

# Evento formativo

## "IL SISTEMA DI ALLERTA: IGIENE DEI MANGIMI"



**Dino Cesare Lafiandra**

**1 Dicembre 2016**

# Perché i controlli ufficiali

*Il “ Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”  
del 2000 sottolineava la necessità di un  
“approccio completo e integrato”*

*ciò significa che si deve considerare l’intera  
catena alimentare.*

*REG. CE 178/02 individua, come livello prioritario  
di intervento, il controllo dell’intera filiera  
produttiva: “ dal campo alla tavola”*





# La legislazione sulla Sicurezza Alimentare

## La struttura

Regolamento CE 178/2002 « Food law »  
Principi generali di Sicurezza Alimentare

### Autorità competenti



Controlli su  
alimenti e mangimi  
(Reg.854-882)

### Operatori Alimentari



Norme generali di  
Igiene dei prodotti e  
della produzione di  
alimenti e mangimi  
(Reg.852)



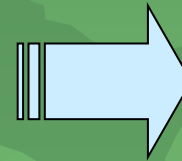
Norme specifiche  
sui prodotti Mangimi  
e Alimenti O.A.  
(Reg.853)

# Reg. 178/2002 - obiettivi

## Identificazione di

- ✓ **Principi comuni**
- ✓ **Competenze**
- ✓ **Procedure ed organizzazione**
- ✓ **Solidi fondamenti scientifici**

## a garanzia di



Funzionamento  
del mercato interno



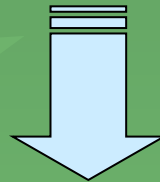
tutela dell'ambiente



tutela della salute  
vegetale



tutela della salute  
umana e degli  
interessi dei  
consumatori



tutela della salute  
animale

# Il Regolamento (CE) n. 178/2002

**CAPO I**  
Campo di  
applicazione  
e definizioni  
(artt. 1 - 3)

**CAPO II**  
Legislazione  
Alimentare  
in Generale  
(artt.4 - 21)

**CAPO III**  
Autorità  
europea per  
la Sicurezza  
Alimentare  
(artt. 22 - 49)

**CAPO IV**  
Sistema di Allarme  
Rapido , Gestione delle Crisi e  
Situazioni di Emergenza  
(artt. 53 - 54)

**CAPO V**  
Procedure e  
disposizioni  
finali  
(artt. 58 - 65)

Articolo 1: Finalità e  
Campo di  
applicazione del  
regolamento  
Articolo 2 :  
Definizione di  
“Alimento”

Articolo 5: Obiettivi Generali  
Articolo 6: Analisi del Rischio  
Articolo 7: Principio di Precauzione  
Articolo 8: Tutela degli interessi dei  
consumatori  
Articoli. 9-10 : Principio di Trasparenza  
Articoli 14 - 15: Requisiti di sicurezza  
degli Alimenti e dei Mangimi  
Articolo 18: Rintracciabilità

Art 22 - 23: Funzioni e  
Compiti  
Art 24 - 25 - 26 - 27 - 28:  
Organi  
Art 29 - 30: Pareri scientifici  
Articolo 35: Sistema di  
Allarme Europeo  
Art. 37 - 38 - 39 - 40:  
Indipendenza, Trasparenza,  
Riservatezza e Comunicazione

Articoli 53 - 54: Misure  
Urgenti  
Articolo 55: Gestione delle  
crisi

# Il Regolamento (CE) n. 178/2002

## NOVITA' INTRODOTTE

- **si considera l'intera catena della produzione alimentare (*filiera*)**
- **i mangimi sono parte della filiera alimentare**
- **controllo dei pericoli per il consumatore sulla base della valutazione del rischio**
- **introduzione di nuovi principi e strumenti (*precauzione, rintracciabilità, trasparenza ed informazione ai cittadini*)**
- **revisione del sistema di allerta rapido che si estende anche ai mangimi**
- **definizione di responsabilità legali ed obblighi degli operatori e degli organi di controllo**

# FILIERA ALIMENTARE

**Fornitura di materie prime per l'agricoltura**  
*es. fertilizzanti, pesticidi, farmaci, OMG, foraggi...*

**Produzione primaria**  
*es. agricoltori, pescatori, allevatori...*

**Processi di lavorazione primaria**  
*es. in azienda, caseifici, mattatoi, mulini...*

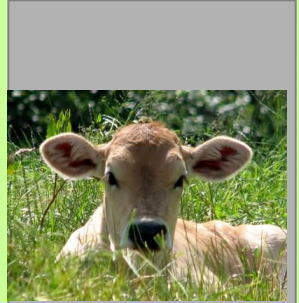
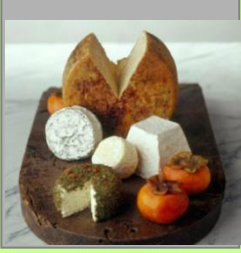
**Processi di lavorazione secondaria**  
*es. inscatolamento, refrigerazione, essiccamento...*

**Distribuzione dei cibi**  
*es. nazionale/internazionale, import/export...*

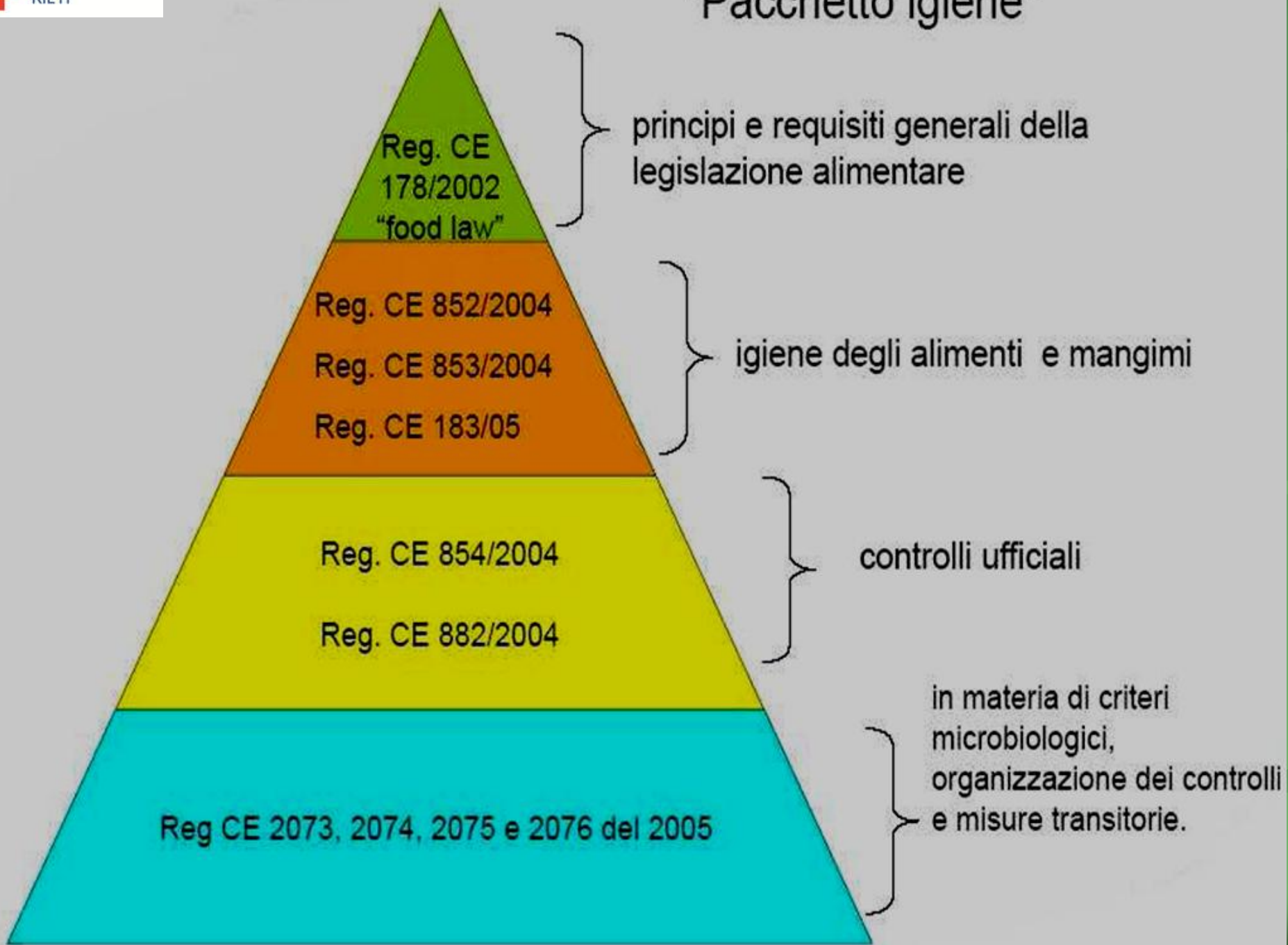
**Vendita dei cibi**  
*es. supermercati, negozi al dettaglio*

**Fornitura pasti**  
*es. ristoranti, bar, ospedali, scuole...*

**Preparazione casalinga dei cibi**



# “Pacchetto igiene”





# Regolamento (CE) N. 882/2004 : controlli ufficiali in materia di mangimi, alimenti, salute e benessere animale

## Articolo 1 Oggetto e campo di applicazione

1. Il presente regolamento fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte a:

- a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;
- b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.



