



PACCHETTO IGIENE

Indicazioni pratiche per rispettare
le condizioni igienico sanitarie
dei prodotti agricoli primari.

Per "Pacchetto Igiene" s'intende un insieme di Regolamenti Comunitari che dal 2004 ad oggi costituiscono il quadro normativo di riferimento in materia di sicurezza alimentare. L'ordinamento si è originato a seguito della strategia adottata dall'Unione Europea per ripristinare la fiducia dell'opinione pubblica in merito alla sicurezza dei prodotti presenti sul mercato. I consumatori europei vogliono consumare prodotti alimentari sicuri e sani.

La sicurezza alimentare inizia dal produttore ed ogni prodotto alimentare inizia dal campo di un'azienda agricola. Diventa quindi essenziale adottare un sistema di norme a garanzia della sicurezza sia per l'alimentazione umana sia per quella animale e una modalità di riconoscimento degli alimenti attraverso informazioni esaurienti sulla provenienza degli stessi e del loro contenuto.



Il coinvolgimento dell'impresa agricola

L'imprenditore agricolo è coinvolto nella "catena alimentare" in quanto produttore di alimenti che, direttamente od indirettamente (prodotti primari e trasformati vegetali e/o animali), raggiungono i consumatori.

Esso è chiamato ad assumersi le seguenti responsabilità:

- **garantire** che gli alimenti o i mangimi soddisfino **condizioni igienico sanitarie** di sicurezza in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- **registrare** e quindi saper individuare i **fornitori** di ogni singolo prodotto alimentare,

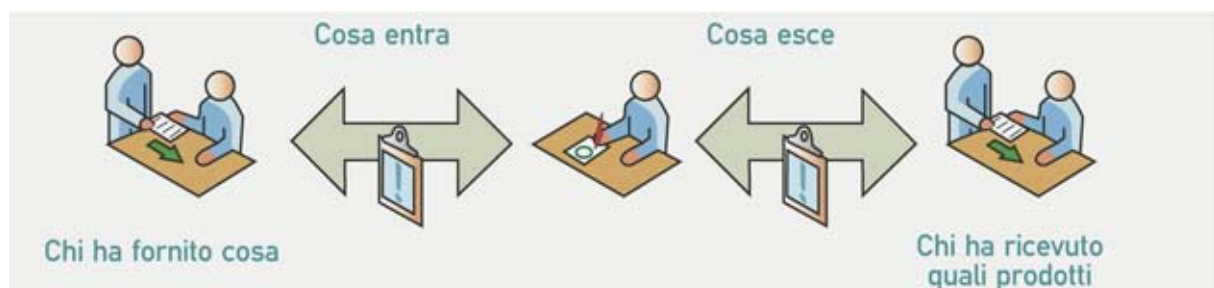
mangime, animale destinato alla produzione alimentare o di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime. In altre parole deve sempre sapere "chi ha fornito cosa";

- **registrare** e quindi saper individuare **le imprese** alle quali ha fornito i propri prodotti. In altre parole deve sempre sapere "chi ha ricevuto cosa";
- **etichettare** o identificare chiaramente alimenti e mangimi immessi sul mercato rispettando le disposizioni previste in materia di etichettatura.



N.B. La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti ricade su tutti gli operatori del settore alimentare. Rispetto a dove è posizionato il singolo operatore lungo la catena alimentare, esso è chiamato ad assumersi non solo la responsabilità relativa alle sue funzioni specifiche ma anche ad

estendere il suo **controllo a monte**, per acquisire le garanzie documentate da chi lo ha preceduto, e trasferire **a valle** le informazioni che lo riguardano all'operatore successivo. In altre parole deve tracciare e poter rintracciare ogni singolo elemento che costituisce il prodotto finale.



Tracciabilità e rintracciabilità

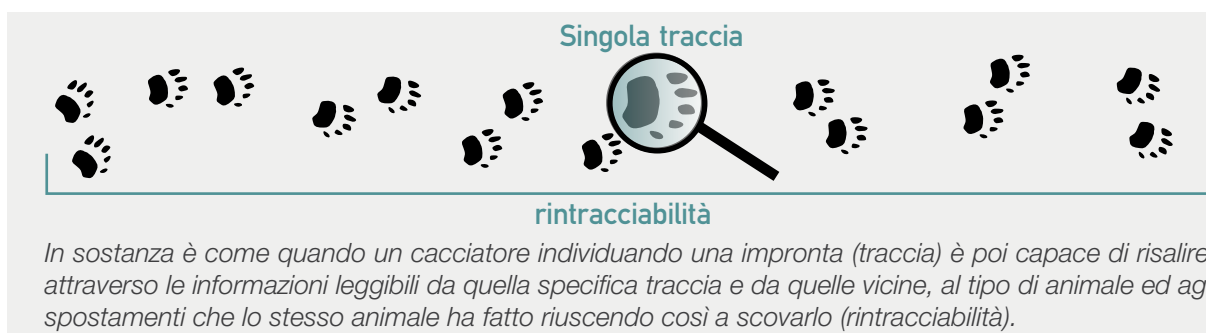
Sono due termini complementari e non sinonimi. Per **Tracciabilità** s'intende l'**informazione** che deve accompagnare ogni prodotto dal principio alla conclusione del suo percorso lungo tutta la filiera produttiva.

