

LA GIUNTA REGIONALE

- visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni;
- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- visto il 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;
- visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 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;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3298 del 12/11/2010, di recepimento dell'accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010 recante "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e dell'accordo del 17 dicembre 2009 recante "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";
- visto l'art. 1 del decreto ministeriale 9 aprile 2008 «Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano» che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;
- visto il decreto direttoriale 5 giugno 2014 “Quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali”;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1148 del 13/05/2011, di approvazione di nuove disposizioni applicative dell'articolo 15 della L.R. 4 dicembre 2006, n. 29 "Nuova disciplina dell'agriturismo. Abrogazione della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 e del regolamento regionale 14 aprile 1998, n. 1" e revoca delle DGR 2635/2007, 70/2008 e 629/2011;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1833 del 14/09/2012, di approvazione delle linee guida tecniche per l'applicazione dell'autocontrollo con procedura semplificata del sistema HACCP, per alcune tipologie di imprese alimentari e revoca della DGR n. 1218 del 17 aprile 2000;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 853 del 17/05/2013, di recepimento dell'accordo recante "Linee guida per l'applicazione del regolamento CE n. 1069/2009 del 21

ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento CE n. 1774/2002" e revoca delle DGR 3721/2005 e 2192/2009;

- vista l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004 (Repertorio n. 4/CSR del 25 gennaio 2007);
- vista l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" (Repertorio n. 93/CSR del 10 maggio 2007);
- vista l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente linee guida per la corretta applicazione del regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni (Repertorio n. 94/CSR del 10 maggio 2007);
- visto l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento proposto dal Ministero della Salute recante: "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento CE n. 853/2004 (Repertorio n. 147/CSR del 25 luglio 2012);
- visto l'articolo 8, comma 1, del d.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di tali prodotti, anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;
- visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, e successive modificazioni ed in particolare:
 - a) il punto 15 dei consideranda secondo cui "*I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite critico numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole*";
 - b) il punto 16 dei consideranda secondo cui è "*opportuna una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. La flessibilità è particolarmente importante per le regioni soggette a particolari vincoli geografici, tra cui le regioni ultraperiferiche di cui all'articolo 299, paragrafo 2, del trattato. Tuttavia, la flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare. Inoltre, dato che tutti gli*

alimenti prodotti conformemente alle norme d'igiene saranno in libera circolazione in tutta la Comunità, la procedura che consente flessibilità agli Stati membri dovrebbe essere pienamente trasparente. Per risolvere contrasti dovrebbe prevedere, se necessario, un dibattito in sede di comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali istituito dal regolamento (CE) n. 178/2002”;

- visto il comma 2 dell'art. 5 del regolamento (CE) n. 852/2004 con cui viene stabilito che la documentazione e registrazione debbono essere adeguate alla natura e dimensioni dell'impresa alimentare;
- visto il comma 4 dell'art. 5 del regolamento (CE) n. 852/2004, in cui si stabilisce che gli operatori del settore alimentare dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
- considerato il diffondersi nel consumatore dell'orientamento all'acquisto di alimenti cosiddetti “a Kilometri zero”;
- considerato che in ambito di trasformazione delle carni non vi è stato in Valle d'Aosta uno sviluppo significativo nell'offerta di prodotti al consumatore, probabilmente dovuto al fatto che in passato, antecedentemente al decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001 n. 57”, la macellazione e vendita delle carni non era considerata nell'ambito delle attività connesse all'attività agricola, con limitazione di fatto anche della successiva lavorazione delle stesse;
- preso atto che a tale mancanza di prodotti da destinare alla vendita al consumatore si contrappone in ambito regionale una consolidata tradizione di trasformazione delle carni per uso familiare da parte degli allevatori, ma non solo, soprattutto in prodotti che sono riconosciuti fra i prodotti agroalimentari tradizionali (di seguito P.A.T.) della Valle d'Aosta;
- considerato che molte Regioni italiane stanno istituendo percorsi volti favorire la trasformazione delle carni in ambito di azienda agricola in condizioni igieniche e tecnologiche tali da garantire la sicurezza del consumatore;
- ritenuto opportuno approvare e proporre alle Associazioni di categoria un progetto volto a favorire nelle aziende agricole della Regione la trasformazione delle carni provenienti prevalentemente dalla macellazione dei propri animali da destinarsi prevalentemente alla vendita diretta e al mercato locale, con la finalità di validare il sistema produttivo, definendo chiaramente per operatori che non sono organizzati e specializzati le strutture, le attrezzature, la formazione, le buone prassi e i controlli necessari a garantire la sicurezza alimentare del prodotto a tutela del consumatore;
- ritenuto di stabilire le seguenti linee di indirizzo di progetto:
 - favorire lo sviluppo di attività di trasformazione tradizionale dei prodotti derivanti prevalentemente dall'allevamento degli animali aziendali per aumentare il reddito dell'agricoltore, attraverso una migliore multifunzionalità dell'azienda e l'apertura di nuovi sbocchi commerciali ai prodotti, rimanendo comunque nell'ambito della commercializzazione dei prodotti della propria azienda (filiera corta) e dei prodotti agroalimentari tradizionali,

- favorire la disponibilità per il consumatore locale (consumatore finale o agriturismo/ristorante/negozio) e per il villeggiante di prodotti legati al territorio con la creazione di sinergie fra attori locali della filiera degli alimenti,
 - garantire che tali produzione siano conformi alla normativa vigente in ambito di sicurezza alimentare e tutela del consumatore con produzione e commercializzazione di alimenti sicuri e adatti al consumo e attuazione di pratiche commerciali leali a tutela degli interessi dei consumatori e dei produttori,
 - favorire l'immissione in commercio di prodotti tradizionali, salubri, sicuri e interessanti per il consumatore, applicando i criteri di flessibilità e semplificazione previsti dalla normativa alimentare vigente (Reg. CE 852/2004, consideranda 15 e 16 e art. 5, comma 2, lettera g e comma 4), fatta salva la sicurezza alimentare,
 - definire un percorso chiaro per la strutturazione di una attività consentita, come quella della trasformazione e vendita di prodotti a base di carne in azienda agricola,
 - favorire attraverso la multifunzionalità e la sostenibilità ambientale dell'azienda zootecnica e la produzione di alimenti a filiera corta, con utilizzo di materia prima locale, un elevato standard di tutela dell'ambiente;
- ritenuto opportuno individuare un gruppo iniziale ridotto di allevatori interessati a partecipare al progetto, che diano la loro disponibilità ad essere parte attiva nel progetto stesso;
 - stabilito che il ridotto numero di partecipanti al progetto è dettato dalla necessità di non disperdere le risorse disponibili, concentrando tuttavia le attenzioni su un campione fortemente motivato rappresentativo della realtà;
 - ritenuto di demandare alla Struttura complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta la predisposizione di un manuale di corretta prassi igienica, con la collaborazione dell'Institut Agricole Régional, con la finalità che diventi per l'Operatore del Settore Alimentare la linea guida da utilizzare, adattandolo e applicandolo alla propria realtà operativa, per le predisposizione delle procedure basate sull'HACCP richieste dal Reg. CE 852/2004, tenendo in considerazione dei criteri di flessibilità e semplificazione di cui al Reg. CE 852/2004 consideranda 15 e art 5, comma 2, lettera g, e comma 4;
 - ritenuto necessario che gli operatori coinvolti debbano essere parte attiva nello sviluppo del manuale di corretta prassi igienica da applicare nelle aziende e contribuire al rilievo dei parametri chimico-fisici e tecnologici, nonché sanitari, necessari per validare il sistema produttivo a garanzia della salute del consumatore
 - considerato che il progetto riguarderà i seguenti prodotti più rappresentativi del territorio della Valle d'Aosta:
 - Lardo
 - Saouseucce/salam de tser
 - Boudin/salam de trofolle
 - Motzetta;
 - considerato che nell'esecuzione del progetto saranno coinvolti l'Assessorato agricoltura e risorse naturali, l'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, l'Azienda USL della Valle d'Aosta, l'Institut Agricole Régional, le Associazioni di categoria e il Consorzio di tutela della DOP Lard d'Arnad, che hanno espresso il loro interesse per tale progetto;