# Alimenti e mangimi

## Reg. (CE)178/2002



**Alimento:** qualsiasi sostanza o prodotto, trasformato, parzialmente trasformato, o non trasformato, destinato ad essere, o ragionevolmente dovrebbe essere ingerito da esseri umani

( sono esclusi animali vivi e vegetali prima della raccolta)

**Mangime:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformati parzialmente trasformati o non trasformati, destinati ad essere utilizzati per l'alimentazione orale degli animali





# Reg. CE 852 / 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

**Igiene alimentare:** 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;

**Art. 1:**

a) **la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;**

b) **è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;**

Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti





# Reg (CE) 183/2005 :

## stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

### **L'igiene dei mangimi**

Le misure e condizioni necessarie per :

- ❖ controllare i pericoli
- ❖ garantire l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto



# Reg (CE) 183/2005 : che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

Gli operatori del settore dei mangimi assicurano che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano condotte conformemente alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale con essa compatibile nonché ai dettami della corretta prassi.

**Essi assicurano in particolare che soddisfino i pertinenti requisiti in materia di igiene stabiliti nel presente regolamento.**



# Reg. CE 852 / 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

## Obblighi per gli operatori:

Registrazione e comunicazione variazioni;

I produttori primari devono garantire i requisiti **dell'Allegato I (buone pratiche)**. Gli altri operatori quelli **dell'Allegato II (autocontrollo)**.

## Sanzioni previste dal DL 193/07:

mancata registrazione: da euro 1500 a 9000

mancato aggiornamento: da euro 500 a 3000

mancato rispetto all. I : da euro 250 a 1.500

mancato rispetto all. II : da euro 500 a 3000



# ALLEGATO I

## PRODUZIONE PRIMARIA

- I. Disposizioni in materia di igiene
- II. Tenuta di registri
- III. Raccomandazioni per manuali di corretta prassi

# ALLEGATO II

## REQUISITI PER LE IMPRESE NEL SETTORE DEI MANGIMI

- ✓ impianti e attrezzatura
- ✓ personale
- ✓ produzione
- ✓ controllo di qualità
- ✓ stoccaggio e trasporto
- ✓ tenuta dei registri
- ✓ reclami e ritiro dei prodotti

# TUTTI GLI AGRICOLTORI SI CONFORMANO ALLE DISPOSIZIONI DI CUI ALL' **ALLEGATO III**

## BUONE PRATICHE DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

- ✓ Pascolo
- ✓ Attrezzature
- ✓ Somministrazione
- ✓ Personale
- ✓ Acqua



# Tenuta di registri



1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano **registrazioni** delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi. Gli operatori del settore dei mangimi mettono a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali registri.

# Tenuta di registri



2. Gli operatori del settore dei mangimi devono in particolare tenere registrazioni di:
- a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;
  - b) l'uso di sementi geneticamente modificate;
  - c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari;
  - d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi;
  - e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita

# Il Quaderno di Campagna

**Il Quaderno di Campagna** è uno strumento che permette di annotare tutte le operazioni che si effettuano in campo, e per questo risulta molto utile per valutare le scelte che si fanno, i protocolli seguiti e le tecniche utilizzate, confrontando a fine stagione produttiva i risultati ottenuti.

Dal punto di vista legislativo, è l'art.16, c 3, del D.leg.150 del 14 agosto 2012, che regola la sua compilazione.

La registrazione di ogni trattamento dev'essere fatta entro 30 giorni dal giorno in cui viene effettuato, e in ogni caso entro la data di raccolta del prodotto.

**Per la compilazione del quaderno di campagna non è necessario uno stampato “ad hoc”, ma oltre all’anagrafica dell’azienda devono comunque essere indicati:**

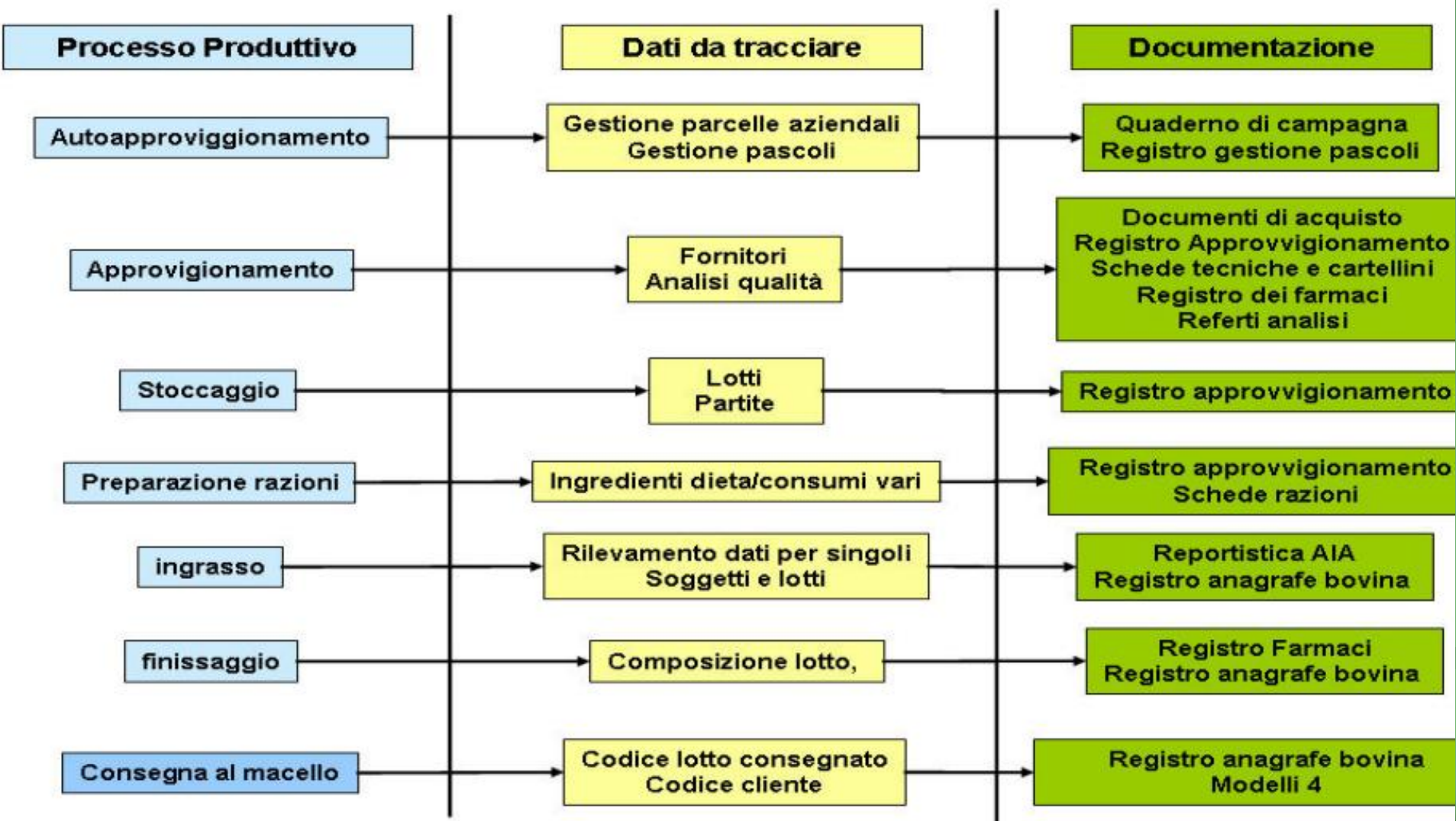
- **le varietà coltivate e la superficie totale della coltura**
- **la data in cui è stato effettuato il trattamento;**
- **il prodotto utilizzato;**
- **la quantità totale utilizzata;**
- **la superficie trattata;**
- **l’avversità comparsa in campo (per cui il prodotto deve essere registrato);**
- **le date indicative di semina, trapianto, inizio fioritura e raccolta.**



## ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

## Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da carne

## Logigramma macro gestione delle informazioni e relative registrazioni





# Produzione primaria



**Reg. 852/04 e Reg. 183/05:**

- ✓ Coltivazione
- ✓ Raccolta
- ✓ Allevamento
- ✓ Pesca
- ✓ Trasporto dalla produzione al primo stabilimento

# Produzione primaria

Allevamento di animali o Coltivazione dei prodotti primari fanno parte della produzione primaria. Sono compresi il raccolto, la mungitura, la produzione zootecnica che precede la macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. È anche possibile:

- trasportare, immagazzinare e manipolare prodotti primari sul luogo di produzione senza alterare la loro natura;
- trasportare animali vivi;
- trasportare i prodotti di origine vegetale e prodotti della pesca che dal luogo di produzione ad uno stabilimento non sono ancora stati modificati.





# Produzione primaria

Non va presentata nessuna comunicazione se la produzione primaria è finalizzata a:

- uso domestico o privato (AUTOCONSUMO)
- fornitura di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale



# PROBLEMATICA AUTOCONSUMO

Per attività che escludono l'AUTOCONSUMO o per notifica di cambiamenti rilevanti dell'impresa (strutturali e/o di ciclo produttivo), l'allevatore deve compilare anche la "Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA)"

Il personale della S.C. Sanità Animale deve eseguire, entro 30 giorni dalla comunicazione d'inizio attività, un intervento ispettivo in loco per verificare la sussistenza dei requisiti minimi d'igiene richiesti e dichiarati. Nel caso in cui l'esito del sopralluogo non sia favorevole, si possono delineare due possibilità: 1. vengono emesse delle prescrizioni di adeguamento, da realizzare entro il termine indicato, per carenza dei requisiti minimi di igiene o di natura strutturale/gestionale, 2. in caso di carenze gravi viene emesso un provvedimento di sospensione dell'attività con il quale si vieta l'inizio o la prosecuzione dell'attività, se già iniziata.



# AUTOCONSUMO

- alla procedura di registrazione dell'azienda presso il Servizio Veterinario deve essere allegata Dichiarazione di Inizio Attività – SCIA .
- Sono esclusi dalla presentazione della SCIA gli allevamenti da autoconsumo suini fino a 4 , gli allevamenti da autoconsumo di avicunicoli da cortile < 250, gli allevamenti apiari da autoconsumo e la detenzione di 1 equino.

in caso di **aziende di allevamento di animali DPA**- esclusi i piccoli allevamenti per autoconsumo o comunque di tipo amatoriale - **devono essere rispettati i requisiti** previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 (allegato I), dal Regolamento CE n. 853/2004 (allegato III, sezione IX, capitolo I) dal Regolamento CE n. 183/2005 (allegati I o II e III) .



# Reg. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari

## non si applica:

- alla produzione primaria per uso domestico privato **AUTOCONSUMO**
- alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato
- alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

# Produttori primari

## ➤ Trasporto:

Dal campo al primo impianto : **si**

Dall'essiccatoio ad altro impianto: **no**

## ➤ Essiccazione

In campo **si**

In essiccatoio **no**

## ➤ Produzione mangimi

In azienda e senza additivi **si**

In mangimificio **no**





## Reg. (CE) 178/2002 art. 2, comma 1, lettera a)

### **COSA SI INTENDE PER PRODOTTO PRIMARIO**

- I prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento della caccia e della pesca (*a condizione che durante le attività di magazzinaggio, trasporto e manipolazione non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria*)

# Obblighi per i produttori primari

1. Notifica (**SCIA** o altre forme di notifica finalizzate alla registrazione dell'azienda)
2. Rispetto dei requisiti generali in materia di igiene previsti dall'All. I parte A del Reg.(CE) 852/2004
  - garantire requisiti igienici
  - tenere le registrazioni previste
  - adottare misure correttive se informati di problemi riscontrati durante il controllo ufficiale

## PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI



Obiettivi del PNAA:

assicurare un **sistema ufficiale di controllo dei mangimi** lungo l'intera filiera alimentare garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente, in applicazione dei Reg. (CE) 178/2002 e Reg. CE) 882/2004

*che in particolare prevede che i controlli siano effettuati **periodicamente, con frequenza appropriata, in base alla valutazione dei rischi** tenendo conto del numero e della tipologia delle aziende del settore dei mangimi della specie animale di destinazione del mangime, delle caratteristiche e dell'uso del mangime*



# OBIETTIVI PNAA

- Assicurare un **sistema ufficiale di controllo** dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.
- Operare secondo i principi Reg. 178/02 e 882/04
- **Programmare** i controlli ufficiali sulla base dell'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi (OSM) e della **categorizzazione** degli OSM in base al rischio.

# **NORMATIVA MANGIMI**

- **LEGGE 281/1963 e succ. mod.  
mangimi per animali**
- **D. Ivo 360/1990**  
**modifica la L. 281 e istituisce elenco materie  
prime, denominazioni e indicazioni  
obbligatorie**
- **D. Ivo 223/2003**  
**Controlli ufficiali in alimentazione animale**



- **Reg. (CE) 882/2004**  
**Controlli ufficiali**
- **D.lvo 45/1997**  
**Alimenti dietetici per animali**
- **D.lvo 149/2004**  
**Sostanze e prodotti indesiderabili**
- **Reg CE 183/2005**  
**Igiene dei mangimi**
- **DPR 433/2001**  
**additivi per uso veterinario**

- **Reg CE 1831/2003**  
**procedure comunitarie per autorizzazione degli additivi per mangimi**
- **D.lvo 90/1993**  
**mangimi medicati**
- **Reg. CE 1069/2009**  
**sottoprodotti di origine animale (abroga il precedente Reg. 1774/2002)**
- **Reg (CE) 767/2009**  
**Immissione sul mercato e uso dei mangimi**

| <b>FASE FILIERA</b>  | <b>PERICOLO</b>  | <b>PREVENZIONE-OSM</b>   | <b>NORME DI RIFERIMENTO</b>              | <b>AUTORITA' COMPETENTE</b>   | <b>CONTROLLI UFFICIALI</b>  |
|--|--|--|--|---|---|
| Produzione agricola  | Muffe di campo   | Rispetto buone pratiche<br>Registrazione eventi negativi<br>Tracciabilità                    | Reg. CE 852, all. I<br>Reg. CE 183 all.1 | AVEPA (condizionalità)<br>Ispettorari agrari<br>Corpo Forest. Dello Stato<br>SIAN-IAPZ-SA | A campione:<br>registrazione,<br>igiene<br>monitoraggio<br>Campioni uff |
| Alimentazione diretta animali  | mangimi non conformi,<br>scorretto stoccaggio,<br>contaminazione crociata<br>diluizione (*)  | Come sopra più<br>selezione fornitori;<br>autocontrollo materie prime<br>Corretto stoccaggio | Reg. CE 183 all.1                        | AVEPA (condizionalità)<br>Ispettorari agrari<br>Corpo Forest. Dello Stato<br>SIAN-IAPZ    | Come sopra  |
| Trasporto  | Contaminazione crociata  | Autocontrollo<br>tracciabilità   | Reg. CE 183 all.2                        | Forze di Polizia<br>IAPZ  | autocontrollo e<br>tracciabilità  |
| Raccolta ed essiccazione   | Raccolta prodotti non conformi, errori di lavorazione, stoccaggio, diluizione (*)            | selezione fornitori;<br>autocontrollo materie prime<br>pulitura<br>tracciabilità             | Reg. CE 183 all.2                        | Ispettorati agrari<br>Nas<br>SIAN- IAPZ   | Registrazione<br>autocontrollo<br>Tracciabilità<br>Campioni uff         |
| stoccaggio   | deterioramento da scorretto stoccaggio, contaminazione crociata<br>diluizione                | Controllo Ur e T°<br>Tracciabilità   | Reg. CE 183 all.2                        | Ispettorati agrari<br>Nas<br>SIAN- IAPZ   | verifiche<br>autocontrollo<br>tracciabilità<br>Campioni uff             |
| Mangimifici  | acquisto prodotti non conformi, scorretto stoccaggio, contaminazione crociata diluizione (*) | selezione fornitori;<br>autocontrollo materie prime<br>pulitura<br>Tracciabilità             | Reg. CE 183 all.2                        | Ispettorati agrari<br>Nas<br>IAPZ   | verifiche<br>autocontrollo<br>tracciabilità<br>Campioni uff             |
| Trasformazione prodotti origine animale (macelli, caseifici, centri imballo uova | acquisto prodotti non conformi, contaminazione crociata                                      | selezione fornitori;<br>autocontrollo materie prime<br>tracciabilità                         | Reg. 853                                 | Nas<br>SIAN- IAPZ-IPTCA   | Ispezioni<br>Verifica<br>autocontrollo<br>Campioni ufficiali            |