Esempio: i cereali acquistati da parte di un mangimificio per la produzione di mangimi dovranno essere accompagnati dai dati di provenienza, modalità di stoccaggio, quantità, qualità e descrizione.

Per **Rintracciabilità** s'intende il **sistema** con il quale è possibile ritrovare un determinato alimen-

to, mangime, animale, ecc. nelle fasi di produzione agricola primaria, trasformazione e distribuzione fino al consumo finale.

Esempio: nel caso fosse necessario ritrovare un determinato mangime già posto in commercio con un costituente nocivo dovuto ad una contaminazione avvenuta in fase di stoccaggio di un cereale, deve essere possibile attraverso le registrazioni di produzione del mangime, di acquisto dei prodotti primari e di fornitura ai commercianti, individuare esattamente tutto il prodotto in questione.



La registrazione e il riconoscimento

Tra le varie tracce che l'azienda deve imprimere nel proprio percorso produttivo sono fondamentali quelle che consentono alle autorità competenti l'immediata individuazione di ogni singolo stabilimento. Per questo motivo **tutti i produttori primari devono essere registrati** presso le aziende ULSS competenti per territorio. La registrazione avviene presentando una Denuncia d'inizio Attività (D.I.A.), con apposita modulistica. **Non è necessario inserire gli stabilimenti già registrati presso AVEPA** ovvero le aziende che hanno costituito il fascicolo aziendale. Tali stabilimenti vanno registrati in caso di nuove attività. Inoltre, l'obbligo di registrazione è assolto per tutti coloro che hanno già le autorizzazioni previste dalle norme sanitarie precedenti (o registrati in altri banche dati, come ad esempio quella degli apicoltori).

Esistono solo pochi casi di esenzione dalla registrazione. Questi riguardano gli operatori che producono per l'autoconsumo o piccoli quantitativi di prodotti primari, vendendoli direttamente al consumatore o al dettagliante locale (Provincia dove ha sede l'azienda e Province ad essa contermini).

Il **riconoscimento** è un obbligo che riguarda gli stabilimenti che trattano prodotti d'origine animale e **differisce dalla registrazione** in quanto alla domanda (presentata all'azienda ULSS competente per territorio almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'attività - D.I.A.), segue necessariamente il sopralluogo della ULSS per la verifica dei requisiti strutturali. Il riconoscimento è sempre necessario per le attività di macellazione di carne rossa.

Le produzioni primarie animali e vegetali

Per produzione primaria s'intende: *"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"*.

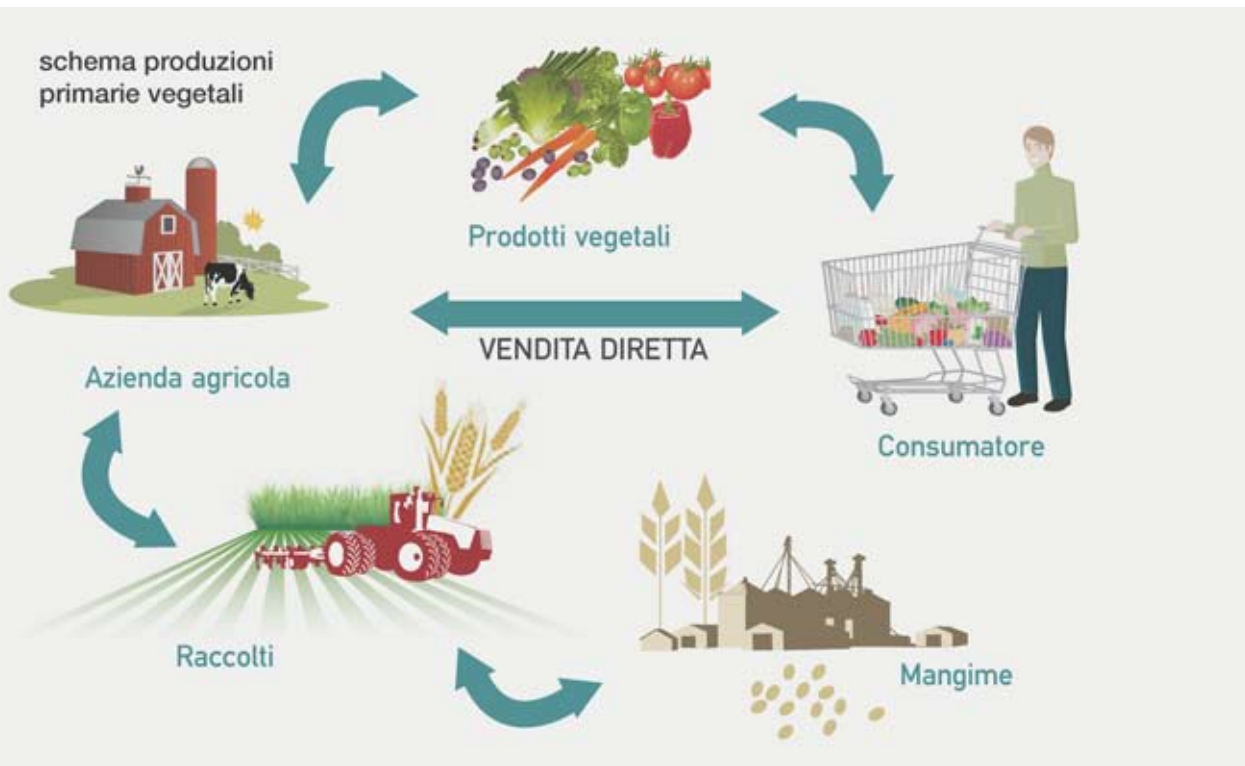
Dalla produzione primaria si ottengono i prodotti definiti anch'essi primari.