- considerato che tale progetto intende valorizzare le professionalità della sanità pubblica veterinaria nella tutela delle filiere fragili e nella salvaguardia del territorio e del suo patrimonio socioeconomico e culturale nel settore agro-zootecnico-alimentare locale tradizionale;
- visto l'allegato II "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)" al regolamento (CE) n. 852/2004;
- considerato che gli imprenditori agricoli identificati che intendono effettuare la lavorazione delle carni in azienda agricola, aderendo al progetto di cui trattasi, devono rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004; in particolare, per la produzione primaria si fa riferimento ai requisiti generali d'igiene previsti dall'Allegato I allo stesso Regolamento e per le fasi successive ai pertinenti capitoli dell'Allegato II;
- ritenuto necessario approvare le linee guida regionali applicative al settore della trasformazione agricola delle carni dell'allegato II "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)" al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, integrate dai requisiti specifici di cui al Reg. CE 853/2004 e adattate alla realtà della regione Valle d'Aosta e alla produzione di Prodotti a Denominazione di Origine Protetta e prodotti agroalimentari tradizionali tipici di tale regione inseriti nel progetto di cui trattasi, anche in conformità a quanto previsto dall'art. 13, commi 3 e 4 del Reg. CE 852/2004;
- stabilito che il progetto richiede la predisposizione di un piano di valutazione dei prodotti e dei processi produttivi a tutela della sicurezza dei consumatori da affidare all'Institut Agricole Régional, consistente, ad eccezione del lardo dove la stagionatura non può essere inferiore a 3 mesi, nella misurazione dell'aw (attività dell'acqua) a vari stadi di maturazione del prodotto al fine di stabilire una modalità tangibile di valutazione della stagionatura sufficiente ad abbassare tale aw a un valore inferiore a 0,92, valore considerato di sicurezza del prodotto;
- stabilito che una volta validato tale sistema produttivo, esso potrà essere esteso a tutti gli operatori del territorio regionale che ne fossero interessati;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 2186 in data 31.12.2013 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2014/2016 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2014 e di disposizioni applicative;
- precisato che la proposta della presente deliberazione è da ritenersi correlata agli obiettivi 71060003 "Interventi per la promozione e la tutela della zootecnia -1.10.2.10";
- visto il parere favorevole di legittimità sulla proposta della presente deliberazione rilasciato dal dirigente della Struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria, ai sensi dell'articolo 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;
- su proposta dell'Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Antonio Fosson, di concerto con l'Assessore all'agricoltura e risorse naturali, Renzo Testolin;
- ad unanimità di voti favorevoli

DELIBERA

1. di approvare il progetto di valorizzazione attraverso la vendita della produzione di carne in ambito di azienda agricola, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione (allegato 1) con la finalità di validare il sistema produttivo, definendo chiaramente per operatori che non sono organizzati e specializzati le strutture, le attrezzature, la formazione, le buone prassi e i controlli necessari a garantire la sicurezza alimentare del prodotto a tutela del consumatore;
2. di stabilire che la validazione di tale sistema produttivo possa avvenire con approvazione mediante provvedimento dirigenziale del dirigente della Struttura competente in materia veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali;
3. di stabilire che una volta validato tale sistema produttivo, esso potrà essere esteso a tutti gli operatori del territorio regionale che ne fossero interessati;
4. di approvare le linee guida regionali per il settore della trasformazione agricola delle carni applicative dell'allegato II "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)" al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, integrato dai requisiti specifici di cui al Reg. CE 853/2004, che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente deliberazione (allegato 2);
5. di demandare alla Struttura complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta la predisposizione di un manuale di corretta prassi igienica, con la collaborazione dell'Institut Agricole Régional, con la finalità che diventi per l'operatore del settore alimentare la linea guida da utilizzare, adattandolo e applicandolo alla propria realtà operativa, per le predisposizione delle procedure basate sull'HACCP richieste dal Reg. CE 852/2004, tenendo in considerazione dei criteri di flessibilità e semplificazione di cui al Reg. CE 852/2004, consideranda 15 e art. 5, comma 2, lettera g e comma 4;
6. di affidare all'Institut Agricole Régional la predisposizione di un piano di valutazione dei prodotti e dei processi produttivi a tutela della sicurezza dei consumatori, consistente - ad eccezione del lardo dove la stagionatura non può essere inferiore a 3 mesi - nella misurazione dell'aw (attività dell'acqua) a vari stadi di maturazione del prodotto al fine di stabilire una modalità tangibile di valutazione della stagionatura sufficiente ad abbassare tale aw a un valore inferiore a 0,92, valore considerato di sicurezza del prodotto;
7. di stabilire che il dirigente della Struttura competente in materia veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali approvi gli aggiornamenti alle linee guida regionali di cui al punto 4 con provvedimento dirigenziale;
8. di demandare alla Struttura complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale del dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta l'identificazione degli imprenditori agricoli interessati alla partecipazione al progetto e ad effettuare la lavorazione delle carni in azienda agricola;
9. di stabilire che gli operatori identificati, aderendo al progetto di cui trattasi, debbano rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004; in particolare, per la produzione primaria si fa riferimento ai requisiti generali d'igiene previsti dall'Allegato I allo stesso Regolamento e per le fasi successive ai pertinenti capitoli dell'Allegato II; specificamente per gli aspetti strutturali dovranno essere rispettate le disposizioni contenute nell'allegato 2 alla presente deliberazione, che riporta le misure contenute nell'allegato II del Reg. CE 852/04 così come adattate alla realtà della regione Valle d'Aosta e alla produzione di Prodotti a Denominazione di Origine Protetta e prodotti agroalimentari tradizionali tipici di tale regione inseriti nel progetto di cui trattasi, anche in conformità a quanto previsto dall'art. 13, commi 3 e 4 del Reg. CE 852/2004;
10. di stabilire che, ai fini della predisposizione di procedure basate sui principi dell'HACCP di cui all'art. 4 e 5 del Reg. CE 852/2004 e in considerazione dei criteri di flessibilità e semplificazione di cui al Reg. CE 852/2004, consideranda 15 e 16, e art. 5, comma 2, lettera g e comma 4, fatta salva

la sicurezza del prodotto per il consumatore, l'operatore potrà utilizzare come linea guida il manuale di corretta prassi igienica predisposto dalla Struttura complessa Igiene degli Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, adattandolo e applicandolo alla propria realtà operativa, fatte salve eventuali prescrizioni ai sensi dell'art. 54 del Reg CE 882/2004;