# DEFINIZIONI

**Reg. (CE) n. 767/2009 del Parlamento e del Consiglio**

## **Mangime:**

qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali



## Materie prime per mangimi:



Prodotti di **origine vegetale o animale**, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli **animali**, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla trasformazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele.

## REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013 DELLA COMMISSIONE

del 16 gennaio 2013

concernente il catalogo delle materie prime per mangimi

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 26, paragrafi 2 e 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 575/2011 della Commissione, del 16 giugno 2011, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi <sup>(2)</sup> (il catalogo), ha sostituito la prima versione del catalogo delle materie prime per mangimi di cui al regolamento (UE) n. 242/2010 della Commissione, del 19 marzo 2010, che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi <sup>(3)</sup>.
- (2) In consultazione con altre parti interessate, in collaborazione con le autorità nazionali competenti e sulla base della pertinente esperienza ricavata dai pareri emessi dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare e dall'evoluzione scientifica o tecnologica, i rappresentanti competenti del settore europeo dei mangimi hanno elaborato una serie di modifiche da apportare al regolamento (UE) n. 575/2011.
- (3) Tali modifiche riguardano sia voci nuove relative a processi di trattamento e a materie prime per mangimi che il miglioramento di voci esistenti relative, in particolare, a derivati di oli e grassi.

- (4) Le modifiche riguardano inoltre il tenore massimo di impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici, che va stabilito ai sensi dell'allegato I, punto 1, del regolamento (CE) n. 767/2009. Agli ex prodotti alimentari, come eccedenze di produzione, prodotti o alimenti che hanno superato la data di scadenza, se fabbricati in conformità alla legislazione alimentare, si devono applicare norme specifiche.
- (5) Le condizioni di cui all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 767/2009 sono soddisfatte.
- (6) Dato l'elevato numero di modifiche apportate al regolamento (UE) n. 575/2011, per motivi di coerenza, chiarezza e semplificazione, è opportuno abrogare e sostituire tale regolamento.
- (7) È opportuno ridurre l'onere amministrativo per gli operatori dando un periodo di tempo che consenta un'agevole conversione dell'etichettatura per evitare perturbazioni inutili delle pratiche commerciali.
- (8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

### Articolo 1

Il catalogo delle materie prime per mangimi, di cui all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009, viene istituito nella forma di cui all'allegato del presente regolamento.

### Articolo 2

Il regolamento (UE) n. 575/2011 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

<sup>(1)</sup> GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 159 del 17.6.2011, pag. 25.

<sup>(3)</sup> GU L 77 del 24.3.2010, pag. 17.





## Mangimi composti:



**Miscele di almeno due materie prime** per mangimi, contenenti o meno additivi per mangimi, destinate all'alimentazione animale per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari



## Mangimi composti (Allegato I, Legge 281/63)

Le miscele di materie prime per mangimi, comprendenti o no additivi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, sotto forma di mangimi completi o di mangimi complementari.

# Mangimi complementari

Mangimi composti con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la loro composizione, sono sufficienti per una razione giornaliera soltanto se utilizzati in associazione con altri mangimi





## Mangimi complementari (Allegato I, Legge 281/63)

Le miscele di materie prime per mangimi che contengono tassi elevati di alcune sostanze e per la loro composizione, assicurano la razione giornaliera soltanto se sono associati ad altri mangimi.

# Mangimi completi

Mangimi composti che per la loro composizione, sono sufficienti per una razione giornaliera



## Mangimi minerali

Mangimi complementari contenenti almeno il 40% di ceneri grezze



## Mangimi d'allattamento

Mangimi composti (secchi t.q. o diluiti) per giovani animali come complemento o in sostituzione del latte materno postcolostrale o destinati ad animali giovani come vitelli, agnelli o capretti da macellazione



# Produzione italiana di mangimi

- Il fabbisogno di mangime stimato in base al patrimonio zootecnico è di circa 22 mil-ton
- La produzione industriale di mangimi è di 14,2 milioni di tonnellate di mangime (ISTAT 2004)
- Circa il 35-40% di mangimi sono auto-prodotti



# Classificazione e composizione dei mangimi

**Mangimi**

**Vegetali**

**Semi/granelle**

**Cereali**

**Proteoleaginose**

**Sottoprodotti**

**Industria olearia**

**Industria saccarifera**

**Industria molitoria  
(panetteria)**

**Residui aziendali**

**Animali**

**Sottoprodotti**

**Lavorazione del latte**

**Lavorazione delle uova**

**Lavorazione delle carni**

**Lavorazione del pesce**





# Classificazione e composizione dei mangimi



# Produzione primaria

I prodotti subiscono soltanto un trattamento fisico semplice

- Pulitura
- Imballaggio
- Stoccaggio
- Essiccamento naturale
- Insilamento
- Miscelazione di mangimi con mangimi complementari per il fabbisogno esclusivo dell'azienda
- In caso di miscelazione in azienda di premiscele di additivi o additivi esclusi quelli per l'insilaggio devono essere applicate le misure del post primario (allegato II)<sup>34</sup>

|  |   |
|--|---|
| <b>OPERATORI PRIMARI REGISTRATI ai sensi del Reg. 183/05 art. 5, comma 1</b>   |   |
| coltivazione prodotti destinabili alimentazione zootecnica   | <b>OTTEMPERANO DISPOSIZIONI<br/>ALLEGATO I REG.CE 183/2005</b>  |
| essiccazione naturale  |   |
| stoccaggio prodotti primari e trasporto fino al primo stabilimento   |   |
| Allevatori che miscelano mangimi in azienda  |   |
| Allevatori che non miscelano mangimi in azienda  |   |
| <b>DITTE REGISTRATE ai sensi del Reg. 183/05 art. 5, comma 2</b>   |   |
| produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)  | <b>OTTEMPERANO DISPOSIZIONI<br/>ALLEGATO II REG.CE 183/2005</b> |
| produzione materie prime di origine animale ai sensi dell'art. 24 del Reg. 1069/09   |   |
| condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV   |   |
| commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)   |   |
| fornitura di sottoprodotti (Reg.852/04, Reg. 853/04, Reg.197/06)   |   |
| commercio ingrosso/dettaglio mangimi   |   |
| Prod. di alimenti per animali da compagnia ai sensi dell'art.24 del Reg.1069/09  |   |
| trasportatori conto terzi  |   |
| produzione additivi (diversi da all. IV capo 1)  |   |
| Intermediari (che non detengono prodotti)  |   |
| produzione premiscele (diverse da all. IV capo 2)  |   |
| Miscelatori mobili conto terzi   |   |
| mulini   |   |
| produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)   |   |
| Essiccatoi industriali (essiccazione artificiale)  |   |
| produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IV capo 3)   |   |
| stoccaggio/deposito di mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele)  |   |
| <b>DITTE RICONOSCIUTE ai sensi dell'art. 10 del Reg.183/2005</b>   |   |
| <b>lettera a) produzione di additivi (Min. Salute)</b>   |   |
| <b>Lettera a) commercializzazione di additivi di mangimi</b> cui si applica il regolamento (CE) n. 1831/2003 di cui al capo 1 dell'allegato IV del Reg. 183/05   |   |
| <b>lettera b) fabbricazione di premiscele</b> preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del Reg. 183/05;   |   |
| <b>Lettera b) commercializzazione di premiscele</b> preparate utilizzando additivi di mangimi di cui al capo 2 dell'allegato IV del Reg. 183/05;   |   |
| <b>Lettera c) produzione per commercio di mangimi composti</b> utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg. 183/05;                          |   |
| <b>Lettera c) produzione per autoconsumo di mangimi composti</b> utilizzando additivi di mangimi o premiscele contenenti additivi di mangimi di cui al capo 3 dell'allegato IV del Reg. 183/05;                        |   |
| <b>Art. 10 comma 3 Allegato II "IMPIANTI ED ATTREZZATURE par. 10 lettera a)</b> trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004; |   |
| <b>Art. 10 comma 3 Allegato II "IMPIANTI ED ATTREZZATURE par. 10 lettera b)</b> trattamento oleochimico di acidi grassi;   |   |
| <b>Art. 10 comma 3 Allegato II "IMPIANTI ED ATTREZZATURE par. 10 lettera c)</b> produzione di biodiesel;   |   |
| <b>Art. 10 comma 3 Allegato II "IMPIANTI ED ATTREZZATURE par. 10 lettera d)</b> miscelazione di grassi;  |   |



