



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. IGIENE ALLEVAMENTI E PRODUZIONI  
ZOOTECNICHE

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag. 1/ 18

### 1. Oggetto e scopo

E' la predisposizione e realizzazione di un piano d'informazione indirizzato agli operatori del settore alimentare, che eseguano un'attività di produzione primaria e di trasformazione anche di prodotti tradizionali relativamente agli alimenti di origine animale, sui principi ispiratori e adempimenti previsti dal Regolamento CE 852 del 2004, per favorirne una corretta applicazione.

### 2. Campo di applicazione

Tutti gli operatori del settore alimentare che eseguono un'attività di produzione primaria e di trasformazione anche di prodotti tradizionali e che non rientrano nel campo delle attività di esclusione del Regolamento CE 852/2004 quali:

- La fornitura diretta, occasionale e marginale rispetto all'attività principale di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale;
- Produzione di alimenti per autoconsumo.

### 3. Responsabilità

Funzione	Processo		Sistema di Gestione per l'Accreditamento				
	Decide	Opera	Elabora	Verifica	Approva	Verifica attuazione	Formazione Consulenza
Direttore UB 360	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
Direttore UB 350	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
Direttore UB 340	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
Referenti qualità				<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Veterinari		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Segreterie		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				

### 4. Documenti di riferimento

Regolamento 178/2002/CE  
Regolamento (CE) n. 852/2004  
Regolamento (CE) n. 853/2004  
Regolamento (CE) n. 854/2004  
Regolamento (CE) n. 882/2004  
Regolamenti CE n. 2073-2074-2075-2076/2005  
PR 852  
IOP 1 PR 852  
IOP 2 PR 852

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag2/ 18

IOP 3 PR 852  
IOP 4 PR 852  
IOP 5 PR 852

## 5. Contenuto

### PREMESSA

#### Finalità e principi.

E' entrato in vigore il primo gennaio 2006 il cosiddetto "pacchetto igiene", un gruppo di regolamenti comunitari che rinnovano completamente la normativa riguardante la sicurezza alimentare ( vale la pena ricordare che, a differenza delle direttive comunitarie, i regolamenti hanno effetto immediato in tutti i paesi dell'Unione Europea, senza necessità di recepimento nelle singole legislazioni nazionali). Una revisione nata a seguito di quegli eventi o emergenze sanitarie sul finire degli anni '90 ( vedi mucca pazza ), che, sulla scorta della grande cassa di risonanza riservata da parte dei mass-media, hanno dimostrato la debolezza dell'organizzazione nell'ambito della sicurezza alimentare, cambiato in maniera significativa l'approccio all'attività di preparazione degli alimenti per animali, ritenuta finalmente importante per la sicurezza dei prodotti di origine animale, e focalizzato l'attenzione del legislatore europeo e nazionale sul settore. A partire dalla fine degli anni 90 fino ad oggi la sicurezza alimentare è diventata un problema di filiera. L'oggetto del controllo non è più soltanto la vigilanza sull'attività delle varie imprese di produzione e trasformazione ma, soprattutto, sul sistema di relazione tra le imprese di una stessa filiera alimentare, dalla produzione primaria alle varie trasformazioni, al commercio ed alla somministrazione.


Con l'entrata in vigore dei nuovi provvedimenti scompare, di fatto, il doppio mercato (nazionale e comunitario) e tutte le imprese registrate e riconosciute possono commercializzare i loro prodotti in ambito comunitario e nei paesi terzi consentiti.

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è senz'altro il Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio **n.178/2002/CE**, vero caposaldo della sicurezza alimentare.

Gli altri regolamenti che hanno fatto seguito al 178/2002 sono:

- **Il Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari; in particolare l'articolo 6 che stabilisce l'obbligo per ogni operatore del settore alimentare di notificare all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti al fine della sua registrazione;
- **Il Regolamento (CE) n. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; in particolare l'articolo 4 che dispone che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del medesimo regolamento possano operare solo dopo che l'autorità competente li abbia riconosciuti a norma del paragrafo 3 dello stesso articolo;
- **Il Regolamento (CE) n. 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, così come modificato dall'articolo 60 del Regolamento (CE) n. 882/2004; in particolare l'articolo 3 che

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag3/ 18</p>
---	---	---

rimette alle autorità competenti degli Stati membri la responsabilità del riconoscimento e della conseguente attribuzione del numero di riconoscimento agli stabilimenti che debbono essere riconosciuti per iniziare a operare;

- **Il Regolamento (CE) n. 882/2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; in particolare l'articolo 31 che demanda alle autorità competenti degli Stati membri la fissazione delle procedure che devono seguire gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che chiedono la registrazione o il riconoscimento dei loro stabilimenti a norma dei suddetti regolamenti (CE) n.852/2004 e 853/2004;
- **I Regolamenti CE n. 2073-2074-2075-2076/2005** recanti modalità di attuazione dei regolamenti precedenti; il regolamento CE 2076 del 2005 ha introdotto alcuni cambiamenti nelle procedure di controllo della qualità del latte che assegnano maggiori responsabilità ai titolari degli stabilimenti di trattamento e trasformazione.