11. di stabilire che, prima dell'inizio dell'attività di produzione, gli operatori del settore alimentare presenteranno, qualora non già effettuate, le notifiche per la registrazione dell'allevamento e della stabilimento di trasformazione e/o stagionatura ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004 presso lo Sportello Unico degli Enti Locali della Valle d'Aosta, allegando specifica relazione tecnica;
12. di prevedere che, in considerazione del carattere progettuale dell'attività, l'operatore ha facoltà di richiedere un nulla osta preventivo gratuito relativo alla strutturazione dei locali di allevamento, trasformazione e/o stagionatura e vendita alle strutture competenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta;
13. di stabilire che gli operatori che aderiscono al progetto, in considerazione del fatto che potranno godere in anteprima dei risultati del progetto, forniscano agli enti partners del progetto le informazioni utili al rilievo del processo produttivo, collaborino per il monitoraggio dei dati di processo da fornire agli enti e forniscano campioni di prodotto per le analisi, fatto salvo l'obbligo del ritorno delle informazioni;
14. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della competente Struttura dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, al Direttore Generale dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, all'Institut Agricole Régional, al CELVA, all'AREV, alle Associazioni di categoria e al Consorzio di tutela della DOP Lard d'Arnad;
15. di dare atto che l'attuazione di tale progetto non comporta oneri a carico del bilancio regionale;
16. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione.

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

PROGETTO DI VALORIZZAZIONE ATTRAVERSO LA VENDITA DELLA PRODUZIONE DI CARNE IN AMBITO DI AZIENDA AGRICOLA

✓ **Scopo**

Il presente progetto ha i seguenti scopi:

- Favorire lo sviluppo di attività di trasformazione tradizionale dei prodotti derivanti dall'allevamento degli animali aziendali per aumentare il reddito dell'agricoltore attraverso una migliore multifunzionalità dell'azienda e l'apertura di nuovi sbocchi commerciali ai prodotti, rimanendo comunque nell'ambito della commercializzazione dei prodotti della propria azienda (filiera corta) e dei prodotti agroalimentari tradizionali.
- Favorire la disponibilità per il consumatore locale (consumatore finale o agriturismo/ristorante/negozio) e per il villeggiante di prodotti legati al territorio con la creazione di sinergie fra attori locali della filiera degli alimenti.
- Garantire che tali produzione siano conformi alla normativa vigente in ambito di sicurezza alimentare e tutela del consumatore con produzione e commercializzazione di alimenti sicuri e adatti al consumo e attuazione di pratiche commerciali leali a tutela degli interessi dei consumatori e dei produttori.
- Favorire l'immissione in commercio di prodotti tradizionali, salubri, sicuri, e interessanti per il consumatore, applicando i criteri di flessibilità e semplificazione previsti dalla normativa alimentare vigente (Reg. CE 852/04 consideranda 15 e 16 e art. 5 comma 2 lettera g e comma 4, fatta salva la sicurezza alimentare, definendo chiaramente per operatori che non sono organizzati e specializzati le strutture, le attrezzature, la formazione, le prassi e i controlli necessari a garantire la sicurezza del prodotto.
- Definire un percorso chiaro per la strutturazione di una attività consentita come quella della trasformazione e vendita di prodotti a base di carne in azienda agricola al fine di eliminare eventuali produzioni non in regola con la normativa vigente, a salvaguardia delle produzioni industriali e artigianali locali sia da un punto di vista economico che di tutela nei confronti di rischi derivanti da mediatizzazioni di eventuali inconvenienti igienico sanitari.
- Favorire attraverso la multifunzionalità e la sostenibilità ambientale dell'azienda zootecnica e la produzione di alimenti a filiera corta, con utilizzo e riutilizzo di materia prima locale, un elevato standard di tutela dell'ambiente.

✓ **Campo di applicazione**

Il presente progetto si rivolge alla lavorazione in ambito della Regione Autonoma Valle d'Aosta delle carni di suino e bovino per la loro trasformazione in prodotti agroalimentari tradizionali purché tali carni siano trasformate in ambito di azienda agricola a partire da animali allevati prevalentemente presso la stessa.

I prodotti derivanti devono essere venduti esclusivamente fuori dal campo di applicazione del Reg. CE 853/04 così come dettagliato dalla DGR RAVA 3298 del 12 11 10. (vendita diretta in misura prevalente, vendita in misura non prevalente in ambito regionale e province limitrofe a esercizi di somministrazione o di commercio al dettaglio che forniscono esclusivamente il consumatore finale).

Il presente progetto non si basa su deroghe alla normativa vigente, ma applica la normativa vigente al settore sopra indicato tenendo in considerazione i criteri di flessibilità e semplificazione di cui al Reg. CE 852/04 consideranda 15 e 16 e art 5 comma 2 lettera g e comma 4, fatta salva la sicurezza del prodotto per il consumatore.

Quanto indicato nel progetto non ha valenza cogente, salvo là dove specificato con atto distinto e ulteriore, ma di linea guida a cui gli agricoltori/allevatori, spesso sprovvisti di capacità organizzativa tale da consentire la stesura di un manuale di corretta prassi igienica di cui all'art 8 del Reg. CE 852/04, nonché di formazione e mezzi economici per condurre in proprio le valutazioni previste dall'art. 5 del medesimo regolamento ai fini della produzione di alimenti, possono fare riferimento al fine di predisporre, attuare, mantenere sistemi atti a garantire la sicurezza alimentare dei prodotti e dimostrare quanto posto in atto all'Autorità Competente.

Altri modi e percorsi sono possibili per garantire il rispetto della legislazione vigente in campo di sicurezza alimentare.

Quanto frutto del presente progetto può essere utilizzato anche in ambito di agriturismo e, limitatamente agli aspetti tecnologici e di buon prassi igieniche, essere di supporto all'attività di trasformazione di P.A.T. in ambito artigianale al di fuori del campo di applicazione del Reg. CE 853/04.

✓ **Normativa applicabile**

- Codice civile Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana 4 aprile 1942, n. 79 LIBRO QUINTO. Del lavoro - TITOLO SECONDO. Del lavoro nell'impresa - CAPO SECONDO. Dell'impresa agricola - SEZIONE PRIMA. Disposizioni generali art 2135.
- D.Lgs. 18.05.2001, n. 228 e smi (decreto legge 21 giugno 2013, n. 69 “del fare” art 30).
- Regio Decreto 3298 del 1929 art 16.
- Regolamento CE 178/02 Consiglio 28.1.02 in G.U.C.E. L 31, 1.2.02 Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento CE 852/2004 Consiglio 29.4.04 in G.U.U.E. L 139, 30.4.04 Igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento CE 853/2004 Consiglio 29.4.04 in G.U.U.E. L 139, 30.4.04 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE 2073/2005 Commissione 15.11.05 in G.U.U.E. L 338, 22.12.05 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento CE 2075/2005 Commissione 5.12.05 in G.U.U.E. L 338, 22.12.05 Norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.
- Regolamento CE 1333/2008 Parlamento e Consiglio 16.12.08 in G.U.U.E. L 354, 31.12.08 relativo agli additivi alimentari e Regolamento UE 1129/2011 Commissione 11 novembre 2011 pubblicato in G.U.U.E. L 295, 12.11.11 Modifica l'All. II del Reg. CE n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari.
- Regolamento CE 1069/2009 Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) e Regolamento UE 142/2011 DELLA Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera .
- DGR RAVA n. 3298 del 12/11/2010 Recepimento LG Reg CE 852 853.