## REGISTRAZIONE quale significato ?

- Ha lo scopo di permettere alle autorità competenti di sapere dove sono situate le loro imprese alimentari e quali sono le loro attività affinché possano effettuare, quando lo ritengono necessario, i controlli ufficiali secondo procedure definite ai sensi del reg. 882/2004
- La registrazione deve consistere in una procedura semplice





## **Decreto 193/2007**

**Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore**

- **Prevede sanzioni per i produttori primari per:**
  - \_ mancata notifica all'autorità competente o svolgimento attività quando registrazione sospesa o revocata
  - \_ mancata comunicazione aggiornamento
  - \_ mancata ottemperanza all'allegato I parte A del Reg. (CE) 852/04.



# Produzione post-primaria

## Fornitura di prodotti, servizi, informazioni

- Produttore
- Trasportatore
- Distributore
- Dettagliante
- Venditore con o senza possesso di merce

Il settore delle produzioni agricole è composto da diverse tipologie produttive che comprendono grandi e piccole imprese nella produzione vegetale ed animale.

Queste ultime, ad eccezione di alcune tipologie quali allevamenti di galline ovaiole, polli da carne e conigli, generalmente producono **foraggi e materie prime** destinati agli animali stessi dell'azienda





# Riferimenti normativi:

## Produttori Primari di vegetali

Reg.CE 178/2002

Reg.CE 852/2004

Reg.CE 183/2005

## Produttori Primari del settore zootecnico

Reg.CE 178/2002

Reg.CE 852/2004

Reg.CE 853/2004

Reg.CE 183/2005

# Produzione primaria di mangimi

Per produzione primaria di mangimi si intende la produzione di prodotti agricoli vegetali (Foraggi),

in particolare la coltivazione ed il raccolto, da cui derivino prodotti che non vengono sottoposti ad altre operazioni ad eccezione di **trattamenti fisici**.



## Reg. 852/04 All. I **PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE**

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali **devono adottare misure adeguate per:**

- a) Tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le strutture, le attrezzature, i contenitori, le casse di trasporto, i veicoli e le imbarcazioni.
- b) Assicurare, ove necessario, la produzione, il trasporto e condizioni di magazzinaggio igieniche e la pulizia dei prodotti vegetali;
- c) Usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione



## Reg. 852/04 All. I PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali **devono adottare misure adeguate per:**

- d) Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari (es. utilizzo prodotti fitosanitari; adozione buone pratiche agricole per evitare ad es. sviluppo ammuffimenti in campo e in fase di stoccaggio)
- e) Per quanto possibile evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi



## Reg. 852/04 All. I **PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE**

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali **devono adottare misure adeguate per:**

- f) Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione (**Reg. (CE) n. 1782/2003 (atto B 9- norme relative all'eco-condizionalità)- Conservazione dei prodotti fitosanitari e D.Lgs 152/2006 norme in materia ambientale)**)
- g) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana



## Reg. 852/04 All. I PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE

Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali **devono adottare misure adeguate per:**

- h) Utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e biocidi come previsto dalla normativa pertinente

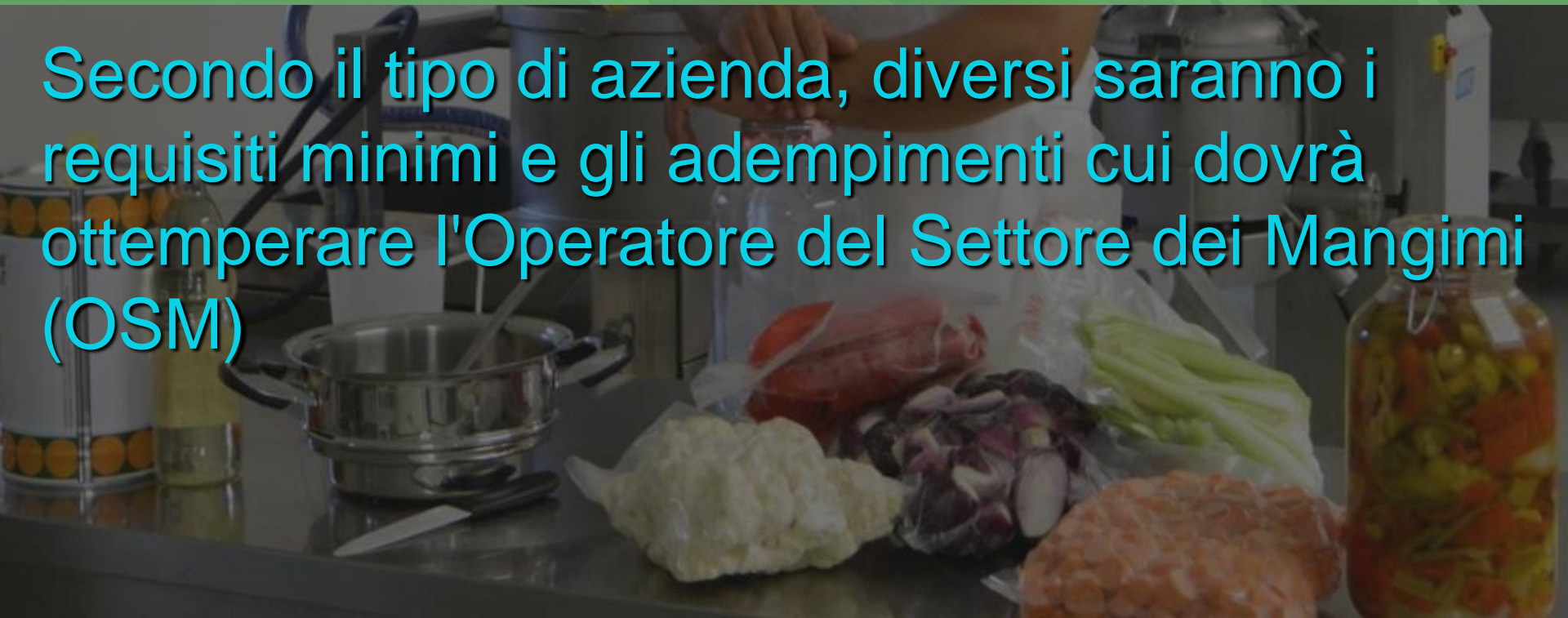
## Le aziende agricole possono suddividersi in due principali tipologie:

**Azienda agricola che effettua solo la produzione primaria ed attività associate** quali il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;

in caso di prodotti di origine vegetale ... le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia stata ancora sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

**Azienda agricola che effettua anche fasi successive alla produzione primaria** ed attività associate quali ad esempio trasformazione, manipolazione, somministrazione di alimenti etc.

Secondo il tipo di azienda, diversi saranno i requisiti minimi e gli adempimenti cui dovrà ottemperare l'Operatore del Settore dei Mangimi (OSM)





# Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi a livello della produzione primaria di mangimi

## Reg. CE 1831/05 All. I :

- Disposizioni in materia di igiene
- Tenuta dei registri
- Buone prassi



# Disposizioni in materia di igiene



Gli OSM responsabili della produzione primaria di mangimi assicurano che le operazioni siano gestite e condotte in modo tale da prevenire, **eliminare o ridurre al minimo i pericoli** in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi.