Sono comprese in questa categoria tutte le ope-

razioni connesse quali: raccolta, magazzinaggio e manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza che ne venga alterata la loro natura.

La pulizia degli ortaggi e la loro toelettatura, ad esempio, non modificano la classificazione del prodotto primario mentre cambiano la macellazione degli animali per la produzione di carne o la trasformazione dell'uva in vino.

Coltivazione



Per quanto possibile, in fase di coltivazione, l'imprenditore agricolo deve individuare e valutare i pericoli che possono originare effetti nocivi per la salute del consumatore. Le precauzioni che possono essere messe in atto al fine di evitare l'insorgenza di un pericolo riguardano principalmente:

- l'identificazione delle superfici interessate alla produzione (come da fascicolo del produttore);
- la verifica della qualità del suolo (anche attraverso analisi chimiche o altre determinazioni) in caso di dubbi relativi alla sicurezza ambientale e/o alimentare;

- la comunicazione o l'acquisizione delle autorizzazioni previste dalle normative vigenti in caso di utilizzo di fanghi di depurazione, di effluenti zootecnici, di reflui aziendali e della trasformazione agroalimentare;
- l'utilizzo di sementi identificate (cartellino ENSE) o autoprodotte. Nel caso di sementi autoprodotte è vietata la commercializzazione;
- Il corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari. I trattamenti devono essere registrati nell'apposito registro.

USO AGRICOLO

TRATTAMENTI CON PRODOTTI FITOSANITARI
ANNO: _____

COLTURA: _____

SUPERFICIE in ettari _____

PROTETTA

PIENO CAMPO

VARIETA' RIFERIMENTO _____

DATA SEMINA O TRAPIANTO _____

DATA INIZIO FIORITURA _____

DATA INIZIO RACCOLTA _____

scheda B

DATA	NOME COMMERCIALE PRODOTTO FITOSANITARIO	QUANTITA' IMPIEGATA litri o chili	SUPERFICIE TRATTATA ettari	AVVERSA' CHE RENDE NECESSARIO IL TRATTAMENTO	NOME DI CHI EFFETTUA IL TRATTAMENTO (1)	NOTE

RICORDA!

Tutti gli acquirenti e gli utilizzatori di prodotti fitosanitari ad eccezione per l'uso domestico o auto consumo, hanno l'obbligo della tenuta del **registro dei trattamenti** nel quale vengono annotati tutti i trattamenti, con i relativi dati caratteristici come indicato nella scheda B (vedi modello).

Per chi utilizza prodotti molto tossici (T+), tossici (T) e nocivi (Xn) è obbligatorio conservare per un anno le relative fatture di acquisto allegata al registro.

Gli agricoltori devono comunque provvedere a:

- immagazzinare i prodotti fitosanitari in **locali idonei**;

- **registrare l'insorgenza di patologie** delle colture che possono avere ripercussioni sull'uomo o sugli animali;
- **registrare la presenza di sostanze indesiderate** presenti nel raccolto.

Per l'acquisto e l'impiego dei prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti molto tossici, tossici e nocivi è obbligatorio essere in possesso dell'apposita autorizzazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, il cosiddetto "patentino".

L'autorizzazione si ottiene con esame e previa partecipazione ad un corso di 15 ore.

L'autorizzazione dura 5 anni ed è rinnovata esclusivamente previo corso formativo. Per quanto riguarda il rinnovo, esso deve essere inoltrato prima di sei mesi dalla scadenza ed il rinnovo deve essere ottenuto entro un anno dalla scadenza stessa, previo esame e corso di 6 ore.

Allevamento

Tutti gli allevatori di animali delle specie bovine, bufaline, ovicaprine, nonché gli allevatori di suini devono provvedere alla **registrazione dell'allevamento** e alla **identificazione e registrazione degli animali** secondo le modalità stabilite nelle rispettive anagrafi.

Oltre a questi sistemi di rintracciabilità degli animali sono da effettuare altre importanti procedure:

- tenere conto dei risultati delle **analisi** effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- **registrare** la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;

- **usare** correttamente gli additivi per i mangimi;
- **registrare** l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti d'origine animale;
- **notificare** alle autorità competenti (al Servizio veterinario territorialmente competente o al Sindaco dove è ubicato l'allevamento) il sospetto di malattie in allevamento al fine di prevenire la propagazione di malattie contagiose e di quelle trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti;
- **usare** correttamente i medicinali veterinari rispettando i periodi di sospensione e **registrandoli** nell'apposito registro.