- DGR RAVA n. 1148 del 13/5/2011 requisiti agriturismo.
- DGR RAVA n. 853 del 17/5/2015 sottoprodotti.
- DRG RAVA n. 1833 del 14/9/2012 semplificazione HACCP.
- Accordo governo Regioni autocontrollo 25/07/2012.
- Accordo Min Sal Regioni linee guida rintracciabilità 28/07/2005.
- Intesa Governo Regioni del 10/5/2007 Linee guida 2073 05.
- Intesa Governo Regioni del 25/01/2007 deroghe prodotti tradizionali.
- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni.
- DGR RAVA n. 984 del 3/4/2000 PAT 984.
- DGR RAVA n. 58 del 22/01/2001 PAT 58.
- Ordinanza del Presidente della Giunta relativa al commercio sulle aree pubbliche n. 545 del 1° luglio 2003.

✓ **Normativa o normazione di riferimento**

- Codex alimentarius
- DGSANCO 18 giugno 2012 Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- DGSANCO Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.
- DGSANCO 12.8.2010 Documento di lavoro dei servizi della Commissione. Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel “pacchetto igiene” Linee guida per le autorità competenti.
- Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi (Coldiretti) http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_6_file.pdf

✓ **Analisi della situazione attuale**

Attualmente la trasformazione dei prodotti sotto indicati ai fini della commercializzazione avviene esclusivamente presso strutture industriali, artigianali, agrituristiche registrate o riconosciute per la trasformazione delle carni in prodotti a base di carne. Stanno sorgendo tuttavia in varie parti della Regione Valle d'Aosta locali annessi ad azienda agricola per la lavorazione delle carni derivanti dalla macellazione degli animali aziendali destinate a rifornire la clientela locale. Il layout e le buone prassi igieniche di queste strutture sono state rese conformi alla norma in relazione ad un progetto individualizzato.

Gli animali le cui carni saranno trasformate in prodotti per la vendita sono macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'Art 4 del Reg. CE 853/04. Solo per i prodotti destinati ad essere consumati in agriturismo è possibile effettuare la macellazione nell'ambito dell'azienda agrituristica in locali specificatamente registrati ai sensi dell'art 6 del Reg. CE 852/04 e della DGR RAVA requisiti agriturismo 1148 del 13 05 11. Tuttavia, in ragione dell'onerosità di disporre un locale di relativamente notevoli dimensioni destinato esclusivamente alla macellazione e alla difficoltà sia operativa, sia lavorativa, che burocratica di mantenere tale attività in ambito aziendale, la maggior parte degli agriturismi ha optato per la macellazione presso stabilimenti esterni riconosciuti e la maggior parte degli stabilimenti di macellazione agrituristiche di ungulati domestici è stata chiusa.

Ad oggi uno solo degli stabilimenti a suo tempo registrati per la macellazione degli ungulati domestici è ancora registrato, mentre è ancora effettuata in qualche caso la macellazione dei suini prevista all'art 13 punto 13 della DGR RAVA n° 1148 del 13 05 11.

Permane invece la macellazione agricola e agrituristica degli avi-cunicoli in deroga al Reg. CE 853/04 in ragione del fatto che in VDA non sono presenti impianti riconosciuti che macellano avicunicoli.

Attualmente in Valle d'Aosta sono attivi 14 macelli riconosciuti CE. Tuttavia soltanto 9 sono abilitati alla macellazione del suino, e la maggior parte di questi non la effettua abitualmente. Soltanto un macello effettua abitualmente la macellazione del suino. Tutti i macelli esistenti effettuano la macellazione del bovino

E' inoltre attivo in Valle d'Aosta un centro di lavorazione carni di selvaggina riconosciuto CE sito nel Comune di Arnad, che lavora essenzialmente i cinghiali provenienti dalle attività di controllo sulla fauna selvatica disposte dalla R.A.V.A. Tale stabilimento, per tipologia di animale trattato e per layout di produzione, potrà, salvo riconoscimento CE, essere adatto anche alla macellazione dei suini approntando la parte di ricevimento degli animali vivi e di stordimento e depilazione.

In VDA è ancora relativamente diffusa la pratica dell'allevamento e della macellazione uso familiare. Nel caso dei suini spesso si tratta di allevamenti di pochi animali (meno di 6, di solito 1 o 2 capi) che sono allevati all'esclusivo fine del sostentamento del nucleo familiare del proprietario. Tali allevamenti sono di solito non registrati ai fini dell'art. 6 del Reg. CE 852/04 come produttori primari di alimenti, ma sono esclusivamente censiti con idoneità delle strutture ai fini anagrafici. La macellazione di tali animali (e di eventuali animali anche provenienti da allevamenti registrati per la produzione di alimenti, ma destinati al consumo da parte del proprietario) può avvenire presso il domicilio del proprietario ai sensi dell'art 16 del Regio Decreto 3298 del 1929, previa visita veterinaria. La macellazione uso familiare presso il domicilio è consentita esclusivamente per i suini e le carni non possono in nessun caso essere destinate alla cessione e alla vendita, a maggior ragione se trasformate, in quanto tali prodotti non possono essere introdotti in stabilimenti registrati o riconosciuti. Vengono infatti bollate ai fini sanitari con un marchio quadrato, per prassi di colore rosso, diverso dal marchio CE degli stabilimenti riconosciuti ovale/elissoideale, abitualmente di colore blu, e dal marchio riservato agli impianti agrituristici di forma triangolare.

L'allevamento dei bovini è invece molto diffuso. La tipologia principale è quella dell'allevamento a indirizzo principale lattifero, che destina gli animali oggetto di riforma alla vendita per la macellazione commerciale. Parte dei soggetti migliori, segnatamente i vitelli o i vitelloni, sono invece destinati alla macellazione per uso privato dell'allevatore o alla vendita a privati per la macellazione o, ancora alla macellazione per la vendita delle carni. Sono presenti anche alcuni allevamenti di ingrasso. Entrambe le tipologie sono registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04 per la produzione di carne.

✓ **Progetto**

L'allevamento

Per l'adesione al progetto di valorizzazione attraverso la vendita della produzione di carne è necessario che le aziende siano registrate ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/04 come produttori primari e che siano conformi alla normativa applicabile a tali aziende sia da un punto di vista alimentare, che di gestione dei farmaci, di benessere degli animali, che di gestione dei reflui di allevamento.

In particolare rispetto agli allevamenti al puro scopo di autoconsumo vi è l'obbligo della corretta gestione dei farmaci e della compilazione del registro dei trattamenti farmacologici.

Sono inoltre da verificare i limiti quantitativi di animali in relazione alle modalità di gestione dei reflui.

Il trasporto degli animali.

Il trasporto degli animali verso il macello deve avvenire secondo le modalità previste dal Reg. CE 01/2005. In particolare il conduttore del mezzo deve essere in possesso di specifico attestato di formazione e il mezzo deve possedere l'autorizzazione prevista in base alle diverse tipologie di trasporto (trasporto in deroga per i mezzi aziendali con limitazione all'esercizio in ambito regionale, trasporto entro le 8 ore, trasporto oltre le 8 ore)

Il trasporto degli animali a piedi verso il macello deve essere limitato il maggiormente possibile e comunque ricondotto ad animali che sono allevati nelle immediate vicinanze del macello onde evitare, oltre a possibili situazioni di mancato benessere per l'animale, alterazioni fisio-patologiche premortem che possono influire sulla qualità organolettica, tecnologica e sanitaria delle carni. (es carni PSP, o DFD).

