" (luglio 2004) viene posta particolare attenzione a tutto ciò che ha relazione con le fasi di produzione degli alimenti, ivi comprese quelle di coltivazione o allevamento. Da questo nuovo orientamento della politica comunitaria è risultata una legislazione a ombrello, nota come "Legislazione generale sugli alimenti".

**La presente scheda aggiorna e sostituisce quella già pubblicata nel 2006, anno in cui il rispetto della condizionalità interessava solo la tracciabilità del latte.**

#### LE AZIENDE AGRICOLE INTERESSATE

Sono direttamente interessate le aziende che producono prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia, della pesca e dei mangimi. Le aziende produttrici e trasformatrici devono anche soddisfare norme specifiche allo scopo di garantire la sicurezza, per quanto tecnicamente possibile, degli alimenti e l'informazione ai consumatori, dando così loro le più ampie possibilità di scelta.



## COME SI RISPETTANO I CRITERI DI GESTIONE OBBLIGATORI

Ai fini del rispetto dei Criteri previsti dalla condizionalità è necessario garantire alcuni aspetti della catena di produzione ritenuti particolarmente importanti per la sicurezza dei prodotti alimentari riguardanti:

1. i requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate
2. i requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
3. i requisiti per l'igiene dei mangimi;
4. la rintracciabilità del latte fresco.

### 1. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Per produzione primaria s'intende l'insieme delle fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compreso il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. Per prodotto primario s'intende il prodotto della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca. Si distinguono obblighi e impegni di registrazione diversi in caso di produzione animale o vegetale.

PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI VEGETALI
<p><b>OBBLIGHI</b> Gli operatori che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono provvedere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose con modalità efficaci ad evitare possibili contaminazioni (es. pavimentazioni impermeabili e bacini di contenimento, protezioni dall'azione degli agenti atmosferici, ecc. vedi anche <b>Atto A2</b>);</li> <li>• prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie pericolose e trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti (vedi <b>Atti B12-13-14-15</b>);</li> <li>• tenere conto dei risultati delle analisi effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;</li> <li>• usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa in materia (vedi anche <b>Atto B10</b>).</li> </ul>	<p><b>OBBLIGHI</b> Gli operatori che producono o raccolgono devono provvedere a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose con modalità efficaci ad evitare possibili contaminazioni (es. pavimentazioni impermeabili e bacini di contenimento, protezioni dall'azione degli agenti atmosferici, ecc. vedi anche <b>Atto A2</b>);</li> <li>• utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi (vedi <b>Atto B9</b>);</li> <li>• adottare le opportune misure correttive quando si presentano i problemi individuati dai controlli ufficiali.</li> </ul>
<p><b>REGISTRAZIONI</b> Gli stessi operatori devono provvedere a registrare, tenere e conservare per un periodo di tempo adeguato i seguenti dati, al fine di metterli a disposizione delle Autorità competenti e degli altri operatori alimentari che ricevono i prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;</li> <li>• i prodotti veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;</li> <li>• i risultati di tutte le analisi effettuate sui campioni prelevati da animali o su altri campioni effettuati a scopo diagnostico e che abbiano rilevanza per la salute umana;</li> <li>• tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.</li> </ul>	<p><b>REGISTRAZIONI</b> Gli stessi operatori devono provvedere a registrare, tenere e conservare per un periodo di tempo adeguato i seguenti dati, al fine di metterli a disposizione delle Autorità competenti e degli altri operatori alimentari che ricevono i prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'uso dei prodotti fitosanitari e biocidi (registro dei trattamenti);</li> <li>• i risultati di tutte le analisi effettuate sui campioni prelevati da piante o su altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.</li> </ul>

### 2. Requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti di origine animale

Ai fini della Condizionalità gli obblighi riguardano la produzione e la vendita del latte crudo, dei prodotti lattiero-caseari trasformati e delle uova.

#### LATTE CRUDO

Per latte crudo s'intende il latte prodotto mediante la secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, bufale sottoposto a:

- refrigerazione immediata dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra i 0 e i +4 °C;
- filtrazione ottenuta con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità;
- deposito, alla temperatura compresa tra i 0 ed i +4 °C con agitazione continua del latte fino al momento della vendita.