#### **Il pacchetto igiene stabilisce alcuni principi per i prodotti alimentari:**

- ❑ Obiettivo è la tutela della salute dei consumatori,
- ❑ La responsabilità della sicurezza alimentare grava principalmente sulle aziende produttrici, non sugli enti pubblici preposti ai controlli ufficiali: il legislatore attribuisce chiaramente la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare a tutti gli operatori del settore alimentare coinvolti ognuno relativamente alla parte di propria competenza. La gestione delle proprie responsabilità è un processo che comporta per gli operatori del settore, relativamente alla sfera di propria competenza, l'adozione di un sistema di registrazione e documentazione e di verifica, per le quali è prevedibile e possibile che si venga chiamati a rispondere,
- ❑ Il controllo ufficiale igienico-sanitario degli alimenti, fino a ieri concentrato principalmente sul prodotto finito, ora è distribuito lungo tutta la filiera e le garanzie date dal produttore sono parte determinante del sistema sicurezza; esso verifica il raggiungimento degli obiettivi, non garantisce la qualità dei prodotti ed è basato su attività di audit (ascolto) e sull'analisi del rischio,
- ❑ La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti,
- ❑ L'applicazione del concetto di flessibilità nell'obbligo della conservazione di documenti onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole e nel permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in produzione: flessibilità che non deve compromettere gli obiettivi di igiene alimentare,
- ❑ Inoltre, esse dovrebbero applicarsi solo alle imprese, concetto che implica una certa continuità delle attività e un certo grado di organizzazione,
- ❑ L'obiettivo della realizzazione della libera circolazione degli alimenti nella UE,
- ❑ Esso si applica alla filiera dei prodotti di origine animale e vegetale, compresa la produzione primaria, intesa come " tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto (fieno), la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione "

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag4/ 18

- Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato, alla preparazione, alla conservazione e alla manipolazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, alle forniture di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore,
- Un sistema di registrazione (anagrafe) o riconoscimento, laddove previsto, di tutte le imprese della filiera da parte dell'Autorità Sanitaria, che sostituisce quello dell'autorizzazione sanitaria; naturalmente sono da considerare già rispondenti alla nuova normativa le registrazioni date ai sensi del DPR 54/97 (normativa abrogata) per le aziende di produzione di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte o di latte trattato termicamente.

Ma la novità principale del pacchetto igiene è l'estensione al settore della produzione primaria di procedure di analisi del rischio, unitamente all'applicazione di corrette prassi igieniche, a cui gli altri operatori della filiera devono basare sui principi dell'HACCP.

**Ma anche degli obblighi in materia di requisiti d'igiene:**

- La protezione dei prodotti o degli alimenti destinati agli animali da contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche, da parassiti, animali ed insetti,
- Misure di pulizia e disinfezione dei locali, contenitori, animali al macello ed in produzione,
- Buona salute e formazione del personale addetto alla manipolazione,
- Controllo delle zoonosi o malattie trasmissibili all'uomo comprese quelle di origine alimentare (aflatossine, ecc.),
- Applicazione dell'autocontrollo basato sui principi dell'HACCP a tutti gli operatori con l'esclusione di quelli che operano a livello di produzione primaria e attività correlate,
- Utilizzo esclusivo di mangimi o alimenti per animali provenienti da stabilimenti riconosciuti o registrati,
- **Tenuta di registrazioni (IOP 4 PR 852)**, che costituiscono anche le informazioni che devono accompagnare gli animali al macello, quali:
  - a) Misure adottate per il controllo dei pericoli,
  - b) Natura, quantità e origine degli alimenti somministrati agli animali (mangimi, fieno, ecc.),
  - c) Fonte e quantità di ogni alimento per animali in entrata e destinazione e quantità in uscita,
  - d) Uso di prodotti fitosanitari, medicinali veterinari, biocidi (disinfettanti in genere e disinfettanti post-mungitura),
  - e) Uso di sementi OGM,
  - f) L'insorgenza di malattie infettive e parassitarie,
  - g) I risultati di campionamenti, analisi e controlli sugli animali e prodotti primari.