La macellazione.

La macellazione di animali destinati alla trasformazione per la vendita deve obbligatoriamente avvenire presso uno stabilimento riconosciuto CE ai sensi dell' art. 4 del Reg. CE 853/04.

Non sono idonei alla macellazione per la vendita gli stabilimenti registrati nell'ambito della normativa relativa all'agriturismo. Tali impianti infatti sono autorizzati alla macellazione esclusivamente di animali allevati nell'azienda agricola collegata all'attività agrituristica per sopperire alle necessità alimentari di somministrazione della stessa.

La vendita di prodotti, ancorché trasformati presso l'azienda agricola, non ricade infatti nel campo di applicazione della normativa inerente l'agriturismo, a maggior ragione se si tratta di vendita al di fuori della stessa.

Sono inoltre escluse dalla possibilità di utilizzo per la vendita le carni provenienti da macellazioni uso familiare effettuate a domicilio del proprietario dell'animale ai sensi dell'art. 16 del RD 3298/29.

Il trasporto delle carni

Il trasporto delle carni dal macello al laboratorio di lavorazione può avvenire in due modalità differenti.

Trasporto di carni destinate alla lavorazione a caldo

Infatti è possibile che la lavorazione delle carni avvenga a caldo. Il trasporto avviene dunque tramite un adeguato contenitore o automezzo, idoneo al contatto e al trasporto degli alimenti, che non necessariamente è dotato di sistema di refrigerazione. Tuttavia questa modalità di lavorazione prevede l'obbligo di ritiro del capo immediatamente dopo le operazioni di bollatura sanitaria e la trasformazione deve iniziare immediatamente al ricevimento dell'animale. Il trasporto non può essere superiore alle due ore.

Tali carni non possono essere destinate alla vendita tal quali, ma devono essere esclusivamente sottoposte a trasformazione.

Una ulteriore limitazione è data dal fatto che le carcasse asportate a caldo dal macello dovranno essere sottoposte a vincolo di lavorazione e blocco della commercializzazione in attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico.

Trasporto di carni destinate già refrigerate

La seconda possibilità è quella di lavorazione delle carni ormai refrigerate che hanno già ottenuto in via libera a seguito dell'esito favorevole dell'esame trichinoscopico.

Il trasporto può essere effettuato in due modi

1. Trasporto con automezzo o contenitore che garantisca il mantenimento della temperatura inferiore a +7°C per la carne +3°C se sono presenti anche le frattaglie senza alcuna limitazione, salvo la responsabilità dell'OSA di garantire il mantenimento della temperatura. Per ciò è necessario un contenitore o automezzo almeno isotermico.
2. Trasporto attraverso un contenitore o automezzo idoneo al contatto con gli alimenti che non garantisce il mantenimento della temperatura. In questo caso il trasporto può essere effettuato esclusivamente fra il macello e il locale registrato ai fini della trasformazione e non può durare più di 60 minuti. Tali carni non possono essere destinate alla vendita tal quali, ma devono essere esclusivamente sottoposte a trasformazione e la stessa deve iniziare immediatamente al ricevimento delle mezzene.

L'attività e la modalità e il mezzo di trasporto delle carni è da indicare nella SCIA sanitaria.

La trasformazione

I locali

Per quanto riguarda i locali da destinare ad attività di lavorazione, stagionatura e vendita possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'imprenditore agricolo.

Qualora i locali siano destinati al temporaneo uso per la trasformazione stagionale tradizionale (autunno/inverno) dei prodotti a base di carne derivanti prevalentemente da animali allevati, almeno per la parte di finissaggio, nella propria azienda, tali locali possono essere utilizzati senza obbligo di cambio di destinazione d'uso. L'attivazione temporanea di tali locali è possibile solo per aziende che trasformano ogni anno un massimo di 2 UGB così come individuate dal Decreto Legislativo 194/08.

Rientra nel concetto di "prevalentemente da animali allevati nella propria azienda" anche la pratica degli allevatori di bovini che acquistano sul mercato lardo o pancetta di suino da utilizzarsi come ingrediente non prevalente nei salame misto Bovino/Suino.

La lavorazione di prodotti totalmente o prevalentemente derivanti da materie prime extra aziendali richiede la predisposizione di un locale sempre destinato alla produzione di alimenti.

Qualora il locale sia utilizzato in maniera continuativa durante l'anno o lo stesso locale sia adibito alla lavorazione di più prodotti, deve possedere specifica destinazione d'uso.

Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali, in possesso dei nulla osta previsti nei casi in cui vi operi personale dipendente.

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione purché esercitata in tempi diversi o in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.

Non vi è obbligo di cambio di destinazione d'uso e urbanistica dei locali in cui viene esercitata la vendita diretta dei prodotti agricoli ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 comma 8-ter come modificato dalla legge 9 agosto 2013, n. 98.

La trasformazione delle carni può avvenire presso diverse strutture e può esitare in diversi prodotti.

Infatti è possibile identificare due tipi di alimenti in relazione al fatto che i prodotti siano sottoposti solo ad una prima trasformazione o subiscano anche una stagionatura.

1. Prima trasformazione e asciugatura

In caso di prodotti sottoposti esclusivamente ad una prima trasformazione, costituita da una fase di lavorazione della carne, di miscelazione con gli altri ingredienti e gli additivi, e seguita o meno da una breve fase di asciugatura, i prodotti dovranno essere venduti come prodotti da destinare al consumo previa cottura (not Ready to Eat) e come tali etichettati con le opportune diciture a tutela del consumatore. Ciò in relazione al fatto che, da un punto di vista dell'HACCP non è possibile avere una fase successiva di stagionatura tale da garantire l'eliminazione di eventuali pericoli biologici presenti nell'impasto.

Questi prodotti sono di fatto i boudin/salam de trofolle da consumarsi freschi cotti al forno, le salamelle fresche da utilizzare per la griglia.

2. La stagionatura

Alla prima trasformazione segue una seconda fase di asciugatura e stagionatura che consente, tramite studio HACCP, sia esso basato su studi scientifici appositamente condotti o basato su pratiche tradizionali che hanno standardizzato una buona prassi di stagionatura, di ottenere l'inattivazione o la riduzione a livelli accettabili di eventuali patogeni presenti nell'impasto iniziale. Questi prodotti saranno immessi sul mercato come prodotti pronti a consumo, ovvero RTE (Ready to Eat).

La trasformazione può altresì avvenire in strutture diverse, caratterizzate da titoli abilitativi diversi, che limitano o meno l'ambito di commercializzazione del prodotto.

1. Trasformazione in ambito di riconoscimento CE.

E' la trasformazione che avviene senza differenza rispetto alla trasformazione industriale. Sia la prima trasformazione che la successiva stagionatura avvengono in uno o più stabilimenti riconosciuti CE e il prodotto, marchiato CE, può essere venduto senza limiti territoriali indifferentemente al dettaglio o all'ingrosso.

Tale trasformazione è possibile anche a cura dell'azienda agricola per la successiva ed esclusiva commercializzazione del prodotto, qualora reperisca un produttore con stabilimento riconosciuto CE che effettua una lavorazione conto terzi, fino all'apposizione del marchio e all'immissione in commercio del prodotto.