Fac simile di Registro dei Trattamenti Farmacologici

Data ⁽²⁾	Motivo del trattamento ⁽²⁾	Data inizio trattamento ⁽¹⁾	Data fine trattamento ⁽¹⁾	Nome commerciale medicinale/mangime medicato utilizzato/ ⁽²⁾	Fornitore del medicinale mangime medicato ⁽¹⁾	Numero totale animali trattati ⁽²⁾	Contrassegno individuale/n. box/partita degli animali trattati ⁽²⁾	Sesso Specie ⁽²⁾	Tempo di sospensione ⁽²⁾	N. confezioni residue ⁽¹⁾	Firma del veterinario curante

(1) compilazione a carico dell'allevatore

(2) compilazione a carico del veterinario



L'uso dei farmaci veterinari deve essere documentato in un apposito **registro** contenente le seguenti informazioni:

- natura del trattamento;
 - natura dei prodotti autorizzati;
 - data del trattamento;
 - identificazione degli animali trattati;
 - data di scadenza del periodo di sospensione.
- Tale registro, a disposizione dell'autorità competente, deve essere vidimato dal Servizio Veterinario della Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio e conservato nell'azienda a cura del titolare, unitamente a copia delle ricette rilasciate dal veterinario, per almeno 5 anni.

Schema prodotti primari d'origine animale



Stoccaggio delle derrate alimentari e dei mangimi

L'operatore deve adottare misure efficaci a **protezione dei prodotti in stoccaggio** evitando in tutti i modi il loro contatto con sostanze pericolose (es.

pavimentazioni impermeabili e bacini di contenimento, protezioni dagli agenti atmosferici, ecc.).



I prodotti fitosanitari, i detersivi, i disinfettanti, i medicinali veterinari, gli oli ed i combustibili e tutte le sostanze che possono comunque contaminare i mangimi e le derrate alimentari vegetali devono essere stoccati **in aree dedicate**.

I mangimi e i prodotti vegetali destinati al diretto consumo umano, devono dunque essere immagazzinati separatamente dai prodotti chimici vietati nell'alimentazione umana e 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.

Durante la fase di conservazione dei prodotti potrebbero verificarsi degli **eventi accidentali** che devono essere gestiti e registrati (es. incendio,

allagamenti, ammuffimenti, contaminazioni fisiche e/o chimiche, ecc.)

scheda D

TRATTAMENTI CON PRODOTTI FITOSANITARI SU DERRATE VEGETALI IMMAGAZZINATE

ANNO: _____

TIPOLOGIA DI DERRATA: _____

DATA	NOME COMMERCIALE PRODOTTO FITOSANITARIO	QUANTITA' IMPIEGATA (litri o Kg.)	QUANTITA' DI DERRATA TRATTATA (in Kg. o t.)	AVVERSITA' CHE RENDE NECESSARIO IL TRATTAMENTO	ATTREZZATURA e/o METODO	NOME DI CHI EFFETTUA IL TRATTAMENTO (1)

(1) Se compilata dal "terzista", questi apporrà timbro e firma.

I trattamenti fitosanitari eseguiti sulle derrate alimentari immagazzinate devono essere registrati nel Registro dei trattamenti nell'apposita scheda D.

Aspetti igienico sanitari

I requisiti d'igiene per le produzioni primarie coinvolgono le operazioni di **coltivazione, stoccaggio, trasporto, manipolazione**, avendo attenzione di **evitare**, in ognuna di queste, tutte le **possibili contaminazioni** (es. contatti con sostanze tossiche come concimi, agenti atmosferici, antiparassitari, rifiuti, ecc.).

Gli operatori agricoli devono sempre avere un atteggiamento di **responsabilità** verso ogni singola attività produttiva, avendo cura di seguire le norme e le prassi operative che consentono di coltivare o allevare in condizioni ottimali garantendo, al tempo stesso, il massimo livello produttivo e la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti ottenuti.

Inoltre, nel caso in cui gli stessi realizzino **trasformazioni dei prodotti dopo la raccolta** (es. produzione di vino, olio, latte, formaggi, ecc.) sono tenuti alla realizzazione e gestione di un vero e proprio **sistema di autocontrollo** igienico sanitario.

Si riportano di seguito alcune **semplici operazioni di pulizia** che devono in ogni caso essere eseguite:

- tenere **puliti tutti gli impianti** utilizzati, compresi quelli per immagazzinare e/o manipolare i mangimi e se necessario provvedere alla **disinfezione**;
- tenere **puliti e disinfettati le attrezzature e i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni**;
- assicurare la **pulizia degli animali allevati**;
- utilizzare **acqua potabile o pulita**;
- assicurare che il **personale addetto** alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in **buona salute** e segua una **formazione** sui rischi sanitari;
- evitare la contaminazione da parte di **animali ed insetti nocivi**.

Un esempio di piano igienico è riportato di seguito:

Area d'intervento	Procedura	Prodotti	Frequenza	Verifica
Silos	Rimuovere i residui con pala e scopa, se necessario detergere, disinfettare e risciacquare	Detergenti efficaci e disinfettanti con scheda tecnica e di sicurezza	Ad ogni svuotamento dei silos	Visiva Olfattiva
Cassoni, contenitori e mezzi di trasporto	Rimuovere i residui, quando necessario lavare, detergere e/o disinfettare, sciacquare	Detergenti efficaci e disinfettanti con scheda tecnica e di sicurezza	Pulizia ad ogni carico; Detersione, disinfezione dopo il trasporto di letami o altri reflui zootecnici	Visiva
Magazzini ed aree esterne	Rimuovere i residui con pala e scopa, se necessario detergere, sanificare, disinfettare e risciacquare. Provvedere alla disinfestazione da animali indesiderati (ratti, insetti, uccelli, ecc.)	Detergenti efficaci e disinfettanti con scheda tecnica e di sicurezza.	Periodiche e straordinarie	Visiva e monitoraggio della eventuale presenza di animali