**E consigli:**

- L'adozione su base volontaria di manuali di corretta prassi igienica a livello della produzione primaria che contemplino i seguenti aspetti:

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag5/ 18

- ◆ Tracciabilità animale: è essenziale che gli allevatori si conformino completamente ai programmi di tracciabilità animale (registrazione del bestiame, schemi di identificazione degli animali, schemi di monitoraggio dei movimenti animali) come richiesto dalle autorità competenti.
- ◆ Mangimi/foraggi: un rischio non trascurabile è il possibile sviluppo di miceti in grado di produrre micotossine che possono passare nelle produzioni animali (es. latte) e di qui all'uomo. In tale contesto un ruolo fondamentale è svolto dalle operazioni di insilamento e stoccaggio degli alimenti per animali che, se effettuato in maniera ottimale, è in grado di prevenire la crescita di patogeni e muffe. Modalità operative ottimali, per prevenire problemi di sicurezza alimentare legati ai mangimi, dovrebbero prevedere:
  - L'acquisto di mangimi da fornitori affidabili che applichino sistemi di autocontrollo efficaci.
  - L'impiego di mangimi secondo le indicazioni della casa produttrice (ad es. mangimi per le specie animali indicate).
  - Particolare attenzione nell'utilizzo di mangimi medicati.
  - Il non utilizzo di ingredienti non consentiti (ad es. farine di sangue o di carne).
  - Condizioni appropriate di stoccaggio del mangime (ambienti puliti, asciutti, protetti da uccelli e parassiti).
- ◆ Acqua: L'accesso ad una fonte di acqua pulita e potabile è essenziale per prevenire il ricircolo di patogeni tra gli animali. Ciò può essere raggiunto attraverso i seguenti controlli:
  - L'acqua proveniente da una fonte privata deve essere testata per accertarsi che sia conforme agli standard di potabilità.
  - Particolare attenzione deve essere posta nell'assicurare che le deiezioni animali non contaminino le forniture di acqua.
  - Gli abbeveratoi devono essere ispezionati e puliti regolarmente.
- ◆ Ricoveri animali/Condizioni di vita: adeguate condizioni di vita e di ricovero degli animali sono importanti per la sicurezza alimentare a causa del loro impatto sulla pulizia degli animali stessi e sulla prevenzione delle malattie. Un'appropriata pulizia e disinfezione è essenziale dopo ogni parto. È necessario che in ogni ricovero sia presente un dispositivo per la rimozione delle deiezioni. La frequenza di rimozione dipende dalle strutture presenti. I ricoveri dovrebbero essere asciutti e ben ventilati. Qualora gli animali siano allevati all'esterno, è necessario che essi abbiano accesso ad un'area asciutta e protetta dagli agenti atmosferici. Tale protezione può essere fornita da tettoie o strutture temporanee in grado di garantire riparo dalle correnti. Evitare il sovraffollamento.
- ◆ Pulizia del bestiame: in azienda le misure necessarie a ridurre il grado di sporcizia del mantello degli animali includono:
  - Fornire adeguati ricoveri provvisti di una buona ventilazione.
  - L'accumulo di sporcizia nei ricoveri può essere prevenuto con una regolare pulizia.
  - Fornire, ove possibile, mangime con un'alta percentuale di materia secca (paglia, fieno o silomais disidratato).
  - La pulizia del bestiame imbrattato prima dell'invio al macello al fine di consentirne l'ammissione alla macellazione e ridurre i rischi di contaminazione fecale.

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag6/ 18

- ◆ Sanità animale e prevenzione delle malattie: gli allevatori devono essere a conoscenza e collaborare ai programmi nazionali di controllo dei patogeni (per es. profilassi per brucellosi e tubercolosi per bovini ed ovicaprini). Gli animali dovrebbero essere regolarmente controllati dall'allevatore e dal veterinario aziendale per poter individuare prontamente segnali di malattia (diarrea, comportamenti anomali, difficoltà di deambulazione e/o di stazione, ecc.). Quando si sospetta una malattia infettiva, gli animali malati devono prontamente essere isolati, il latte deve essere distrutto od opportunamente trattato e gli animali non possono essere avviati alla macellazione. In caso di malattia sottoposta a denuncia, oltre all'intervento del veterinario aziendale, deve essere richiesto l'intervento del veterinario ASL.
- ◆ Utilizzo di farmaci veterinari: i farmaci veterinari sono estremamente utili nel trattamento delle patologie animali e, in caso di malattie infettive, nel ridurre il rischio di patogeni che possono causare tossinfezioni alimentari. Tuttavia essi, se usati in modo improprio, possono dar luogo a pericolosi residui chimici nei prodotti alimentari. Inoltre, la comparsa di antibiotico-resistenza verso patogeni isolati in pazienti umani è stata fortemente collegata con l'uso di antibiotici nell'allevamento animale. È obbligatorio utilizzare solo farmaci veterinari autorizzati. Rispettare i tempi di sospensione e di scadenza, adottando un opportuna metodologia di identificazione dei soggetti sottoposti a trattamento, al fine di evitare il pericolo di residui chimici. I medicinali devono essere conservati in un luogo idoneo e i farmaci scaduti devono essere smaltiti correttamente. In caso di impiego di mangimi medicati, le mangiatoie devono essere chiaramente identificate per ridurre il rischio di alimentare gli animali sbagliati. Se viene commesso un errore occorre rispettare tutti i tempi di sospensione, se necessario richiedere l'intervento del veterinario aziendale e registrare l'uso improprio del prodotto.
- ◆ Mortalità: casi di morte in azienda devono essere prontamente segnalati e messi a disposizione delle autorità competenti per eventuali indagini eziologiche e per il successivo smaltimento.
- ◆ **Detergenti, disinfettanti e pesticidi: detergenti, disinfettanti e fitofarmaci sono potenzialmente in grado di dare luogo a residui chimici negli alimenti, a meno che non vengano prese alcune semplici precauzioni. Queste includono:**
  - Adeguata conservazione in zone asciutte, ben ventilate e separate dagli animali.
  - Utilizzo secondo le istruzioni della casa produttrice, per es. corretta concentrazione.
  - Utilizzo della giusta quantità di detergenti/disinfettanti sulle aree a contatto con gli alimenti (per es. attrezzature come i secchi per il latte, tubi e cisterne a diretto contatto col latte).
  - Risciacquo dei detergenti/disinfettanti con acqua potabile.
- ◆ Qualità del latte: nell'ottica della sicurezza alimentare, efficaci misure di controllo sono rappresentate nei seguenti punti:
  - Incrementare i programmi di controllo per le mastiti;
  - Eseguire una regolare e corretta manutenzione dell'attrezzatura per la mungitura. I filtri della mungitrice devono essere in grado di rimuovere contaminanti fisici come peli, ecc.
  - Assicurarsi, prima della mungitura, che le mammelle siano pulite e non contaminate da materiale fecale; devono sempre essere lavate con acqua potabile e asciugate con panni "usa e getta". Dopo la mungitura può essere efficace una disinfezione a base di iodio.
  - Sviluppare un adeguato piano di pulizia, anche giornaliera, degli attrezzi della mungitura.