2. Trasformazione in ambito di stabilimento registrato.

E' la trasformazione che avviene in ambito della normale macelleria di paese. Sia la prima trasformazione che la successiva stagionatura avvengono in uno o più stabilimenti registrati e il prodotto, non marchiato CE, può essere venduto direttamente dalla macelleria produttrice. E' possibile che l'azienda agricola ritiri il prodotto finito, ma in questo caso ha l'obbligo di effettuare esclusivamente la vendita diretta in quanto acquisisce il prodotto da stabilimento non riconosciuto CE.

E' possibile comunque la vendita diretta del prodotto anche da parte dell'azienda agricola a negozi o ristoranti in ambito locale, se l'azienda non detiene materialmente il prodotto, fatto salvo il trasporto (no deposito presso la propria azienda), e sia comunque salvaguardato il limite della prevalenza da parte del trasformatore.

3. Trasformazione che avviene totalmente in ambito di azienda agricola.

E' la trasformazione che avviene totalmente in ambito di strutture registrate e sotto controllo dell'azienda agricola, sia la prima trasformazione che la successiva stagionatura. Il prodotto, non marchiato CE, può essere venduto in vendita diretta da parte dell'azienda agricola e in misura non prevalente possono essere riforniti esercizi di somministrazione o negozi che vendono esclusivamente al consumatore finale, purché si trovino nell'ambito della RAVA o delle provincie contermini.

4. Prima trasformazione presso impianto registrato e successiva stagionatura presso l'azienda agricola.

Esiste questa ulteriore possibilità operativa che vedrebbe la prima trasformazione presso una sala annessa al macello, ma registrata oppure presso un laboratorio dello spaccio di macelleria e una successiva stagionatura del prodotto presso l'azienda agricola in locale registrato. L'azienda agricola in questo caso ha l'obbligo di effettuare esclusivamente la vendita diretta in quanto acquisisce il prodotto da stabilimento non riconosciuto CE.

La vendita diretta.

La vendita diretta da parte dell'imprenditore agricolo è operata da questi in conformità e fatti salvi gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 18.05.2001, n. 228 e smi. Essa può avvenire essenzialmente con le seguenti modalità:

- Cessione del prodotto organizzata presso un punto vendita aziendale con esposizione per la vendita: richiede la strutturazione di un punto vendita che deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente sia edilizia, sia commerciale/fiscale, che igienico sanitaria. Da un punto di vista igienico sanitario, qualora venga effettuata la vendita di prodotti non stagionati, e quindi non stabili, deve essere predisposto un frigorifero. Per quanto attiene all'aspetto igienico sanitario, è necessario indicare nella SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) sanitaria che sono attivati un o più punti vendita aziendali.
- Cessione del prodotto in ambito di mercati, sagre, fiere o manifestazione assimilabile: richiede che l'azienda si doti di banchi di vendita idonei e conformi al Reg. CE 852/04 e alla Ordinanza del Presidente della Giunta relativa al commercio sulle aree pubbliche n° 545 del 1 07 03. Da un punto di vista igienico sanitario, qualora venga effettuata la vendita di prodotti non stagionati, e quindi non stabili, deve essere predisposto un frigorifero. Per quanto attiene all'aspetto igienico sanitario, è necessario indicare nella SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) sanitaria che si effettua la vendita sulle aree mercatali.
- Cessione via internet. Tale cessione deve conformarsi alle prescrizioni commerciali specifiche di tale settore e la spedizione dei prodotti deve essere effettuata garantendo per i prodotti non stabili (non stagionati) una opportuna refrigerazione. Tale modalità può essere effettuata con SCIA con la quale vengono registrati i locali di trasformazione e/o stagionatura e nella quale viene dichiarato l'e-commerce.
- Cessione in azienda senza esposizione per la vendita: si tratta della cessione concordata di rilevanti quantitativi di trasformato stagionato e non a pochi acquirenti che può avvenire presso il locale di trasformazione in momenti diversi da quelli di produzione. Non richiede alcun tipo di comunicazione ai fini della registrazione, in quanto già implicita nella registrazione della struttura. Come indicato, non può avvenire contestualmente all'attività di trasformazione e l'acquirente non deve essere fonte di pericolo per i prodotti depositati o in stagionatura. (si consiglia di non far entrare l'acquirente nei locali di lavorazione, salvo opportuni accorgimenti).

- Consegna a domicilio dell'acquirente. Deve essere indicata nella SCIA sanitaria e deve essere operata garantendo i requisiti di trasporto degli alimenti (vedi sotto).

Il trasporto degli alimenti

Il trasporto degli alimenti non può prescindere dalla tipologia di prodotto.

Il trasporto deve comunque avvenire attraverso opportuni contenitori o veicoli idonei al contatto con alimenti.

Nel caso il prodotto sia stabile (stagionato) non è necessario garantire la catena del freddo

Nel caso si effettui la consegna di un prodotto non stabile (esclusivamente trasformato come al salamella o il boudin da cuocere) questi prodotti devono essere trasportati attraverso un contenitore almeno isotermico e l'OSA deve garantire il mantenimento della temperatura di trasporto.

Nel caso si tratti di un contenitore esclusivamente isotermico, senza refrigerazione attiva, questo sarà idoneo solo per le consegne singole.

Sicurezza alimentare del prodotto.

La sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali deriva in massima parte dal fatto di essere stati trasformati secondo prassi consolidate. Pertanto è necessario che gli alimenti che rientrano nell'applicazione del presente piano e che usufruiscono degli adeguamenti alla normativa igienico sanitaria di seguito esplicitati rientrino per tipologia di prodotto e per metodologia di produzione fra i prodotti elencati nel Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni, così come integrato dalle schede tecniche di cui alla DGR n° 984 del 03/04/00 e alla DGR n° 58 del 22/01/01 relative ai prodotti agroalimentari tradizionali, o siano assimilabili per tecnologia di produzione a prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, tipici della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

La ricetta dei salami di carne che possono essere consumati tal quali, senza cottura, deve prevedere un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finale dell'impasto.

Comunque la vendita dei prodotti diversi dal lardo può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l'aw (attività dell'acqua) a un valore inferiore a 0,92.

I prodotti che presentano un valore di aw maggiore di 0,92 devono essere consumati previa adeguata cottura con chiara indicazione in etichetta.

Per il lardo, la stagionatura non può essere inferiore a 3 mesi.

Per eventuali alimenti trasformati secondo tecniche e con parametri diversi da quelli sopra riportati si applica quanto previsto dalla normativa sanitaria vigente.

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

LINEE GUIDA REGIONALI APPLICATIVE AL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRICOLA DELLE CARNI: TAVOLA SINOTTICA (A SINISTRA TESTO DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004, A DESTRA TESTO DELLE MISURE DI FLESSIBILITÀ E SEMPLIFICAZIONI APPLICABILI AL SETTORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRICOLA DELLE CARNI A LIVELLO REGIONALE INTEGRATE DAI REQUISITI SPECIFICI DI CUI AL REG. CE 853/2004.).