Gli OSM assicurano, nei limiti del possibile, che i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la loro responsabilità siano **protetti da contaminazioni** e deterioramenti.

Gli OSM soddisfano gli obblighi di cui ai punti precedenti attenendosi ad appropriate disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo degli elementi di pericolo, tra cui:

- **misure di controllo delle contaminazioni pericolose** quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti;
- misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, **compresi programmi di monitoraggio e il controllo delle zoonosi.**

Gli OSM adottano misure appropriate per:

- mantenere **puliti e, se necessario, disinfettati** in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli utilizzati per produrre, preparare, vagliare, confezionare, stoccare e trasportare i mangimi;
- assicurare, se necessario, **condizioni igieniche** di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità,
- l'uso di **acqua pulita**, ove necessario, al fine di prevenire contaminazioni pericolose;

- prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose;
- immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose **separatamente** e in modo sicuro per prevenire contaminazioni pericolose;
- assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi;
- tener conto dei **risultati di tutte le analisi** pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o da altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi.



**L'Operatore alimentare primario**, per rispettare quanto previsto, **deve essere a conoscenza dei requisiti in materia di igiene dei prodotti vegetali e zootecnici** che realizza nella propria azienda;

**Deve formare ed informare** i familiari e i dipendenti (in caso di stranieri nella lingua madre) impegnati nelle attività, delle attenzioni necessarie per evitare le contaminazioni degli stessi prodotti,

Assumersi la responsabilità di **mantenere aggiornate le registrazioni** previste;

**Conservare l'esito degli esami** effettuati sui prodotti e, in caso di esito non favorevole, mettere in opera le **azioni per rientrare nella norma**, evitando di mettere in commercio prodotti non conformi.

Gli **Operatori produttori primari** o che effettuano le seguenti operazioni correlate:

- Trasporto, stoccaggio e manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione;
- Operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione ad uno stabilimento;
- Miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati,

Devono ottemperare alle disposizioni di buona prassi igienica, elencate **nell'Allegato I del Reg. CE 183/05** e sono esentati dall'applicazione della metodologia HACCP.

Per le **operazioni diverse** da quelle prima elencate, comprese la miscelazione dei mangimi per l'esclusivo fabbisogno dell'azienda quando vengono utilizzati additivi e premiscele di additivi (esclusi quelli per l'insilaggio), **gli OSM ottemperano alle disposizioni di cui all'Allegato II Reg. CE 1831/05.**





# ALLEGATO III

## BUONA PRATICA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

### PASCOLO

La **pratica del pascolo** è gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione degli alimenti di origine animale da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico. Se del caso, viene osservato un adeguato periodo di riposo prima di consentire al bestiame di pascolare su terreni adibiti a pascolo, coltivati e residui del raccolto e tra turni di rotazione del pascolo per ridurre al minimo la contaminazione incrociata di tipo biologico derivante dagli escrementi, laddove sussista tale problema potenziale, e assicurare che siano rispettati i periodi di sospensione per le applicazioni di prodotti agrochimici.

## PASCOLO

Questa pratica viene usata soprattutto nell'allevamento ovi-caprino, nell'allevamento degli equidi da carne e dei bovini da carne, sia in aree marginali che in altre zone, ed è un capitolo a parte della produzione primaria da non trascurare.

Infatti, va considerata la **localizzazione** dei terreni destinati a pascolo rispetto a fonti di inquinamento, il rispetto dei **corsi d'acqua**, i trattamenti ai quali sia stato sottoposto il terreno, sia la letamazione che l'uso di **fertilizzanti** di varia natura (tempo di attesa prima dell'immissione degli animali) che l'eventuale trattamento con **fitosanitari** (tempo di carenza).

E' necessario indicare nel manuale di buone prassi aziendale, nell'apposita scheda dedicata al pascolo, **Comune, Foglio e particella interessati**, la data di inizio e fine pascolamento ed il gruppo di animali che ha avuto accesso al pascolo indicato.

# ALLEGATO III

## BUONA PRATICA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI SOMMINISTRAZIONE DEI MANGIMI

### Stoccaggio

I mangimi sono **immagazzinati separatamente** dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali.

Le aree di stoccaggio e i contenitori sono mantenuti **puliti** e asciutti e, nel caso, sono attuate opportune **misure di controllo** dei **parassiti**. Le aree di stoccaggio e i contenitori sono puliti regolarmente per evitare un'inutile contaminazione incrociata.

Le sementi sono immagazzinate adeguatamente e in modo tale da **non essere accessibili agli 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

## DISTRIBUZIONE:

- Il sistema di distribuzione dei mangimi deve assicurare che il **mangime giusto** venga somministrato agli animali cui è destinato;
- Nel corso della distribuzione e somministrazione, il mangime deve essere manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una **contaminazione** proveniente da aree di stoccaggio e/o da attrezzature contaminate;
- I mangimi non medicati devono essere **manipolati separatamente** dai medicati per evitare contaminazioni,
- Il veicolo per il trasporto di mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda devono essere **puliti** regolarmente.





L'OSM valuta a sua discrezione e sotto la sua responsabilità, le proprie specifiche condizioni operative che inserirà all'interno del **manuale di buone pratiche** nel capitolo destinato alle produzioni aziendali.

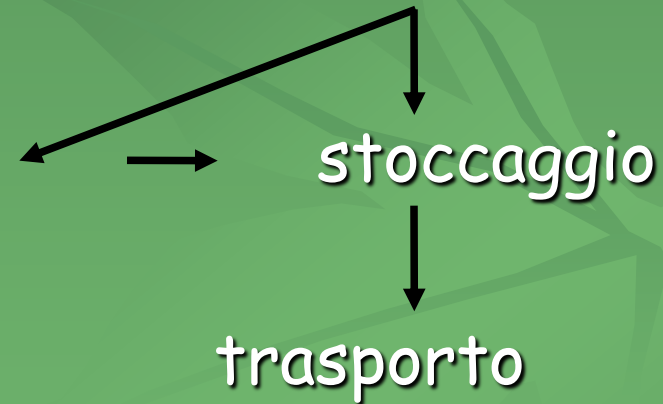
I fattori di rischio che possono intervenire nella produzione primaria prevedono:

- Definizione del **diagramma di flusso** del ciclo produttivo;
- **Individuazione dei pericoli** chimici, fisici e microbiologici;
- Analisi dei rischi, **individuazione dei punti critici** e dei limiti critici.

# Produzione di cereali

Lavorazione terreno → semina → concimazione\* →  
diserbo\* → trattamenti fitosanitari\* → raccolta →

trattamenti post raccolta\*



\* Registro dei trattamenti (quaderno di campagna)

# Produzione proteoleaginose (girasole, soia e colza)

Lavorazione terreno → semina → concimazione\* →  
diserbo\* → trattamenti fitosanitari\* → raccolta →



\* Registro dei trattamenti (quaderno di campagna)

# Produzione foraggere

Lavorazione terreno → semina → concimazione\* →  
diserbo\* → trattamenti fitosanitari\* → taglio →  
fienagione → ranghinatura → presso-imballatura

stoccaggio

trasporto

\* Registro dei trattamenti (quaderno di campagna)



# Tenuta dei registri

Gli OSM **conservano registrazioni** delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa del settore dei mangimi.

Mettono a disposizione dell'AC le informazioni pertinenti contenute in tali registri.



# Tenuta dei registri

Gli OSM devono in particolare tenere registrazioni di:

- ogni uso di prodotti **fitosanitari** e di biocidi (DPR 290/01 art. 42 comma 3);
- l'uso di **sementi geneticamente** modificate;
- ogni insorgenza di **parassiti o malattie** in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari;
- i risultati di tutte le **analisi effettuate** su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi;
- la **fonte e la quantità di ogni mangime in entrata** nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime **in uscita**.

# Tenuta dei registri

Altre persone quali Veterinari, Agronomi e Tecnici possono assistere gli OSM nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola.



# Regolamento (CE) n. 178/2002

## **Articolo 15 Requisiti di sicurezza dei mangimi**

1. I mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati a un animale destinato alla produzione alimentare.
2. I mangimi sono considerati a rischio, per l'uso previsto, nei casi seguenti:
  - se hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale,
  - se rendono a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare.