I mangimi

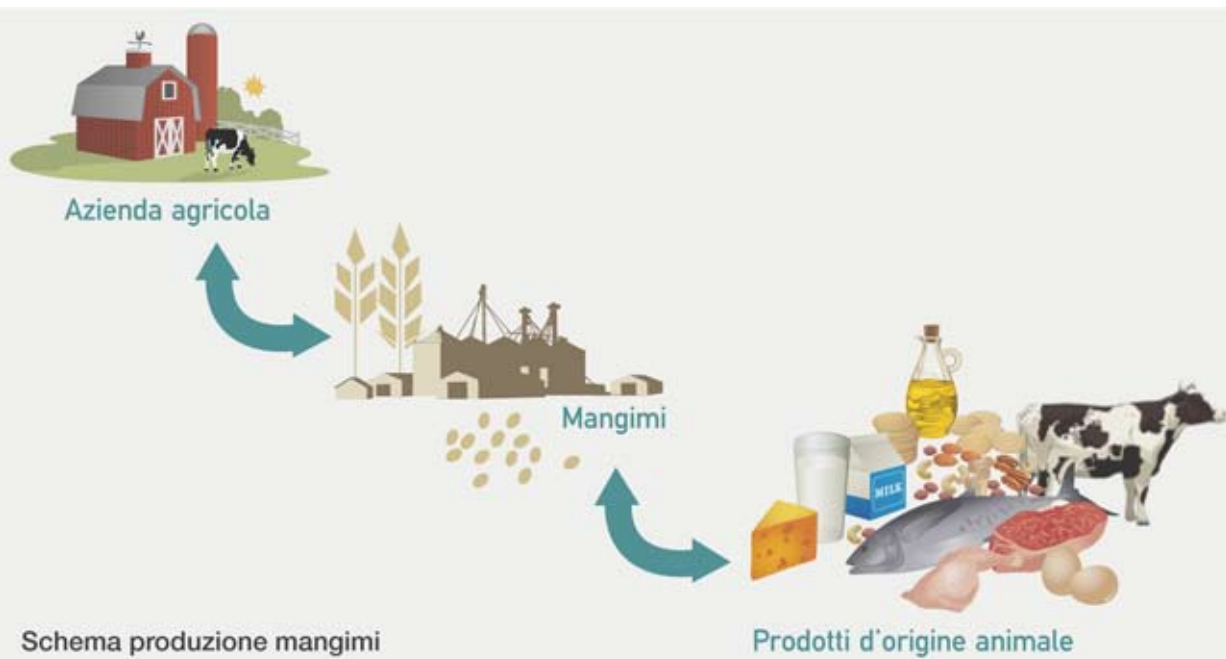
Appartengono alla categoria dei mangimi le sostanze o prodotti di qualsiasi natura, compresi i foraggi e gli additivi, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, **destinati alla nutrizione** degli animali.

Gli operatori del settore dei mangimi a partire dalla produzione primaria (comprese le aziende agricole) fino all'immissione in commercio ed alla somministrazione degli alimenti agli animali incluse le fasi di trasporto, **devono obbligatoriamente essere registrati** presso il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS competente per territorio. L'obbligo di registrazione è assolto dagli operatori produttori di mangimi che hanno costituito il fascicolo del produttore presso AVEPA. Per quanto riguarda la

rintracciabilità è obbligatoria la **registrazione** dei seguenti dati:

- nome ed indirizzo del fornitore
- natura del prodotto fornito
- nome e indirizzo dell'acquirente
- natura del prodotto venduto
- data dell'acquisto/vendita
- volume e quantità di prodotto, numero di lotto
- descrizione del prodotto ed eventuali esiti di controlli analitici.

N.B. Di norma, per assolvere a quanto richiesto, è sufficiente aggiungere in fattura il numero di lotto o partita.



Nei casi di preparazione del mangime in azienda è necessario tenere traccia (registrazione) della **formulazione** che deve in ogni caso essere fa-

cilmente identificabile (es. sequenze di carico per ogni materia prima impiegata, tempi di miscelazione, aggiunta di premiscele medicate o additivi).

Latte crudo

Il latte crudo può essere di vacca, pecora, capra o bufala e può essere **destinato solo al consumatore finale** e non quindi a ristoranti, bar, gelaterie, mense o a società che operano nella ristorazione collettiva.

Per "latte crudo" si intende quel latte **che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento** avente effetto equivalente (Punto 4 Allegato I REG 853/2004).

Inoltre lo stesso latte deve essere:

- filtrato con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità;
- refrigerato immediatamente dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra 0 e +4°C;
- depositato, alla temperatura di cui al punto precedente, ed agitato meccanicamente fino al momento del confezionamento per la vendita.

Il produttore agricolo che intende effettuare la vendita di latte crudo **direttamente al consumatore finale** deve presentare un **Dichiarazione di inizio attività** (D.I.A.) corredata della documentazione necessaria, tramite apposita modulistica (DGRV 3710 del 20 novembre 2007 e successive mod. ed integr.), ai competenti servizi veterinari. La vendita di latte crudo può iniziare, trascorsi i 30 giorni dalla data di protocollo o da quella della ricevuta di ritorno della raccomandata. L'attività può iniziare anche se non sono trascorsi i 30 giorni solo a seguito dell'avvenuta notifica dell'esito positivo del sopralluogo, da parte del Servizio Veterinario competente territorialmente.