<p>Testo consolidato 29/05/2014 dell'allegato II - requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I) - al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari</p>	<p>Linee guida regionali applicative al settore della trasformazione agricola delle carni</p>
<p>INTRODUZIONE I capitoli da V a XII si applicano a tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e i rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue: — il capitolo I si applica a tutte le strutture destinate agli alimenti, salvo quelle a cui si applica il capitolo III, — il capitolo II si applica a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, salvo i locali adibiti a mensa a cui si applica il capitolo III, — il capitolo III si applica alle strutture elencate nel titolo del capitolo, — il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto.</p>	<p>Qualora si utilizzino locali che vengono attivati temporaneamente (locale di lavorazione o stagionatura non utilizzati continuativamente durante l'anno) questi devono rispondere ai requisiti prima dell'inizio e durante le operazioni di produzione di alimenti. Nelle restanti parti dell'anno devono essere mantenuti in buone condizioni di manutenzione e non vi devono essere depositati materiali o sostanze potenzialmente pericolose per le trasformazioni.</p>
<p>CAPITOLO I Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)</p> <p>1. Le strutture destinate agli alimenti devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni. 2. Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono: a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione,</p>	<p>Requisiti generali applicabili alle strutture, salvo diversamente indicato</p> <p>Angoli e spigoli della struttura dovrebbero essere preferibilmente arrotondati. In mancanza di questo requisito le procedure di pulizia dovranno garantire l'assenza di sporco visibile negli angoli.</p>

<p>evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea</p> <p>e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;</p> <p>b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;</p> <p>c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;</p> <p>d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.</p> <p>3. Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.</p> <p>4. Deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.</p>	<p>Adeguate distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami (25 metri senza barriere interposte o comunque assenza di finestre e altre aperture in corrispondenza) e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento.</p> <p>Il locale può essere lo stesso adibito anche ad altre lavorazioni di alimenti, previa idonea registrazione delle singole linee produttive, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature. E' possibile utilizzare i locali di lavorazione come locali di vendita quando la vendita sia esercitata in tempi diversi o in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.</p> <p>Sono consentite le finestre e porte in legno dipinto, purché mantenute senza segni di degrado e in adeguate condizioni igieniche.</p> <p>Nei locali o sui materiali dove vi sia un rischio di contatto diretto o indiretto (condensa, acque di scolo) con gli alimenti, la pittura deve esser di qualità alimentare.</p> <p>Devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere e controllare le condizioni di temperatura per lo stoccaggio delle carni, qualora necessario, in grado di mantenere una temperatura di +4°C, in particolare se non si effettua la lavorazione delle carni a caldo, o comunque immediatamente all'arrivo delle carni in azienda</p> <p>Nell'ambito della struttura utilizzata per la vendita, la lavorazione e/o la stagionatura di prodotti deve essere disponibile un servizio igienico dotato di lavabo fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere. Lo stesso non deve comunicare direttamente con il locale di vendita, lavorazione/stagionatura. È consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione purché situati nelle vicinanze del locale di lavorazione a cui abbiano libero accesso tutti coloro che lavorano in azienda. In tal caso dovrà essere presente nel locale di lavorazione o nelle sue immediate vicinanze un lavabo che possiede i requisiti sopraccitati. Qualora il locale di stagionatura sia solo funzionalmente correlato al locale di lavorazione, non è necessario dotarlo di specifico servizio igienico. In tal caso dovrà essere presente nelle pertinenze del locale un lavabo con comando non manuale, anche semplicemente con rubinetteria dotata</p>
---	--

<p>5. Si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.</p> <p>6. Gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.</p> <p>7. Nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.</p> <p>8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.</p> <p>9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.</p> <p>10. I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.</p>	<p>di leva igienica, carta a perdere e sapone liquido, nei pressi dell'area in cui avviene il cambio degli indumenti e delle scarpe, a sua volta dotata di idoneo armadio.</p> <p>Le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone. In relazione alla tipologia di effettuazione delle operazioni di pulizia e disinfezione, non è richiesta la presenza di scarichi a pavimento se l'OSA dispone di una procedura di pulizia che non prevede l'uso massiccio di acqua o in quei locali dove le pulizie non prevedono abitualmente l'uso massiccio di acqua, come i locali di stagionatura e vendita.</p> <p>Deve essere disponibile un armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione. Se ciò comporta un passaggio all'esterno per gli operatori, va comunque prevista una zona nei pressi del locale di lavorazione in cui sia possibile il cambio delle scarpe e la vestizione finale dell'operatore.</p> <p>Deve essere disponibile un armadio o locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso</p>
<p>CAPITOLO II Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)</p> <p>1. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III, ma compresi i locali a bordo dei mezzi di trasporto) devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:</p> <p>a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da</p>	<p>Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali dove avviene il deposito o la stagionatura di prodotti confezionati o stoccati in contenitori chiusi)</p>

disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Ove necessario, si devono prevedere opportune attrezzature per la pulizia, la disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti. Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Nei locali di stagionatura per le pareti non è richiesto il requisito “non assorbente, lavabile”. E' consentito anche l'uso di legno purché in condizioni di manutenzione e di igiene ineccepibili e che non consenta la caduta di particelle.

I soffitti possono essere intonacati e tinteggiati oppure in legno in buone condizioni di manutenzione tali da non consentire la caduta di particelle

Per le lavorazioni successive al sezionamento è consentito l'uso di tavoli in legno non trattato, purché le superfici di contatto siano mantenute senza segni di degrado e in adeguate condizioni igieniche. Il legno deve essere solido e non presentare tracce di scalfittura all'inizio delle lavorazioni. Il sezionamento deve avvenire comunque su superfici lavabili e disinfettabili diverse dal legno.

Nei pressi della struttura di trasformazione deve essere previsto un lavello con acqua calda e fredda per la pulizia e la disinfezione di coltelli e delle altre attrezzature. Tale attrezzatura può non essere dotata di comando non manuale se è disponibile nelle vicinanze almeno un lavello per le mani con comando non manuale o ne è dotato il bagno a servizio.

<p>3. Si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato.</p>	
<p>CAPITOLO III Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici</p> <p>1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.</p> <p>2. In particolare, ove necessario:</p> <p>a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);</p> <p>b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;</p> <p>c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;</p> <p>d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;</p> <p>e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;</p> <p>f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);</p> <p>g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;</p>	

<p>h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.</p>	
<p>CAPITOLO IV Trasporto</p> <p>1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.</p> <p>2. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati.</p> <p>3. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.</p> <p>4. I prodotti alimentari sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in vani di carico e/o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari».</p> <p>5. Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.</p> <p>6. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.</p> <p>7. Ove necessario, i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.</p>	<p><u>Trasporto delle carni:</u></p> <p>Lavorazione delle carni a caldo.</p> <p>Il trasporto può avvenire tramite un adeguato contenitore o automezzo, idoneo al contatto e al trasporto degli alimenti, che non necessariamente è dotato di sistema di refrigerazione. Questa modalità di lavorazione prevede l'obbligo per il trasportatore di iniziare la lavorazione immediatamente al ricevimento dell'animale. Il trasporto non può in nessun caso superare le 2 ore .</p> <p>Le carcasse suine asportate a caldo dal macello dovranno essere sottoposte a vincolo di lavorazione e blocco della commercializzazione in attesa dell'esito dell'esame per la ricerca di <i>Trichinella</i> spp.</p> <p>Tali carni non possono essere destinate alla vendita tal quali, ma devono essere esclusivamente sottoposte a trasformazione.</p> <p>Lavorazione delle carni refrigerate</p> <p>Il trasporto può essere effettuato in due modi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trasporto con automezzo o contenitore che garantisca il mantenimento della temperatura inferiore a +7°C per la carne e +3°C se sono presenti anche le frattaglie. Per ciò è necessario un contenitore o automezzo almeno isotermico, salvo la responsabilità dell'OSA di garantire il mantenimento della temperatura. 2. Trasporto attraverso un contenitore o automezzo idoneo al contatto con gli alimenti che non garantisce il mantenimento della temperatura. In questo caso il trasporto può essere effettuato esclusivamente fra il macello e il locale registrato ai fini della trasformazione e non può durare più di 60 minuti. Tali carni non possono essere destinate alla vendita tal quali, ma devono essere esclusivamente sottoposte a trasformazione e la stessa deve iniziare immediatamente al ricevimento delle mezzene. <p>La modalità di trasporto delle carni e il conseguente tipo di lavorazione è da indicare nella SCIA sanitaria</p>