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag7/ 18

♦ **Biosicurezza: il termine biosicurezza si riferisce alle misure adottate dagli operatori per escludere gli agenti di malattia dall'allevamento. Esse comprendono:**

- Formazione del personale al fine di acquisire buoni standard igienici e un'adeguata conoscenza delle misure necessarie a prevenire, ridurre o eliminare i pericoli in grado di influire sulla salute degli animali e sulla salubrità delle loro produzioni (es. lavaggio delle mani, procedure di disinfezione, utilizzo di indumenti protettivi, ecc.).
- Accesso limitato e controllato in allevamento per i fornitori ed i visitatori.
- Assicurare la messa a punto di sufficienti strategie di controllo di parassiti e uccelli.

**DEFINIZIONI:**

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, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. 178/2002 art.3).

Prodotto primario: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. 178/2002 art.2).

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso (Reg. 178/2002).

Livello locale: territorio della provincia o delle province contermini (linee guida applicative 852/2004).

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 (Reg. CE 852/2004).

Stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 852/2004).

Autorità competente: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo (Reg. CE 852/2004).

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti (Reg. CE 852/2004).

Prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. CE 852/2004).

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 (Reg. CE 852/2004).

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag 8/ 18

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. CE 178/2002);

Alimento (o prodotto alimentare, o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (Reg. CE 178/2002);

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg. CE 178/2002);

operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/2002);

rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (Reg. CE 178/2002);

analisi del rischio: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio (Reg. CE 178/2002).

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 (Reg. CE 178/2002).;

consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002).

## 1. INTRODUZIONE

A far tempo dal 1° gennaio 2006 è diventato, quindi, applicabile il seguente regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; in particolare l'articolo 6 che stabilisce l'obbligo per ogni operatore del settore alimentare di notificare all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti al fine della sua registrazione; Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti. Tuttavia, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione, se il riconoscimento è prescritto:


- a) a norma della legislazione nazionale dello Stato membro in cui lo stabilimento è situato;
- b) a norma del regolamento (CE) n. 853/2004.

Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti e aziende che operano nella filiera alimentare non sono atti burocratici ma rappresentano il presupposto essenziale per la rintracciabilità degli alimenti in caso di allerta sanitari e per l'individuazione delle responsabilità soggettive.

La registrazione è prevista dal Regolamento CE 852/2004, mentre il riconoscimento dal Regolamento CE 853/2004: per cui, per avere un quadro completo delle normative citate applicabili

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag9/ 18</p>
---	---	---

al settore alimentare e nello specifico quello di origine animale, i loro ambiti di applicazione, è opportuno un breve excursus su entrambe, pur non rientrando nell'oggetto della presente il Reg. CE 853/2004.

## 2. REGISTRAZIONE DEGLI STABILIMENTI

### **La Registrazione è prevista ai sensi del Regolamento CE 852/2004.**

Il regolamento CE 852/2004 si applica alla produzione primaria (tra cui rientra l'attività di allevamento di animali) comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento, alle attività di commercio al dettaglio finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale, alle attività di commercio all'ingrosso quando si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III del Reg. CE 853/2004.

L'elemento di novità dei Regolamenti citati in premessa è costituito dalla procedura di notifica/registrazione di tutti gli stabilimenti che eseguano una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.