L'autorizzazione sarà rilasciata se il Servizio Veterinario riscontra favorevolmente:

- le **condizioni igienico sanitarie dei locali, 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**.

Il latte deve comunque essere sottoposto a **trattamenti fisici** precedentemente descritti.



Il Manuale di rintracciabilità del latte fresco pastorizzato

Sono interessate le produzioni di latte fresco pastorizzato e di latte fresco pastorizzato di alta qualità. Ad entrambe le categorie appartiene il latte la cui scadenza è di 6 giorni da quello successivo alla lavorazione (il produttore però è libero di indicare anche una durata minore). Nessun latte si potrà definire fresco se durerà più di 6 giorni.

Il latte microfiltrato, dunque, si chiamerà semplicemente microfiltrato, e non apparterrà più alla categoria dei freschi.

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 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**:

1. 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 comporta-

menti e le registrazioni adottate dall'azienda a fronte del manifestarsi di eventi non adeguati alle condizioni operative stabilite nel manuale.

2. 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 CUA (Codice Unico Aziende Agricole), del codice ULSS, del Comune dove è ubicato l'allevamento.

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

1. **i capi** presenti in allevamento;
2. la provenienza e l'impiego dei **mangimi acquistati**;
3. la produzione, preparazione e l'impiego dei **mangimi autoprodotti** in allevamento*;
4. le zone e il periodo di **pascolo***;
5. la provenienza e l'impiego dei **medicinali** utilizzati secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
6. i **capi** trattati con medicinali e l'esclusione dalla destinazione al commercio del relativo latte secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
7. la **data di mungitura**;
8. l'**orario di mungitura** solo nel caso di latte da destinare a latte fresco pastorizzato;
9. **il latte venduto** e la sua destinazione.

** per gli allevamenti con produzione inferiore a 2.000 quintali di quota latte non è richiesta l'identificazione e la registrazione delle informazioni relative ai punti 3 e 4*

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.



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;
- depositate e trasportate ad una temperatura ottimale di conservazione (intorno a + 8 °C).

Le uova devono essere obbligatoriamente conse-

gnate ai consumatori entro 21 giorni dalla deposizione.

Si precisa che, secondo le definizioni e le prescrizioni delle norme in materia di igiene dei prodotti alimentari, i centri di imballaggio delle uova, anche se situati nell'azienda agricola di produzione non sono considerati produzione primaria, necessitano, quindi, di riconoscimento secondo le procedure definite dalla DGRV 3710 del 20 novembre 2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Pollame, conigli e lepri

In azienda agricola è possibile la vendita da parte del produttore di carni di avicunicoli (polli, tacchini, anatre, conigli, lepri, ecc.) fino ad un massimo di 10.000 capi di pollame all'anno e 500 capi di conigli o lepri all'anno, direttamente al consumatore finale, su sua richiesta, oppure a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio, posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda o nel territorio delle province contermini, che forniscano direttamente al consumatore finale tali carni.

Il produttore agricolo che intende effettuare la vendita di queste carni direttamente al consumatore

finale deve presentare un Dichiarazione di inizio attività (D.I.A.) corredata della documentazione necessaria, tramite apposita modulistica (DGRV 3710 del 20 novembre 2007 e successive mod. ed integr.), ai competenti servizi veterinari.

La vendita di carne appartenente a questa categoria di animali può iniziare, trascorsi i 30 giorni dalla data di protocollo o da quella della ricevuta di ritorno della raccomandata. L'attività può iniziare, anche se non sono trascorsi i 30 giorni, solo a seguito dell'avvenuta notifica dell'esito positivo del sopralluogo da parte del Servizio Veterinario competente territorialmente.

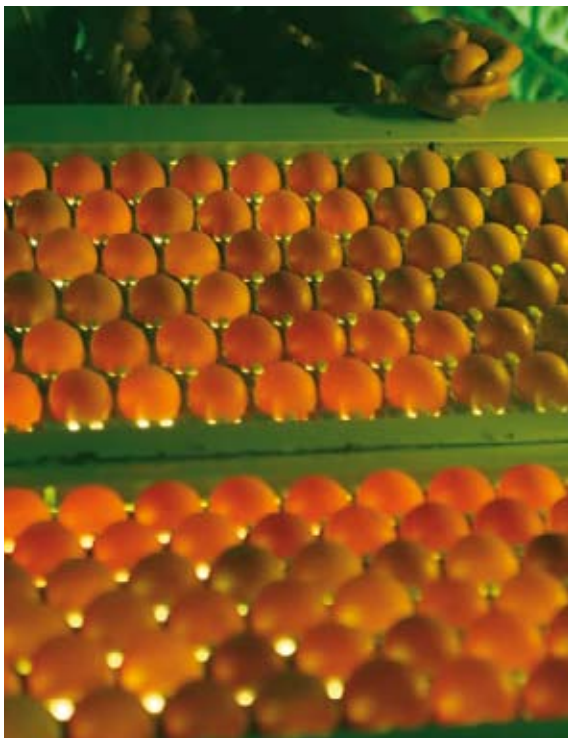


Tabella riepilogativa delle registrazioni, delle corrette prassi e delle norme igieniche connesse alle principali fasi aziendali della filiera dei prodotti primari.

