



Impegni e procedure per l'applicazione della condizionalità animale

Sicurezza alimentare e condizionalità

Padova 09 settembre 2020



Reg (UE) n. 1306/2013 – Criteri di gestione obbligatori (CGO)

REQUISITI DI ATTINENZA VETERINARIA:

- **CGO 4 -sicurezza alimentare**
- **CGO 5 -divieto di utilizzazione di talune sostanze ormoniche nelle produzioni animali**
- CGO 6 - identificazione e registrazione dei suini
- CGO 7 - identificazione e registrazione dei bovini e/o bufalini
- CGO 8 - identificazione e registrazione degli ovini e dei caprini
- **CGO 9 - prevenzione , eradicazione e controllo di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili**
- CGO 11 - norme minime per la protezione dei vitelli
- CGO 12 - norme minime per la protezione dei suini
- CGO 13 - norme minime per la protezione degli animali in allevamento



Organismo di controllo specializzato: ogni competente autorità nazionale di controllo di cui all'articolo 67, paragrafo 1 del regolamento di esecuzione (UE) n. 809/2014, responsabile dello svolgimento del controllo e delle verifiche relative ai regolamenti o alle direttive cui fanno riferimento i CGO e le BCAA di cui all'articolo 93 del regolamento (UE) n. 1306/2013;



CONDIZIONALITA'

Sicurezza Alimentare

Atto CGO4 - Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorita' europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare. Articoli 14, 15, 17 (paragrafo 1), 18, 19 e 20



Articolo 14 - 15

Requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi

Gli alimenti e i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né somministrati agli animali destinati a produzione di alimenti.

Un **alimento** è a rischio se:

- è dannoso per la salute
- è inadatto al consumo umano

Un **mangime** è a rischio se:

- è dannoso per la salute umana o animale,
- rende a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare.



Articolo 17, par.1

Obblighi

(principio della responsabilità primaria degli operatori)

Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi **garantire** che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e **verificare** che tali disposizioni siano soddisfatte.



Articolo 18

Rintracciabilità

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di:

- individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare
- individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti
- gli operatori devono garantire la disponibilità di tali informazioni alle Autorità sanitarie con procedure adeguate



Art. 19 - Ritiro e richiamo di alimenti

Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare 1.
Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute



Art. 20 - Ritiro e richiamo di mangimi

Obblighi relativi ai mangimi: operatori del settore dei mangimi 1. Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di credere che un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato e informarne le autorità competenti. In tali circostanze o nel caso di cui all'articolo 15, paragrafo 3, qualora la partita, il lotto o la consegna non siano conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi, questi ultimi devono essere distrutti a meno che l'autorità competente non decida altrimenti. L'operatore informa in maniera efficace e accurata gli utenti del mangime del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti agli utenti quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.



Elementi critici di applicazione dell'Atto CGO4

- Il **Reg. 178** è un regolamento quadro che **definisce criteri e principi generali** della legislazione alimentare e ne sancisce l'obbligo di rispetto per ogni fase della catena alimentare.
- Legislazione rilevante ai fini della sicurezza alimentare a carico del comparto primario:
 - Reg. (CE) n. 852/2004,
 - Reg. (CE) n. 853/2004,
 - Reg. (CE) n. 183/2005,direttamente applicabili dal 1° gennaio del 2006.



Reg. 852/2004 – all. 1: requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria (alimenti di O.A.)

- magazzinaggio e gestione dei rifiuti e delle sostanze pericolose;
- prevenzione dell'introduzione e della propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti,
- uso corretto degli additivi per i mangimi e dei medicinali veterinari



Reg. 852/2004 – all. 1: requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria

- Registrazioni:
- rintracciabilità alimenti somministrati agli animali;
- uso dei farmaci veterinari;
- risultati di analisi su campioni prelevati da animali o altri
- campioni, rilevanti per la salute umana;
- segnalazioni sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale;
- uso di prodotti fitosanitari e biocidi;
- risultati di analisi effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni, rilevanti per la salute umana.



Reg. 853/2004 : requisiti generali in materia di produzione di latte alimentare

- requisiti sanitari dell'allevamento e degli animali
- igiene della mungitura
- igiene dello stoccaggio del latte all'azienda



Reg. 183/2005 – requisiti igiene dei mangimi
produttori primari di mangimi

- magazzino e gestione dei rifiuti e delle sostanze pericolose
- Gestione dei risultati delle analisi effettuate su campioni di prodotti primari o su altre matrici pertinenti per la sicurezza dei mangimi.



Reg. 183/2005 – registrazione *produttori primari*
di mangimi

- a) uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;
- b) uso di sementi geneticamente modificate;
- e) Rintracciabilità materie prime e prodotti finiti.



Reg. 183/2005 – requisiti igiene *utilizzatori dei mangimi*

- magazzino separato dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali.
- magazzino e manipolazione separati dei mangimi medicati e dei mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali
- fornitura e utilizzo di mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti.



CONDIZIONALITA'

Utilizzo di sostanze illecite

CGO5 -DIRETTIVA 96/22/CE DEL CONSIGLIO CONCERNENTE IL DIVIETO DI UTILIZZAZIONE DI TALUNE SOSTANZE AD AZIONE ORMONICA, TIREOSTATICA E DELLE SOSTANZE BETA-AGONISTE NELLE PRODUZIONI ANIMALI ARTICOLI 3, (lettere a, b, d ed e) 4, 5 e 7

Sono prescritti i seguenti divieti di:

- detenzione in azienda di sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle altre sostanze (beta)-agoniste;
- somministrazione agli animali di cui al primo punto di sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle altre sostanze (beta)-agoniste;
- l'immissione sul mercato di carni di animali trattati con tali sostanze

È prescritta la tenuta del registro dei trattamenti somministrati e registrati dal veterinario che ha in cura gli animali. Il registro 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 cinque anni, nonché messo a disposizione dell'autorità competente.

Gli animali assoggettati ai trattamenti di cui al punto 2 non possono essere macellati prima che sia trascorso il tempo di sospensione previsto per il medicinale veterinario utilizzato.



CGO 9 Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1)

Articolo 7

Divieti in materia di alimentazione degli animali

È vietata la somministrazione ai ruminanti di proteine derivate da mammiferi.

Articolo 11

Notificazione

Gli Stati membri si adoperano affinché ogni caso di sospetta infezione da TSE in un animale sia immediatamente denunciato alle autorità competenti.

Articolo 12

Ove si sospetti la presenza di BSE in un bovino di un'azienda di uno Stato membro, tutti gli altri bovini della stessa azienda sono sottoposti ad una limitazione ufficiale di movimento finché non saranno disponibili i risultati dell'indagine.

Articolo 13

In caso di conferma ufficiale di presenza di una TSE tutte le parti del corpo dell'animale sono distrutte integralmente