Le autorità competenti, per parte loro, devono elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati". A seguito della presentazione della notifica, non è, di per sé, prevista l'emissione di un provvedimento da parte della autorità competente, ma solo una presa d'atto e l'attivazione di procedure interne per la registrazione delle informazioni ricevute secondo un tracciato record contenente le informazioni di cui **all'allegato A (IOP 2 PR 852)**.

L'istituto della registrazione va ricordato con il quadro normativo vigente. Occorre quindi considerare:

- la legge 30 aprile 1962, n. 283 che, all'art. 2 prevede che l'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, sia subordinato ad autorizzazione sanitaria rilasciata a seguito dall'accertamento della sussistenza dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti;
- Il D.P.R. 26/3/80, n. 327, regolamento di esecuzione della Legge 283/62, che ne specifica e estende il campo di applicazione della norma;
- Le norme nazionali e regionali che disciplinano l'attività di commercio in sede fissa e su aree pubbliche, compresa la somministrazione;
- Le norme che disciplinano le attività in materia veterinaria non soggette a riconoscimento (autorizzazioni ex R.D. 3298/28, D.P.R. 967/72);
- il D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155.


Si ritiene quindi opportuno avviare le procedure di registrazione degli stabilimenti affiancandole a quelle già in essere per il rilascio della autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della Legge 283/62:

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag10/ 18</p>
---	---	--

1. a fare data dal 1° gennaio 2006, gli operatori economici del settore alimentare notificano all'autorità competente ogni stabilimento posto sotto il proprio controllo;
2. la ASL è individuata quale autorità competente alla registrazione e, pertanto, è il soggetto deputato a ricevere, direttamente o per il tramite del Comune competente, le notifiche dalle imprese del settore alimentare e dei mangimi e a procedere alla registrazione degli stabilimenti;
3. gli stabilimenti che a seguito della presentazione della notifica, dichiarano di rispettare i requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria applicabile, oltre ai requisiti richiesti dalla normativa nazionale generale, vengono registrati dalla ASL. Con la procedura di "denuncia di inizio attività DIA", necessaria per avviare qualsiasi tipo di attività nel settore alimentare, ogni operatore verrà automaticamente registrato dalla autorità competente dell'ASL, che non deve eseguire un'ispezione preventiva per procedere alla registrazione. La verifica di detti requisiti potrà avvenire nell'ambito delle attività di vigilanza e ispezione degli organi di controllo. Nel caso di false dichiarazioni si procederà ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000;
4. gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque registrati presso l'ASL ai sensi della normativa vigente, non devono inoltrare la notifica di cui al punto 1. Il pertinente Dipartimento di Prevenzione dell'ASL provvederà in questi casi alla registrazione d'ufficio sulla base di dati già in proprio possesso;
5. la notifica all'autorità competente ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 vale anche ai fini del Regolamento (CE) n. 183/2005;
6. nel caso di nuove attività soggette ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'articolo 2 della Legge 283/62 o dell'articolo 44 del D.P.R. 327/80, compresa la vendita di prodotti ittici, la relativa domanda, è assimilabile alla notifica di cui al punto 1 e va presentata prima dell'apertura dell'attività (DIA differita); nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività l'ASL, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo di verifica;
7. nei casi di nuove attività non soggette ad autorizzazione, nulla osta o registrazione ai sensi dell'articolo 2, Legge 283/62 o di altre normative la notifica ai fini della registrazione viene presentata al Comune o direttamente all'ASL (DIA semplice). La ASL si attiverà al fine di ricevere dai competenti uffici Comunali la documentazione (comunicazioni, richieste o autorizzazioni) sulla cui base procede alla registrazione dell'attività; per le attività già in essere al 31/12/2005, la ASL procederà all'acquisizione della pertinente documentazione presso i competenti uffici comunali ai fini della registrazione d'ufficio.

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag 11 / 18</p>
---	---	--

**AMBITO DI APPLICAZIONE:**


**tipologie che necessitano di registrazione**

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto di animali;
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato;
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione;
- Produzione e raccolta di uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento;
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluso il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di trasformazione;
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
- Produzione, allevamento e raccolta dei molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto agli stabilimenti di spedizione o di depurazione;
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura nel contesto dell'azienda: in apicoltura risulta azzardato separare l'attività primaria da quella della produzione del miele, tant'è che le "linee guida applicative del regolamento CE 852 del 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", derivanti dall'accordo Stato Regioni del 9 febbraio 2006, specificando che tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, dall'allevamento di api alla raccolta, confezionamento e imballaggio del miele devono essere considerate produzione primaria, purché avvengano all'interno dell'azienda. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'azienda, compreso il confezionamento e/o l'imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- La raccolta di funghi, bacche, lumache e selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate innanzi rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A **dell'allegato I (IOP 1 PR 852)** del regolamento (CE) n. 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004<sup>2</sup>.

Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva, rispettano i requisiti generali in materia

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag12/ 18</p>
---	---	--

d'igiene di cui all'allegato II (IOP 3 PR 852) del regolamento (CE) n. 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004<sup>2</sup>. Tali tipologie di attività comprendono:

➤ **stabilimento industriale**

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio.

➤ **laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)**

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione) ivi compresi quelli che svolgono dette attività su aree pubbliche specificamente a ciò destinate

➤ **ristorazione pubblica**

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

➤ **ristorazione collettiva-assistenziale**

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura

➤ **distribuzione all'ingrosso**

In questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc..

➤ **commercio in sede fissa**

in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il commercio dei prodotti alimentari

➤ **commercio con strutture mobili su aree pubbliche**

➤ **trasporto**


in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari

Entro il **31 dicembre 2009** dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti.

**AMBITO DI ESCLUSIONE**

- La fornitura diretta, occasionale e marginale rispetto all'attività principale di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale, pur non esonerando il produttore primario dall'applicazione delle buone norme d'igiene e di pratica agricola e il dettagliante dall'obbligo della rintracciabilità e della responsabilità.
- Produzione di alimenti per autoconsumo.

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLEE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag13/ 18</p>
---	---	--

### 3. RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Il riconoscimento è previsto, ai sensi del regolamento CE 853/04, per tutte le attività di lavorazione e di deposito refrigerato di alimenti di origine animale che, a differenza degli altri alimenti, prevedono requisiti strutturali ed igienico-funzionali aggiuntivi o sistemi di controllo più articolati ed approfonditi.

(2) Il regolamento (CE) n. 853/2004 all'art.4 comma 2 prevede che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III di tale regolamento possono operare solo se l'autorità competente li ha riconosciuti, ad eccezione degli stabilimenti che effettuano esclusivamente la produzione primaria e le operazioni di trasporto, di magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate o operazioni di vendita al dettaglio, quando queste ultime sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale e quindi i requisiti cui gli operatori devono rispondere sono quelli del Reg. 852 del 2004 (gli Stati membri dovrebbero disporre di una certa discrezionalità per estendere o limitare al commercio al dettaglio l'applicazione dei requisiti del presente regolamento ai sensi della legislazione nazionale; tuttavia, gli Stati membri possono limitarne l'applicazione soltanto quando ritengano che i requisiti del regolamento (CE)n.852/2004 siano sufficienti per conseguire gli obiettivi in materia di igiene degli alimenti);

non si applica agli alimenti che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale, mentre si applica al mercato all'ingrosso, inteso come "azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare" e alle attività commerciali tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande distribuzione.


Il riconoscimento degli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale e per i quali il Regolamento (CE) n. 853/2004 detta requisiti specifici non costituisce una novità e le relative procedure sono già consolidate da tempo (anche in termini di disposizioni attuative emanate a livello regionale). Nulla viene innovato, quindi per le imprese che erano già soggette al requisito del riconoscimento in base alle norme verticali vigenti e che continuano a esserlo in base ai nuovi regolamenti.

Per quanto riguarda gli stabilimenti che non erano soggetti a riconoscimento in base alle norme verticali vigenti e che dovranno venire riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, si devono considerare due situazioni:

a) stabilimenti di macellazione e sezionamento a capacità limitata autorizzati ai sensi degli articoli 5 e 6 del D. Lgs. 286/94, dell'articolo 13 del D.P.R. 495/97 e del D. Lgs. 559/92: i requisiti strutturali e funzionali previsti dalle norme precedentemente vigenti per questi stabilimenti non si discostano in modo significativo da quelli stabiliti dal Regolamento (CE) n. 853/2004. Pertanto, **entro il 2009**, i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari provvederanno alla rivalutazione di detti stabilimenti in vista del loro eventuale riconoscimento.

b) centri di riconfezionamento di alimenti di origine animale autonomi, stabilimenti frigoriferi per il deposito di sole carni confezionate e imballate, di produzione delle carni separate meccanicamente, di lavorazione delle lumache, i centri di raccolta delle materie prime per la produzione di grassi alimentari fusi di origine animale e ciccioli, di gelatina e collagene e gli stabilimenti di produzione

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLEÉ D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag14/ 18</p>
---	---	--

di gelatina animale e collagene: i competenti Dipartimenti di Prevenzione Veterinari dovranno invitare i responsabili degli stabilimenti a presentare istanza di riconoscimento entro il termine del 31/12/2006 e riconoscerli entro il **31/12/2007**.

Oltre tale periodo, gli stabilimenti di cui ai punti a) e b) possono continuare a operare secondo il regime autorizzativo precedente, ma i prodotti ottenuti potranno essere commercializzati solo in ambito nazionale.