	Informazioni da registrare	Documenti di registrazione*	Corretta prassi	Norme d'igiene
Semina	<ul style="list-style-type: none"> - Data - mappale - Specie e varietà - Fornitore - Quantità di semente 	<ul style="list-style-type: none"> - Domanda PAC - Registro trattamenti fitosanitari - Fatture di acquisto - Fattura prestazione contoterzista 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare semente identificata - Non usare OGM - Accertare la qualità del suolo 	
Tecniche colturali e trattamenti	<ul style="list-style-type: none"> - Estremi del trattamento fitosanitario, entro 30 gg da ogni trattamento, nella scheda B del Registro dei trattamenti fitosanitari - data d'inizio fioritura nel caso della frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari - Registro dei trattamenti fitosanitari - Fattura prestazione contoterzista 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare prodotti fitosanitari registrati ai dosaggi prescritti e rispettando i tempi di carenza. - I fertilizzanti devono essere impiegati secondo il CBPA. - Divieto di contaminare la parte aerea delle colture orticole, frutticole e foraggere (nelle 3 settimane precedenti lo sfalcio o il pascolamento) con liquami zootecnici 	
Raccolta	<ul style="list-style-type: none"> - Data - mappali - Quantità - Specie e varietà - Umidità - Presenza di alterazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Fattura prestazione contoterzista - Registro trattamenti fitosanitari 	<ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere al giusto grado di maturazione. - Evitare contaminazioni ed inquinamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia dei mezzi di raccolta e trasporto
Stoccaggio	<ul style="list-style-type: none"> - Provenienza dei prodotti - Quantità e qualità - Eventi accidentali - Estremi del trattamento entro 30 gg da ogni trattamento nella scheda D del Registro dei trattamenti fitosanitari 	<ul style="list-style-type: none"> - Registro dei trattamenti fitosanitari - Fatture acquisto 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllo della qualità in entrata ed in uscita del prodotto - Evitare le contaminazioni chimiche, da animali e insetti. - Tenere separate le derrate dai prodotti chimici e monitorare la presenza di animali ed insetti indesiderati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e disinfestazione dei locali stoccaggio - Disinfezione delle attrezzature - Piano di derattizzazione
Trasformazione	<ul style="list-style-type: none"> - Manuale autocontrollo igienico sanitario - Registri di cantina - Registrazione delle quantità in entrata e trasformate - Manuale di rintracciabilità del latte fresco 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedi i relativi manuali e registri 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguire le indicazioni del piano di autocontrollo aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> - Seguire le indicazioni del piano di autocontrollo igienico sanitario
Vendita	<ul style="list-style-type: none"> - Nome ed indirizzo dell'acquirente - Natura del prodotto - Data - Volume e quantità - Numero di lotto - Descrizione del prodotto - Esiti dei controlli analitici - Documentazione contabile e fiscale - Etichettatura del prodotto - Dati identificativi del trasportatore diverso dal cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatture di vendita - DDT 	<ul style="list-style-type: none"> - Evitare contaminazioni ed inquinamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto

	Informazioni da registrare	Documenti di registrazione*	Corretta prassi	Norme d'igiene
Acquisti da fornitori	<ul style="list-style-type: none"> - Nome ed indirizzo del fornitore - Natura del prodotto - Data - Volume e quantità - Numero di lotto - Descrizione del prodotto - Esiti dei controlli analitici - Documentazione contabile e fiscale - Dati identificativi del trasportatore diverso dal fornitore 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatture di acquisto - DDT 	<ul style="list-style-type: none"> - Evitare contaminazioni ed inquinamenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto
Identificazioni degli animali	<ul style="list-style-type: none"> - Registrazione dell'azienda all'ULSS, BDR e BDN - Carico e scarico degli animali - Passaporto - Modello 4 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedi registrazioni anagrafi 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare la presenza delle marche auricolari e degli altri sistemi d'identificazione - Rispettare le tempistiche delle comunicazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Tenere puliti e leggibili, per quanto possibile, i numeri identificativi di ogni singolo animale
Allevamento	<ul style="list-style-type: none"> - Natura e origine degli alimenti somministrati e loro formulazione - Insorgenza di malattie - Trattamenti terapeutici nell'apposito registro - Tipologia di stabulazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatture acquisto mangimi - Registrazioni da organizzare liberamente - Scheda di razionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Tenere conto dei risultati delle analisi effettuate - Usare correttamente gli additivi per mangimi - Notifica alle autorità competenti del sospetto di malattie contagiose - Usare correttamente i medicinali veterinari rispettando i tempi di sospensione - Rispettare le prescrizioni per il benessere animale - Rispettare i contenuti della comunicazione e del PUA per l'utilizzo dei reflui zootecnici 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia periodica dei locali di stabulazione e delle mangiatoie
Produzione di latte	<ul style="list-style-type: none"> - Manuale di rintracciabilità del latte - Manuale auto controllo igienico sanitario 	<ul style="list-style-type: none"> - Vedi i relativi registri e manuali 	<ul style="list-style-type: none"> - Filtrazione e separazione dalle impurità - Refrigerazione (0 /+4 °C) - Agitazione meccanica del latte in deposito 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia della mammella e le indicazioni previste nel manuale di corretta prassi igienica
Produzione di uova	<ul style="list-style-type: none"> - Identificazione delle singole uova secondo la codifica stabilita dal Reg. CE 2295/2003 		<ul style="list-style-type: none"> - Integrità del guscio - Riparo dai raggi solari - Temperatura di conservazione non inferiore ai + 3°C - Conservare le uova pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei 	<ul style="list-style-type: none"> - I nastri di raccolta devono essere mantenuti integri e puliti e devono essere muniti di sistemi di soffiaggio antipolvere; tutta la sala e le strutture di raccolta delle uova devono essere pulite e disinfettate almeno 2 volte la settimana

* Le registrazioni non ricomprese nei documenti citati possono essere liberamente organizzate dagli operatori.