## Regolamento (CE) n. 178/2002

3. Quando un mangime, riscontrato come non conforme ai requisiti di sicurezza, appartenga a una partita, lotto o consegna di mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti i mangimi della partita, lotto o consegna siano sprovvisti di tali requisiti salvo che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi.

**Il Regolamento (CE) n. 178/2002, all'articolo 18, ha introdotto il principio della **rintracciabilità****

## **Definizione di rintracciabilità**

**Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.**

# Art. 19 - Obbligo di ritiro/riciamo di prodotto non conforme

L'operatore alimentare che ha importato, prodotto, trasformato, lavorato, o distribuito **un alimento o un mangime non conforme ai requisiti di sicurezza**, deve **avviare** immediatamente **procedure per ritirarlo** dal mercato ed **avvisare** l'Autorità competente



# Reg.CE 178/2002 Articolo 20

## Obblighi per gli 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'art.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.





# Articolo 20

## Obblighi per gli operatori del settore dei mangimi

2. Gli operatori del settore dei mangimi responsabili di attività **di vendita al dettaglio o distribuzione** che non incidono sul confezionamento, etichettatura, sicurezza o sull'integrità del mangime devono avviare **procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi** e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo informazioni necessarie ai fini della **rintracciabilità di un mangime**, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.



# Articolo 20

## Obblighi per gli operatori del settore dei mangimi

3. Gli operatori del settore dei mangimi **informano** immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un mangime da essi immesso sul mercato possa **non essere conforme** ai requisiti di sicurezza dei mangimi.

**Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati** per evitare rischi derivanti dall'uso del mangime e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un mangime.

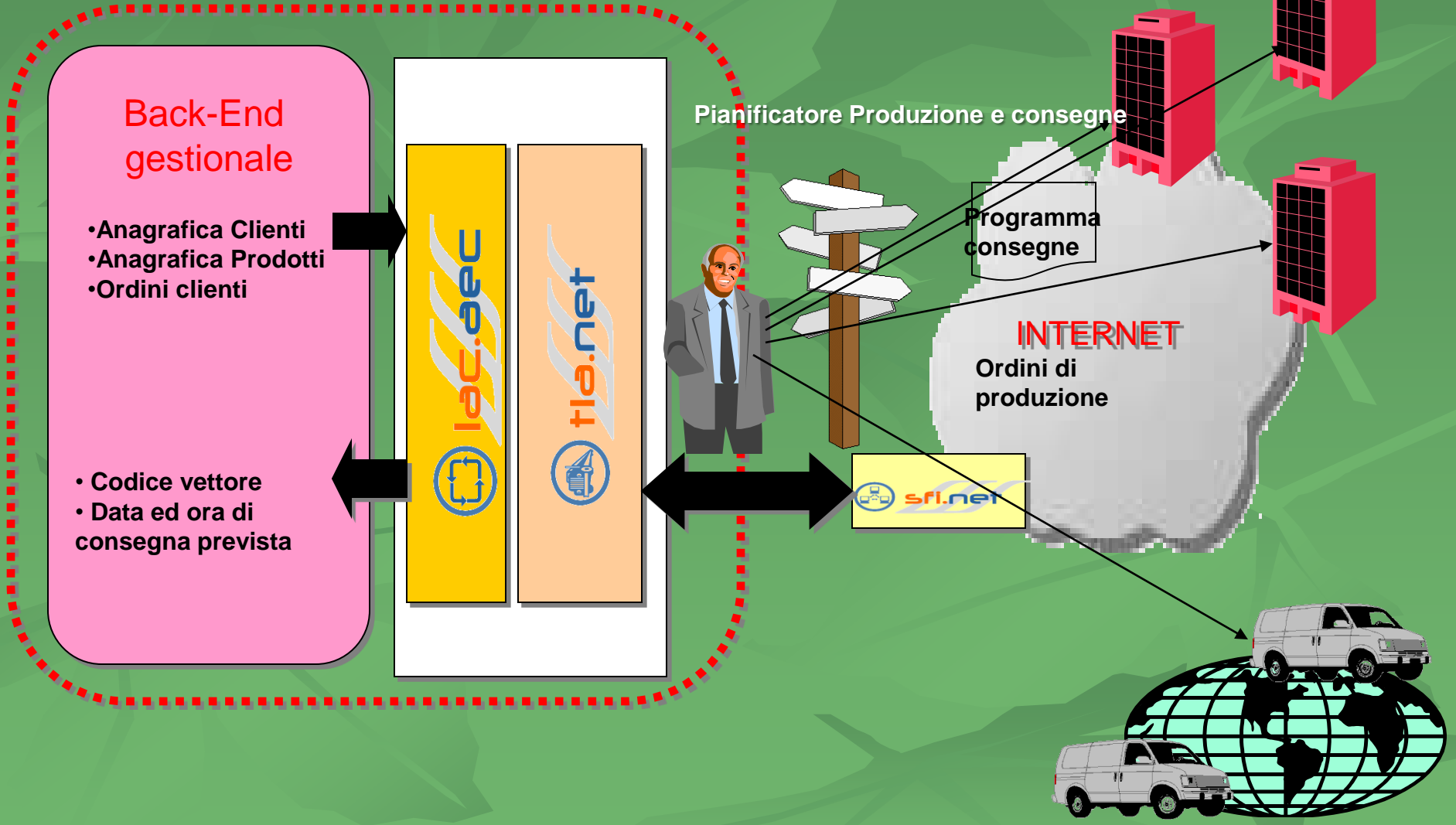


## Art. 20 – Comunicazione di rischio alle Autorità competenti - **mangimi**

In sintesi, gli operatori del settore alimentare devono:

- 1. informare immediatamente l'ASL competente dei motivi del ritiro degli interventi messi in atto**
- 2. mettere a disposizione dell'ASL competente tutte le informazioni utili ai fini della valutazione della adeguatezza delle misure adottate**
- 3. collaborare con l'ASL competente riguardo ai provvedimenti volti a ridurre o eliminare i rischi provocati da un mangime che hanno fornito**





## Back-End gestionale

- Anagrafica Clienti
- Anagrafica Prodotti
- Ordini clienti

- Codice vettore
- Data ed ora di consegna prevista

lac.aec

tia.net

Pianificatore Produzione e consegne

Programma consegne

INTERNET

Ordini di produzione

sfi.net

## Art. 20 - Obbligo di ritiro/riciamo di mangimi

*"Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di ritenere che un mangime 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 dei mangimi, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. In tali circostanze o qualora la partita, il lotto, 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." Art. 20 comma 1*



# Art. 20 - Obbligo di ritiro/riciamo di mangimi - implicazioni

Le implicazioni sono del tutto simili a quelle previste dall'art.19

**L'art. 20, tuttavia, prevede la distruzione dell'alimento zootecnico** o del lotto di alimento considerato non conforme, a meno che le richieste delle Autorità competenti non vengano soddisfatte diversamente

**Nell'ambito degli alimenti zootecnici le informazioni sul ritiro saranno rivolte agli allevatori e non ai consumatori**



# Art. 20 - Obbligo di ritiro/riciamo di mangimi - implicazioni

Il ritiro avviene quando il prodotto è stato immesso sul mercato

**Nell'art. 20, tuttavia, non è riportata la seconda condizione relativa ad un prodotto non sicuro che non è sotto il diretto controllo del produttore**

Ciò significa che in questo caso l'azione di ritiro può rivolgersi anche ai prodotti a magazzino destinati alla vendita



## **Art. 20 - Obbligo di ritiro/richiamo di mangimi - distruzione**

**Il secondo comma dell'art.20 è specifico per il settore alimentare animale**

**Dispone che, oltre al ritiro dal mercato ed all'informazione alle Autorità competenti, l'alimento considerato non conforme ed ogni altro lotto correlato debbano essere distrutti,**

**a meno che le Autorità competenti siano soddisfatte diversamente**

**È il caso nel quale possono essere applicate altre misure, specificate dalla normativa cogente**



## **Art. 20 - Obbligo di ritiro/riciamo di mangimi - distruzione**

**Quando si informano le Autorità competenti del ritiro di un alimento non sicuro,**

**l'operatore deve specificare se ha pianificato la distruzione oppure misure alternative che garantiscono che l'alimento in oggetto non sia immesso sul mercato o fornito agli animali**

