

Allegato 5. Guida relativa alle disposizioni in materia di igiene pertinenti per la condizionalità (CGO 5).

Il presente allegato riporta e chiarisce i riferimenti normativi unionali ed i conseguenti obblighi di condizionalità relativi all'igiene, alla sicurezza alimentare ed alla tracciabilità, che sono l'oggetto del CGO 5 della condizionalità rafforzata.

I chiarimenti fanno riferimento ad un documento della Commissione UE del 2006 (DS/2006/16-def), di cui si riportano degli stralci.

1. I regolamenti sull'igiene

1. Regolamento (CE) n. 852/2004, modificato ed integrato dal Reg. (UE) n. 2021/382 sull'igiene dei prodotti alimentari
2. Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
3. Regolamento (CE) n. 1831/2003 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

I regolamenti sopracitati stabiliscono le responsabilità specifiche degli operatori del settore alimentare e dei mangimi nei diversi punti della catena alimentare e contengono disposizioni relative agli obblighi a livello della produzione primaria pertinenti per gli agricoltori.

2. Condizionalità e regolamenti in materia di igiene applicabili alla produzione primaria.

La presente guida tratta gli obblighi minimi in materia di igiene che gli agricoltori devono rispettare in modo da evitare le riduzioni stabilite dal sistema di condizionalità per quanto riguarda i regolamenti sull'igiene.

I criteri per la selezione di tali obblighi sono:

- gli obblighi sono chiaramente indirizzati all'agricoltore;
- gli obblighi sono formulati in modo chiaro e univoco.

Gli obblighi di cui sopra stabiliti per la condizionalità non possono in nessun caso intaccare gli obblighi stabiliti dalla legislazione alimentare.

5. Tipo di obblighi

L'allegato alla presente guida elenca gli obblighi in materia di igiene che sono pertinenti per la condizionalità. L'elenco è basato sulle disposizioni applicabili nel 2006. Esso sarà rivisto e aggiornato in base alla legislazione.

ALLEGATO

Elenco di obblighi in materia di igiene che sono pertinenti per l'agricoltore nel contesto della condizionalità

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (consolidato a marzo 2021).

Estratto dell'allegato I "PRODUZIONE PRIMARIA" parte A: Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate come specificato qui di seguito

II. Requisiti in materia di igiene

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
- j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

III. Tenuta delle registrazioni

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali¹;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti: a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;

- c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (consolidato a marzo 2016)

Estratto dell'allegato III come specificato qui di seguito

Allegato 3, sezione IX: CAPITOLO I: LATTE CRUDO E COLOSTRO – PRODUZIONE PROPRIA

I. REQUISITI SANITARI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO E COLOSTRO

1. Il latte crudo deve provenire da animali:

- b) che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e del colostro, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con perdite, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella e il colostro;
- c) che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;
- d) ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati e i quali non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE;
- e
- e) per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

2. a) In particolare, per quanto riguarda la brucellosi, il latte crudo deve provenire da:

- i) vacche o bufale appartenenti ad un allevamento che è indenne o ufficialmente indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE;
- ii) pecore o capre appartenenti a un allevamento ufficialmente indenne o indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 91/68/CEE [3];
- o

¹ I servizi della Commissione ritengono che gli agricoltori debbano registrare la natura della produzione nella loro azienda e l'area agricola totale in cui tali mangimi sono prodotti senza dover far riferimento alle quantità o all'identificazione del lotto pertinente. Le quantità di mangimi che arrivano o lasciano l'azienda vanno registrate separatamente.

iii) femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla brucellosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base a un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

b) per quanto riguarda la tubercolosi, il latte crudo deve provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti a un allevamento che è ufficialmente indenne da tubercolosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE;

oppure

ii) femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

c) in caso di compresenza di capre e vacche, le capre devono essere soggette ad un controllo e ad un'analisi per la tubercolosi.

3. Tuttavia, il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui al punto 2 può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità competente:

a) nel caso di vacche e bufale che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, previo trattamento termico che consenta di ottenere una reazione negativa alla prova della fosfatasi alcalina;

b) nel caso di pecore o capre che non presentano una reazione positiva alle prove per la brucellosi, o che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione, e che non presentano sintomi di tale malattia:

i) per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi;

o

ii) previo trattamento termico che consenta di presentare una reazione negativa alla prova di fosfatasi alcalina;

e

c) nel caso di femmine di altre specie che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, ma appartengono a un allevamento in cui è stata individuata la tubercolosi o la brucellosi a seguito dei controlli di cui al punto 2, lettera a), sottopunto iii), o al punto 2, lettera b), sottopunto ii), purché sottoposto ad un trattamento che ne garantisca la sicurezza.

4. Non devono essere utilizzati per il consumo umano il latte crudo e il colostro di animali che non soddisfano i requisiti pertinenti di cui ai punti da 1 a 3, in particolare di singoli animali che presentano una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi eseguite a norma delle direttive 64/432/CEE e 91/68/CEE.

5. Deve essere efficacemente assicurato l'isolamento degli animali infettati o che si sospetta siano infettati da una delle malattie di cui al punto 1 o 2, in modo da evitare conseguenze negative per il latte e il colostro di altri animali.

II. IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

A. Requisiti per i locali e le attrezzature

1. Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte e il colostro sono immagazzinati, manipolati o refrigerati devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.

2. I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e ove necessario per soddisfare i requisiti di cui alla parte B, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati.

3. Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici.

4. Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione.

B. Igiene in fase di mungitura, raccolta e trasporto

1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, curando in particolare:

a) prima dell'inizio della mungitura, che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
d) che siano identificati gli animali sottoposti a un trattamento medico che rischia di trasferire residui nel latte e nel colostro e che non siano utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro ottenuti da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto;

2 Il latte e il colostro devono essere posti, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. a) Il latte deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente....

4. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare ai requisiti termici di cui ai punti 2 e 3 se il latte soddisfa i criteri definiti nella parte III e se:

a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura;

oppure b) per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria una temperatura più elevata e l'autorità competente concede l'autorizzazione in tal senso.

ALLEGATO III, SEZIONE X: UOVA E OVOPRODOTTI

CAPITOLO I: UOVA

1. Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari.

Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi (consolidato a giugno 2019)

Estratto dell'allegato I come specificato qui di seguito

ALLEGATO I - PRODUZIONE PRIMARIA - PARTE A

Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1

I. Disposizioni in materia di igiene

4. Se del caso, gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare:

e) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose;

g) per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi.

II. 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;

e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.

Articolo 5, paragrafo 5 e allegato III come specificato qui di seguito

ALLEGATO III - BUONA PRATICA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

1. Stoccaggio

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

I mangimi medicati e i mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati.

2. Distribuzione

I mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.

Articolo 5, paragrafo 6

Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 183/2005.