Il latte crudo può essere destinato solo al consumatore finale e non a ristoranti, bar, gelaterie, mense o a società che operano nella ristorazione collettiva.

### Obblighi

Il produttore agricolo che vende direttamente il latte al consumatore finale deve richiedere l'autorizzazione al Sindaco il quale la rilascerà sentito il parere dell'ULSS Servizio Veterinario. L'autorizzazione sarà rilasciata se il Servizio Veterinario riscontra favorevolmente le condizioni:

- igienico sanitarie dei locali e delle attrezzature e delle strutture di produzione, stoccaggio e vendita del latte crudo;
- le modalità di gestione della produzione e vendita;
- lo stato sanitario del bestiame;
- il rispetto del benessere animale;
- le procedure di autocontrollo.

### UOVA

Particolari indicazioni sono riservate alle aziende produttrici di uova. Nei locali aziendali, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e al riparo dei raggi solari.

## 3. Requisiti per l'igiene dei mangimi

### Obblighi

Gli operatori della produzione primaria di mangimi e delle operazioni connesse (trasporto, manipolazione, miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati) devono rispettare i seguenti requisiti in materia d'igiene:

- immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro per prevenire possibili contaminazioni pericolose;
- tener conto dei risultati delle analisi effettuate sui campioni prelevati da prodotti primari o altri attinenti la sicurezza dei mangimi.

### Registrazioni

Gli stessi operatori devono, inoltre, registrare:

- ogni uso di prodotti fitosanitari o biocidi;
- l'uso di sementi geneticamente modificate;
- la fonte e la qualità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di mangime in uscita.

### Lo stoccaggio dei mangimi

Lo stoccaggio dei mangimi deve avvenire osservando le seguenti prescrizioni:

- i mangimi devono essere immagazzinati separatamente dai prodotti chimici vietati nell'alimentazione degli animali;
- i mangimi medicati e i mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati;
- nella fase di distribuzione i mangimi non medicati devono essere manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.

**N.B.** Gli operatori del settore dei mangimi, a partire dalla produzione primaria (aziende agricole produttrici) fino all'immissione in commercio ed alla somministrazione di alimenti agli animali destinati alla produzione di alimenti, comprese le fasi di trasporto, devono essere registrati ai sensi del Reg (CE) 183/2005, trasmettendo l'istanza di registrazione alla Regione del Veneto - Unità di progetto Sanità Animale, per il tramite del Servizio Veterinario dell'ULSS territorialmente competente.

## 4. La rintracciabilità del latte

I produttori di latte coinvolti nella filiera del latte fresco devono provvedere alla:

- realizzazione di un "Manuale aziendale" per la rintracciabilità del latte;
- gestione della documentazione che prevede le modalità di aggiornamento e di registrazione del "Manuale aziendale";
- presenza e la reperibilità in azienda del manuale stesso.

Si tratta di un Manuale, sottoscritto dal legale rappresentante dell'azienda, sul quale annotare le informazioni previste dalla normativa vigente. Oltre ad informazioni di carattere generale è necessario registrare i capi presenti in allevamento, la loro provenienza e l'impiego dei mangimi autoprodotti, la provenienza e l'impiego di medicinali, i capi trattati con medicinali, la data di mungitura, il latte venduto e la sua destinazione.



Il Manuale aziendale deve essere realizzato conformemente alle indicazioni stabilite con il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 14 gennaio 2005. Esso deve contenere i criteri e la relativa modulistica per la registrazione dei dati ai fini di consentire una efficiente ricostruzione del percorso produttivo del latte.

Il Manuale deve essere composto da due parti:

Parte Generale - contiene gli argomenti comuni a tutti gli operatori della filiera (allevatori, trasportatori, primi acquirenti, titolari dei centri di raccolta, standardizzazione, trattamento) con dati sull'azienda, data di emissione, data ultima revisione, nome e firma del rappresentante legale, n. pagine complessive. Inoltre, in questa parte devono essere sviluppati i capitoli relativi alle:

- definizioni: descrizioni relative al significato dei termini utili alla comprensione del Manuale;
- riferimenti normativi: le normative di riferimento relative agli obblighi di rintracciabilità, sanitari, commerciali;
- gestione della documentazione: le modalità di aggiornamento del Manuale, della documentazione descrittiva, nonché i tempi e le responsabilità per la conservazione delle registrazioni;
- gestione delle non conformità: i comportamenti e le registrazioni adottate dall'azienda a fronte del manifestarsi di eventi non adeguati alle condizioni operative stabilite nel Manuale.