Le tipologie di attività soggette a riconoscimento sono le seguenti:

**SEZIONE 0 Attività generali**

- Deposito frigorifero autonomo
- Impianto autonomo di riconfezionamento

**SEZIONE I Carni degli ungulati domestici<sup>1</sup>**

- Macello**
- Impianto di sezionamento
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto di lavorazione degli stomaci, vesciche e intestini
- Impianto frigorifero

**SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi<sup>1</sup>**

- Impianto di sezionamento
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE III Carni di selvaggina allevata<sup>1</sup>**

- Macello
- Impianto di sezionamento
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica<sup>1</sup>**

- Centro di lavorazione della selvaggina
- Impianto di sezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente<sup>1</sup>**

- Stabilimento di carni macinate
- Stabilimento di preparazioni di carni
- Stabilimento di produzione di carni separate meccanicamente
- Impianto frigorifero

**SEZIONE VI prodotti a base di carne<sup>1</sup>**

- Impianto di trasformazione
- Impianto di trasformazione del sangue uso alimentare
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA  
UNITÉ SAINTAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE

U.B. Denominazione

**PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL  
SETTORE ALIMENTARE CORRETTA  
APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004**

**PR 852**

Rev. 0 del 30/06/06

Pag15/ 18

**SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi**

- Centro di spedizione
- Centro di depurazione

**SEZIONE VIII Prodotti della pesca**

- Nave fattoria
- Nave frigorifero
- Impianto di trasformazione
- Impianto frigorifero

**SEZIONE IX Latte e prodotti a base di latte**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE X Uova e ovoprodotti**

- Centro di imballaggio
- Impianto di produzione uova liquide
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XI Cosce di rana e lumache**

- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XII Grassi animali fusi**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XIII Stomaci, intestine e vesciche trattati**

- Impianto autonomi di trasformazione

**SEZIONE XIV Gelatine**


- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XV Collagene**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

(1) specie animali: pollame, bovini, caprini, selvaggina grossa d'allevamento, lagomorfi, ovini, suini, ratiti, solipedi, selvaggina selvatica da penna, selvaggina selvatica grossa, lagomorfi selvatici

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag16/ 18</p>
---	---	--

#### **4. ANALISI DELLE CATEGORIE DEL SETTORE ALIMENTARE INTERESSATE SUL TERRITORIO DELLA REGIONE VALLE D'AOSTA DALL'APPLICAZIONE DEL REG. CE 852/2004.**

Premesso che il settore della trasformazione non è nuovo ed è sufficientemente collaudato nell'applicazione di normative verticali con principi ed adempimenti analoghi (vedi D.Lvo 155/97 e DPR 54/97), per il settore della produzione primaria di alimenti di origine animale tutto ciò rappresenta una vera rivoluzione, per cui tale settore dovrà necessariamente essere assistito in modo particolare. Per opportunità, quindi, l'analisi settoriale si dividerà in **produzione primaria e operazioni associate e trasformazione.**

##### **4.1. PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE.**

###### **Attività soggette all'applicazione dell'allegato I del Reg. CE 852/2004 e registrazione.**

Occorre premettere che per costituzione l'allevamento valdostano ha indirizzo produttivo misto latte-carne con una preponderanza netta verso il latte per il settore bovino, esistendo solo 2 allevamenti da carne propriamente detti, e verso la carne per il settore ovi-caprino.

Il settore è così suddiviso per tipologia e numero di attività:

- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda:
  1. 1640 allevamenti bovini con indirizzo produttivo misto latte-carne,;
  2. 220 allevamenti ovi-caprini con indirizzo produttivo misto carne-latte con prevalenza carne;
- trasporto di animali: 504;
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda: 1;
- Produzione di latte crudo: 1220 conferiscono in stabilimenti per la trasformazione del latte in prodotti a base di latte o di latte trattato termicamente;
- Produzione e raccolta di uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento: 18;
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura: si tratta per lo più di allevamenti a carattere sportivo (pesche sportive) 12 e di 1 centro ittogenico;
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura nel contesto dell'azienda: 415;

##### **4.2. TRASFORMAZIONE**

###### **4.2.1. Attività soggette all'applicazione dell'allegato II del Reg. CE 852/2004 e registrazione.**

Nella Regione Valle d'Aosta soggetta a particolari vincoli geografici è importante il concetto di flessibilità per permettere, ad esempio per i prodotti DOP, l'utilizzo di metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti; ciò senza compromettere gli obiettivi di igiene alimentare.

- **laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche):**


Laboratori di smielatura e confezionamento non nel contesto dell'azienda: 66

- **ristorazione pubblica:**

agriturismi: 17

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>



 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLÉE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag17/ 18</p>
---	---	--

- **distribuzione all'ingrosso: 13**
- **commercio in sede fissa:**
  1. **Supermercati. 33,**
  2. **Pescherie: 6,**
  3. **Spacci di carne senza retrobottega: 18,**
  4. **Spacci di carne con retrobottega: 79,**
- **Trasporto: 250**

**4.2.2. Vi sono poi le attività soggette all'applicazione dell'allegato II del Reg. CE 852/2004 e aventi requisiti specifici dettati dall'allegato III del Reg. CE 853/2004.**

Sono attività soggette a riconoscimento, di cui alcune di queste già riconosciute ai sensi di normative verticali abrogate, altre non ancora riconosciute nel precedente ordinamento, ma a cui è stato concesso la possibilità di continuare ad operare fino al 2009 con le precedenti autorizzazioni purché i prodotti non escano dal territorio nazionale, diversamente esse devono fare richiesta di riconoscimento ai sensi della normativa vigente.