Condizionalità

È importante evidenziare come gli adempimenti previsti dal “Pacchetto igiene” siano strettamente connessi ad alcuni degli obblighi di “Condizionalità” che richiamiamo di seguito:

Atto A2 – Protezione delle acque sotterranee dall’inquinamento provocato da sostanze pericolose

Atto A3 – Utilizzo dei fanghi in agricoltura

Atto A4 – Protezione dall’inquinamento da nitrati di provenienza agricola

Atto A6 /A7/A8/A8bis – Identificazione e registrazione degli animali

Atto B9 – Utilizzo prodotti fitosanitari

Atto B10 – Divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali

Atto B11 – Sicurezza alimentare

Atto B12-B13-B14-B15 – Lotta ad alcune malattie animali ed obbligo di notifica

Atto C16-C17-C18 – Benessere animale

Ricordiamo che il principio di condizionalità prevede che il pagamento diretto dei diversi contributi comunitari in agricoltura è “condizionato” al rispetto di norme in materia di salvaguardia dell’ambiente, sanità pubblica, salute degli animali e delle piante, benessere degli animali e mantenimento delle superfici agricole in buone condizioni agronomiche e ambientali; da qui il termine oggi usato di “condizionalità”. Quindi tutti i produttori agricoli che richiedono un pagamento diretto all’Unione Europea, devono rispettare tali norme, pena la riduzione o l’annullamento del contributo.

Per maggiori informazioni riguardo alla condizionalità è possibile consultare il sito internet di Veneto Agricoltura www.venetoagricoltura.org (banda laterale sinistra >> sezione progetti speciali >> *InfoEcoPratico*).



Glossario

Auto controllo igienico sanitario: L'Autocontrollo è il sistema documentale e operativo di prevenzione-controllo-correzione-richiamo di un prodotto alimentare per garantire la salute pubblica.

Autorità competente: L'autorità centrale di uno Stato Membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di legge o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tela competenza.

AVEPA: Agenzia Veneta per i Pagamenti in Agricoltura. È l'Organismo Pagatore regionale, voluto dall'Unione Europea (UE) e creato dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MI-PAAF), responsabile del processo di erogazione di aiuti, contributi e premi previsti da disposizioni comunitarie, nazionali e regionali a favore del mondo rurale.

BDN: Banca Dati Nazionale. Riceve ed elabora i dati delle regioni relativamente alle anagrafi animali.

BDR: Banca Dati Regionale. Contiene i dati forniti dalle ULSS regionali per quanto riguarda i codici aziendali e i documenti identificativi dei capi animali e le loro movimentazioni. I dati vengono poi trasmessi alla BDN.

CBPA: Codice Buone Pratiche Agricole.

Confezionamento: Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione.

Contaminazione: La presenza o l'introduzione di un pericolo.

CUAA: Codice Unico Azienda Agricola.

DDT: Documento di Trasporto. È stato introdotto in sostituzione della bolla di accompagnamento. Deve essere emesso prima della consegna o della spedizione della merce con l'indicazione degli elementi principali dell'operazione. Può essere sostituito dalla fattura accompagnatoria.

Domanda PAC: Richiesta di contributo comunitario da parte degli agricoltori.

ENSE: Ente Nazionale Sementi Elette che si occupa di certificazione delle sementi e delle analisi e ricerche sulla commercializzazione delle sementi.

Igiene degli alimenti: Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

OGM: Organismi Geneticamente Modificati.

Operatore del settore alimentare: La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo.

Pericolo (o elemento di pericolo): Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Prodotti non trasformati: Prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, dissossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.

Prodotti trasformati: Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.

PUA: Piano di Utilizzazione Agronomica ai fini dello smaltimento degli effluenti zootecnici.

Stabilimento: Ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

ULSS: Unità Locale Socio Sanitaria.

Testi

Massimo Ferasin e Marco Cavestro (Collaboratori Veneto Agricoltura)

Progetto divulgativo

Responsabile Progetto: *Stefano Barbieri* (Veneto Agricoltura)

La scheda è stata redatta in collaborazione con Regione Veneto (Direzione Prevenzione, Unità di Progetto sanità animale e igiene alimentare, Direzione Produzioni agroalimentari, Direzione Agroambiente e Servizi per l'agricoltura), Federazione Regionale Coldiretti del Veneto, Confederazione Italiana Agricoltori Regionale del Veneto, Confagricoltura Veneto, Copagri Veneto, Associazione Regionale Allevatori del Veneto, Associazione Italiana Raccoglitori Essiccatori Stocicatori di cereali e semi oleosi.

Pubblicazione edita da

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049.8293711 - fax 049.8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Coordinamento Editoriale

Isabella Lavezzo, Marco Cavestro

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma, 34 - 35020 Legnaro (Pd)

Tel. 049.8293920 - Fax 049.8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, grafici tabelle, previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Finito di stampare Maggio 2008