Parte Speciale - si riferisce alle peculiarità delle singole attività produttive. Nel caso in cui l'azienda svolga contemporaneamente più funzioni la parte speciale sarà suddivisa in diverse sezioni corrispondenti alle specifiche attività coinvolte. In questa parte deve essere identificato l'allevamento e devono essere descritte le attività relative all'identificazione e registrazione del latte venduto per la produzione di latte alimentare fresco e della sua prima destinazione. La traccia per la compilazione deve garantire la presenza del CUAA (Codice Unico Aziende Agricole), del codice ASL, del Comune dove è ubicato l'allevamento.

Gli allevatori sono obbligati, inoltre, a identificare e registrare:

- I. i capi presenti in allevamento;
- II. la provenienza e l'impiego dei mangimi acquistati;
- III. la produzione, preparazione e l'impiego dei mangimi autoprodotti in allevamento (non obbligatoria per gli allevamenti con una quota latte inferiore ai 2000 q.li)
- IV. le zone e il periodo di pascolo (non obbligatoria per gli allevamenti con una quota latte inferiore ai 2000 q.li)
- V. la provenienza e l'impiego dei medicinali utilizzati secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- VI. i capi trattati con medicinali e l'esclusione dalla destinazione al commercio del relativo latte secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- VII. la data di mungitura;
- VIII. l'orario di mungitura solo nel caso di latte da destinare a latte fresco pastorizzato;
- IX. il latte venduto e la sua destinazione.

## OBBLIGHI

Il manuale può essere redatto secondo le modalità più confacenti alla gestione aziendale e può utilizzare la documentazione già esistente in azienda. In ogni caso devono essere garantiti i seguenti aspetti:

- il Manuale deve essere comunque realizzato;
- il Manuale deve essere datato e sottoscritto dal legale rappresentante all'atto della prima emissione e di ogni successiva revisione;
- la documentazione deve contenere tutte le informazioni, previste dal Decreto ministeriale del 27 maggio 2004 ed indicate nelle Linee Guida, e deve essere gestita, fatti salvi obblighi più restrittivi, secondo i criteri stabiliti nel paragrafo Gestione della documentazione della Parte Generale;
- il Manuale e la documentazione deve comunque essere sempre presente e reperibile in azienda, anche in copia;
- gli eventuali sistemi informatici devono essere in grado, inoltre, di garantire la non contraffazione delle registrazioni, la visione a video, la stampa, l'archiviazione e la protezione da smarrimenti o deterioramenti dei dati relativi alla rintracciabilità mediante copia di backup. Tali sistemi devono permettere comunque la visione a video e la stampa dai dati aggiornati al più tardi al giorno precedente.

---

### Testi

Massimo Ferasin (Veneto Agricoltura)  
Si ringrazia per la collaborazione Barbara Lazzaro e Fernando De Rosa (Regione Veneto) ed Ester Giolo (AVEPA)

### Progetto divulgativo condizionalità

Responsabile progetto: Stefano Barbieri (Veneto Agricoltura)

### Pubblicazione edita da

Regione del Veneto - Giunta Regionale  
Direzione Regionale Agroambiente e Servizi per l'Agricoltura  
Via Torino 110, 30172 Mestre (VE)  
Tel. 041-2795439/5449 - Fax 041-2795448  
e-mail: [agroambiente@regione.veneto.it](mailto:agroambiente@regione.veneto.it)

### Realizzazione Editoriale

Azienda Regionale Veneto Agricoltura  
Coordinamento Editoriale:  
Margherita Monastero, Isabella Lavezzo  
Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale  
Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (PD)  
Tel. 049-8293920 - Fax 049-8293909  
e-mail: [divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org](mailto:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org)

I testi normativi in versione integrale, ulteriori documenti relativi alla condizionalità e le schede informative sono disponibili nelle pagine dedicate alla condizionalità (Progetto InfoEcoPraticO) nel sito Internet [www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org) sezione "Progetti speciali"