**SEZIONE I Carni degli ungulati domestici**

- Macello:
  - 2 CEE
  - 22 a capacità limitata
- Impianto di sezionamento:
  - 3 CEE

**SEZIONE IX Latte e prodotti a base di latte**

- Impianto di trasformazione
  - 405.

**4.2.3. ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PRESENTI SUL TERRITORIO**


**Settore produzione primaria**

1. Associazione Regionale Allevatori Valdostani (AREV)
2. Associazione Coldiretti Valle d'Aosta
3. Associazione Copagrival
4. Consorzio Regionale Apistico

**Settore trasformazione**

1. Cooperativa Produttori Latte e Fontina
2. Associazione agriturismo valdostano
3. Adiconsum VDA
4. Codacons Valle d'Aosta
5. Unione Nazionale Consumatori

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA'</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>

 <p>UNITÀ SANITARIA LOCALE DELLA VALLE D'AOSTA UNITÉ SANITAIRE LOCALE DE LA VALLEE D'AOSTE</p>	<p>U.B. Denominazione</p> <p><b>PIANO DI INFORMAZIONE OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE CORRETTA APPLICAZIONE REG. CE 852 DEL 2004</b></p>	<p><b>PR 852</b></p> <p>Rev. 0 del 30/06/06</p> <p>Pag18/ 18</p>
---	---	--

#### 4.2.4. MASS MEDIA

1. Quotidiano “LA STAMPA”, pagina della Valle D’Aosta
2. Settimanale “ LA VALLEE NOTIZIE ”
3. Settimanale “ GAZZETTA MATIN “
4. Settimanale “ IL CORSIVO “
5. Periodico “NEWSL”
6. Periodico “ ELEVAGE VALLE D’AOSTE “ tiratura 2200 copie
7. Periodico “ L’INFORMATORE AGRICOLO ” tiratura 8000 copie
8. Sede Regionale della “ RAI ”

#### 5. SCELTA DEI MEZZI INFORMATIVI IDONEI

Avendo come obiettivo il raggiungimento del 75% del target degli operatori del settore alimentare di origine animale in produzione primaria e trasformazione, ma ritenendo possibile quello del 100%, occorre utilizzare una strategia multimediale diversificata a seconda del settore di interesse privilegiando ancora il contatto diretto rispetto all’uso di mezzi quali il Web e con l’intervento sinergico delle UUBB del Dipartimento di Prevenzione.

Occorre procedere anche qui con la suddivisione tra produzione primaria e trasformazione:

##### PRODUZIONE PRIMARIA

1. Attraverso la vigilanza periodica programmata UB360 e UB350;
2. Attraverso l’uso di una check list (IOP 5 PR 852) accompagnata da una nota informativa, compilata dal Veterinario UB 340 durante il passaggio capillare autunnale per la profilassi obbligatoria;
3. Attraverso le lezioni magistrali indirizzate ai giovani agricoltori nel quadro del piano di sviluppo rurale UB 360, UB 350, UB 340;
4. Attraverso lezioni magistrali di formazione igienico-sanitaria UB 360, UB 350;
5. Attraverso la pubblicazione di articoli sui periodici locali;
6. Attraverso una trasmissione della RAI Sede Regionale della Valle d’Aosta “ RIEN QU’UNE VACHE “;
7. Attraverso incontri sul territorio con le Associazioni di Categoria;
8. Attraverso incontri sul territorio con gli operatori

##### TRASFORMAZIONE

1. Attraverso la vigilanza periodica programmata UB350;
2. Attraverso le lezioni magistrali indirizzate ai giovani agricoltori nel quadro del piano di sviluppo rurale UB 360, UB 350, UB 340;
3. Attraverso lezioni magistrali di formazione igienico-sanitaria UB 360, UB 350;
4. Attraverso la pubblicazione di articoli sui periodici locali;
5. Attraverso una trasmissione della RAI Sede Regionale della Valle d’Aosta “ RIEN QU’UNE VACHE “;
6. Attraverso incontri sul territorio con le Associazioni di Categoria;
7. Attraverso incontri sul territorio con gli operatori.

File	<b>PR 852 PIANO DI INFORMAZIONE</b>	Redazione	<b>DIRETTORE UB</b>
Data applicazione	<b>30/06/06</b>	Verifica	<b>REFERENTE QUALITA’</b>
Copia	<b>Controllata</b>	Approvazione	<b>DIRETTORE UB</b>