	<p><u>Trasporto degli alimenti</u></p> <p>Il trasporto degli alimenti non può prescindere dalla tipologia di prodotto.</p> <p>Il trasporto deve comunque avvenire attraverso opportuni contenitori o veicoli idonei al contatto con alimenti.</p> <p>Nel caso il prodotto sia stabile (stagionato) non è necessario garantire la catena del freddo</p> <p>Nel caso si effettui la consegna di un prodotto finito non stabile (esclusivamente trasformato come la salamella fresca o il boudin fresco da cuocere) questi prodotti devono essere trasportati con un contenitore almeno isotermico e l'OSA deve garantire il mantenimento della temperatura di trasporto.</p> <p>Nel caso si tratti di un contenitore esclusivamente isotermico, questo non sarà idoneo per consegne frazionate</p>
<p>CAPITOLO V Requisiti applicabili alle attrezzature 1. Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono: a) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione; b) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione; c) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati; d) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante. 2. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento. 3. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo le corrette prassi.</p>	<p>La stagionatura del lardo può, fatte salve le disposizioni applicabili al prodotto DOP, avvenire in contenitori di legno, come i tradizionali doils</p> <p>I frigoriferi/le celle che operano a temperature definite per norma (es. carni rosse <+7°C) devono essere dotate preferibilmente di termometro a lettura esterna o in alternativa di termometro di minima/massima.</p>
<p>CAPITOLO VI</p>	

<p>Rifiuti alimentari</p> <p>1. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti.</p> <p>2. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili.</p> <p>3. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti.</p> <p>4. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.</p>	<p>I rifiuti devono essere allontanati secondo le disposizioni della normativa vigente.</p> <p>Nelle attività che prevedono la produzione di sottoprodotti di origine animale (es. lavorazione delle carni con disosso) deve essere predisposto un apposito recipiente, a tenuta stagna, munito di coperchio per il deposito dei sottoprodotti di categoria 3, contraddistinto da una banda verde alta 15 centimetri e, qualora la consegna all'impianto di sottoprodotti non sia giornaliero, deve essere disponibile un frigorifero/frezer per la loro refrigerazione. La gestione di tali sottoprodotti deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1069/09. È possibile prevedere con il macello un contratto di reso degli scarti di lavorazione, esclusivamente applicabile agli scarti classificati come di categoria 3 previa, comunque, consegna in giornata degli scarti e compilazione di registro di carico e scarico. E' possibile inoltre l'utilizzo degli scarti di categoria 3 diversi dalle ossa, come alimenti crudi per animali da compagnia ai sensi del Reg. CE 1069/09 art 14 lettera e), in assenza di rischi per la salute di uomo e animali.</p>
<p>CAPITOLO VII Rifornimento idrico</p> <p>1. a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. ... omissis perché non applicabile alla realtà produttiva...</p>	<p>Collegamento ad acquedotto controllato: In questa tipologia di azienda, in relazione alla scarsità di sviluppo della rete di distribuzione interna non è necessario prevedere analisi di routine sull'acqua, ma è sufficiente l'evidenza del collegamento e dell'utilizzo dell'acqua dell'acquedotto (contratto, dichiarazione del Comune, bolletta)</p> <p>Sorgente/pozzo privato: Fatte salve le normative vigenti in materia di utilizzo delle acque e, in particolare, dopo l'avvenuta caratterizzazione dell'acqua, è richiesta almeno una analisi ogni anno, che deve essere effettuata nel mese che precede l'inizio delle lavorazioni, qualora si tratti di lavorazioni stagionali.</p>
<p>CAPITOLO VIII Igiene personale</p> <p>1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.</p>	<p>Il vestiario di coloro che accedono ai locali di lavorazione deve essere pulito all'inizio della giornata di lavorazione. In questi locali è richiesto un abbigliamento dedicato e completo (scarpe dedicate, vestiti dedicati, cappellino o cuffia contenitivi dei capelli, grembiuli. Nei locali di stagionatura è concesso un abbigliamento meno completo, comprensivo almeno di scarpe dedicate o</p>

<p>2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare.</p>	<p>soprascarpe e grembiule pulito.</p>
<p>CAPITOLO IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari</p> <p>1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti, diversi dagli animali vivi, o qualsiasi materiale utilizzato nella trasformazione dei prodotti, se risultano contaminati, o si può ragionevolmente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, il prodotto finale risulti inadatto al consumo umano.</p> <p>2. Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati in un'impresa alimentare devono essere opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p> <p>3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.</p> <p>4. Occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati (ovvero, qualora l'autorità competente autorizzi tale accesso in circostanze speciali, impedire che esso sia fonte di contaminazioni).</p> <p>5. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La</p>	<p>Deve essere disponibile un armadio chiuso per la sola conservazione degli ingredienti e/o additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari</p> <p>Nei locali di lavorazione, stagionatura, deposito e vendita dei prodotti è vietato l'immagazzinamento promiscuo di prodotti non alimentari e alimentari non attinenti alla lavorazione in essere. Eventuali prodotti ad uso privato devono essere fisicamente separati dai prodotti destinati alla vendita.</p> <p>Qualora la lavorazione e la stagionatura avvengano esclusivamente nei periodi (tardo autunno/inverno) in cui le temperature e le condizioni igrometriche esterne sono idonee alla corretta stagionatura dei prodotti, non è obbligatoria la presenza di celle o sistemi di mantenimento</p>

<p>catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute. Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzino separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.</p> <p>6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</p> <p>7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.</p> <p>8. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.</p>	<p>delle temperature nei locali di stagionatura. Qualora le lavorazioni e la stagionatura avvengano durante tutto l'anno, l'OSA deve garantire il mantenimento dei parametri idonei alla corretta stagionatura eventualmente utilizzando celle o sistemi alternativi.</p> <p>La produzione di salumi in azienda agricola deve avvenire esclusivamente utilizzando carni fresche non congelate, sia per quanto riguarda la materia prima aziendale, che per quanto concerne eventuali carni acquistate.</p>
<p>CAPITOLO X Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari</p> <p>1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.</p> <p>2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.</p> <p>3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del</p>	

<p>recipiente e la sua pulizia.</p> <p>4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.</p>	
<p>CAPITOLO XI Trattamento termico ... omissis perché non applicabile alla realtà produttiva...</p>	
<p>CAPITOLO XII Formazione Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività; 2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; <p>e</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari 	