**In merito alle misure alternative proposte, l'adozione è subordinata all'accordo con le Autorità competenti**

## **Art. 20 - Obbligo di ritiro/richiamo di mangimi - distruzione**

**In alternativa alla distruzione**, previa autorizzazione del Servizio veterinario della ASL competente, che a tal fine può avvalersi del supporto tecnico-scientifico ritenuto più opportuno: i prodotti oggetto dell'allerta devono essere ritirati dal commercio per essere sottoposti a un **trattamento in grado di neutralizzare la nocività** (ove possibile) a condizione che successivamente siano sottoposti a **campionamenti ufficiali con esito negativo, a spese del detentore** o del proprietario, al fine di escludere la sussistenza di un pericolo per la salute degli animali, dell'uomo e per la salubrità dell'ambiente

# Non conformita' - Materie prime

- **Salmonella Enteritidis, Typhimurium, Infantis, Hadar, Virchow**
  - decontaminazione della materia prima, attraverso il trattamento termico, ad una temperatura di almeno 71°C per almeno 30''
  - verifica decontaminazione con esame batteriologico



# Non conformita' - Materie prime

## Altri sierotipi di Salmonella

trattamenti mirati alla riduzione del livello di contaminazione

- trattamento termico, a 71°C per almeno 30”;
- trattamento con acidi organici;
- trattamento con acidi organici associato al trattamento termico.



# Non conformita' - Mangimi composti

- distruzione
- trattamento termico ad almeno 71°C per almeno 30''.



# Art. 19 e 20 – obblighi degli O.S.A.

| <b>Operatore</b>  | <b>Evento</b>  | <b>Obbligo</b>  |
|---|--|---|
| Tutti   | Sospetto di alimento o mangime non conforme ai requisiti di sicurezza che non si trovi più sotto il controllo immediato dell'operatore | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. avviare le procedure per il ritiro dell'alimento</li> <li>2. informare le autorità competenti</li> <li>3. informare i consumatori</li> <li>4. richiamare i prodotti già forniti ai consumatori se necessario</li> </ol>   |
| Operatori responsabili della vendita al dettaglio o distribuzione (senza confezionamento o etichettatura) | Acquisizione di notizia di alimenti o mangime non conformi   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. avviare le procedure per il ritiro dell'alimento</li> <li>2. trasmettere le informazioni ai fini della rintracciabilità</li> <li>3. collaborare agli interventi intrapresi dai responsabili della produzione</li> <li>4. collaborare agli interventi intrapresi dalle autorità competenti</li> </ol>                        |
| Tutti   | Sospetto di immissione sul mercato di alimenti o mangimi dannosi per la salute umana   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. informare immediatamente del fatto le autorità competenti</li> <li>2. informare le autorità competenti delle misure adottate a protezione del consumatore</li> <li>3. non impedire o scoraggiare la cooperazione di altri soggetti con le autorità competenti</li> <li>4. collaborare con le autorità competenti</li> </ol> |



# Reg.178 – sanzioni

|   | Rintracciabilità   |                             |
|---|--|-----------------------------|
| <b>Operatore del settore alimentare e dei mangimi</b> | <i>Art. 18</i><br>Mancato adempimento agli obblighi di cui all'articolo 18   | da € 500,00 a € 3.000,00    |
|   | <b>Avvio delle Procedure di ritiro</b>   |                             |
| <b>Operatore del settore alimentare e dei mangimi</b> | <i>Art. 19 e Art. 20</i><br>Non attivazione delle procedure di ritiro  | da € 3.000,00 a € 18.000,00 |
| <b>Operatore del settore alimentare e dei mangimi</b> | <i>Art. 19 e Art. 20</i><br>Non informano contestualmente l'autorità competente dell'attivazione delle procedure di ritiro | da € 500,00 a € 3.000,00    |
| <b>Operatore del settore alimentare e dei mangimi</b> | <i>Art. 19 e Art. 20</i><br>Mancata collaborazione con le Autorità competenti  | da € 2.000,00 a € 12.000,00 |

# Reg.178 – sanzioni

| Obblighi nei confronti dei consumatori/utilizzatori   |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
| <b>Operatore del settore alimentare e dei mangimi</b>   | <b>Art. 19 e Art. 20</b><br>Mancata informazione al consumatore utilizzatore sui motivi del ritiro   | da € 2.000,00 a € 12.000,00 |
| Operatori che non incidono su confezionamento, etichettatura, sicurezza o integrità dell'alimento |  |                             |
| <b>Operatore del settore alimentare e dei mangimi</b>   | <b>Art. 19 e Art. 20</b><br>Non avviano procedure, nei limiti della propria attività, per il ritiro dal mercato di prodotti di cui siano a conoscenza che non sono conformi ai requisiti di sicurezza.<br><br>Non attuino, per quanto di competenza, gli interventi predisposti dai responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e dalle autorità competenti, ai fini del ritiro o richiamo degli alimenti o mangimi. | da € 500,00 a € 3.000,00    |
| <b>Operatore del settore dei mangimi</b>  | <b>Articoli 20</b><br>Mancata distruzione della partita, lotto o consegna ritirata.  | da € 500,00 a € 3.000,00    |



# Articolo 29

## Reg. CE n. 183/05

Qualora i mangimi, compresi i mangimi per animali non destinati alla produzione di alimenti, **presentino gravi rischi per la salute umana o per la salute degli animali o per l'ambiente**, si applica mutatis mutandis l'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002.

# BASE GIURIDICA

L'attuale base giuridica del Sistema di Allerta Rapido per alimenti e mangimi (RASFF) è il Reg.CE178/2002 ed in particolare l'articolo 50.





# Rapid Alert System for Food and Feed

Il **sistema**, nel suo significato più generico, è un insieme di elementi o sottosistemi interconnessi tra di loro o con l'ambiente esterno tramite reciproche relazioni, ma che si comporta come un tutt'uno, secondo proprie regole generali



# Tipi di notifica

Le notifiche RASFF sono classificate secondo quattro tipologie.

**Notifica di allerta per GRAVE RISCHIO IMMEDIATO**

## Le notifiche di allerta

sono inviate quando sul mercato è presente un alimento o un mangime che rappresenta un rischio sanitario e quando si rende necessario un intervento rapido. Il membro del RASFF che identifica il problema e adotta le azioni del caso (ad esempio, il ritiro del prodotto dal mercato) dà l'allerta. Lo scopo della notifica è fornire a tutti i membri del RASFF le informazioni necessarie a confermare se il prodotto in questione sia presente sul loro mercato, in modo da poter adottare i provvedimenti necessari a livello nazionale.



## Le notifiche di informazione

si utilizzano quando è stato identificato un rischio riguardante un alimento o un mangime immesso sul mercato, ma non si rende necessario un intervento rapido da parte degli altri membri perché il prodotto in questione non ha raggiunto il loro mercato o non vi è più presente oppure perché la natura stessa del rischio non richiede un intervento rapido.



**NON si rende NECESSARIO l'intervento RAPIDO**

## I respingimenti alle frontiere

riguardano partite di alimenti o mangimi sottoposti a test e respinti alle frontiere esterne dell'UE (e dello Spazio economico europeo, SEE) in caso di riscontro di un rischio sanitario. Sono quindi inviate notifiche a tutti i posti frontaliere del SEE al fine di rafforzare i controlli e di garantire che i prodotti respinti non rientrino nell'UE attraverso un'altra frontiera.



Qualunque informazione attinente alla sicurezza dei prodotti alimentari o dei mangimi per animali non venga comunicata in forma di notifica di allerta o informazione, ma sia ritenuta interessante per le autorità di controllo, è trasmessa ai membri come semplice «notizia».

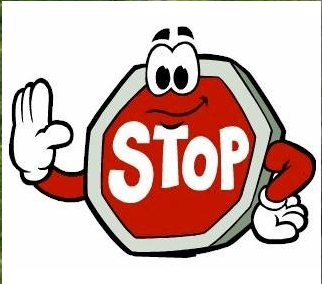


**RESPINGIMENTO alle FRONTIERE**

**INFORMAZIONI PRODOTTI ALIMENTARI**

**“NON PUÓ SUSSISTERE UNA  
SITUAZIONE DI SICUREZZA  
ALIMENTARE SE NON C'È UN  
EFFICACE SISTEMA DI CONTROLLO,  
MONITORAGGIO E VIGILANZA”**





**GRAZIE  
dell'ATTENZIONE**

