



CONSORZIO DELLA QUARANTINA
Associazione per la Terra e la Cultura Rurale
casella postale 40 – ufficio GE/06 – 16149 Genova
tel. 347.9534511 – *posta elettronica*: scrivi@quarantina.it

Notizie dal Consorzio

comunicate ai soci dell'associazione
nuova serie, n° 2 - **gennaio 2007**

SPECIALE “PACCHETTO IGIENE”

Questo numero speciale di Notizie dal Consorzio esce in occasione dell'incontro di autoformazione e aggiornamento, organizzato dall'associazione a Torriglia (GE), presso la propria sede legale, il 18 gennaio 2007, e dedicato al “pacchetto igiene”.

L'incontro è stato progettato dopo l'incontro con Giorgio Ferigo (medico, responsabile ASL di Tolmezzo, UD – da anni impegnato per la sburocratizzazione e la semplificazione in tema di certificati e autorizzazioni sanitarie), organizzato dall' *Associazione di Solidarietà per la Campagna Italiana* (ASCI), a Genova il 21 novembre 2006, in occasione della manifestazione *Terra e Libertà / Critical Wine*.

Le informazioni di questo “speciale”, prima di essere stampate, sono state lette e corrette dallo stesso dott. Ferigo: anche di questo lo ringraziamo con calore.

PACCHETTO IGIENE

Dal 1° gennaio 2006, in tutta Europa è entrata in vigore la nuova normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare che nel suo complesso costituisce il cosiddetto “**pacchetto igiene**”.

Cosa è? Un insieme di norme che disciplinano la materia dell'igiene e sicurezza degli alimenti e i controlli connessi

Chi è tenuto a rispettarle? Qualunque operatore che abbia a che fare con la produzione, la trasformazione e la distribuzione di alimenti, *a parte coloro che sono esclusi dall'applicazione dei regolamenti.*

Anche gli agricoltori? Sì, *a parte coloro che sono esclusi dall'applicazione dei regolamenti.*

Cosa cambia rispetto al passato? Il campo di applicazione (agli agricoltori e allevatori, comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e manipolazione); alcune procedure autorizzatorie; alcuni parametri specifici (per esempio, microbiologici); altre importanti novità specifiche

Da quando è in vigore? Dal primo gennaio 2006

Cosa si deve fare? Garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino requisiti igienici richiesti

Come? Definendo ed attuando procedure basate sui principi dell'autocontrollo (HACCP)

Le norme del Pacchetto Igiene individuano negli operatori del settore alimentare (agricoltori, artigiani trasformatori, ristoratori ...) i responsabili dell'attuazione delle prescrizioni igieniche; mentre spetta ai servizi medici e sanitari la verifica del rispetto di tali prescrizioni.

PACCHETTO IGIENE

regolamenti principali

riguardano gli operatori alimentari:

- regolamento CE 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- regolamento CE 853/2004, sugli alimenti di origine animale destinati al consumo umano

riguardano la vigilanza ufficiale:

- regolamento CE 854/2004, sui controlli ufficiali relativi ai prodotti di origine animale destinati al consumo umano

regolamenti connessi

- regolamento CE 178/2002, sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare
- regolamento CE 183/2005, sull'igiene dei mangimi
- regolamento CE 882/2004, sui controlli ufficiali su mangimi e alimenti, in relazione a salute e benessere degli animali

regolamenti applicativi

- regolamento CE 2073/2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- regolamento CE 2074/2005, sulle modalità di attuazione relative a taluni prodotti (tradizionali, della pesca, ecc.)
- regolamento CE 2075/2005, sui controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni
- regolamento CE 2076/2005, su alcune disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Pacchetto Igiene

Linee guida della Conferenza Stato-Regioni

- linee-guida al regolamento CE 852/2004
- linee-guida al regolamento CE 853/2004

Tutte le norme elencate si possono trovare in formato pdf sul nostro sito www.quarantina.it, alla pagina www.quarantina.it/utilita.htm

DECORRENZA E VALIDITA'

I regolamenti del Pacchetto Igiene sono **in vigore dal 1° gennaio 2006**. La loro attuazione è **obbligatoria**, sono efficaci come le leggi dello Stato e superano le precedenti nome quando sono in contrasto (sentenze della Corte Costituzionale 232/1975, 170/1984). Questo significa che:

- l'attività e la disciplina di produzione degli alimenti deve attenersi alle disposizioni del Pacchetto Igiene;
- la legge 283/1962 sono applicabili **solo dove non contrastano** con le norme del Pacchetto Igiene; in particolare, in attesa di nuove norme, della legge 283/1962 restano in vigore i criteri microbiologici e i metodi di campionatura e analisi.

Invece, le linee guida concordate dalla Conferenza Stato-Regioni, per

essere valide devono essere approvate da ciascuna regione con una delibera. Finora sono state approvate da alcune regioni (Campania, Marche, Puglia, Umbria, Veneto ...), tra le quali anche la **Liguria** (con i d.g.r. 385 e 386 del 20.04.2006). A questo proposito abbiamo già preso contatti con i referenti del Settore Prevenzione, Igiene e Sanità Pubblica della Regione Liguria, per un prossimo incontro.

Per quanto riguarda, invece, il **Piemonte**, la Regione ancora non ha approvato le linee guida, ma si appresta a farlo nelle prossime settimane.

LE NUOVE NORME NON SI APPLICANO A

- produzione primaria (agricoltura, raccolta, allevamento, caccia, pesca), preparazione, manipolazione, conservazione di alimenti per uso e consumo domestico privato;
- attività di commercio al dettaglio effettuate negli agriturismi;
- fornitura diretta dal produttore al consumatore finale o a esercizi commerciali **locali** di vendita al dettaglio (negozi) o di somministrazione (ristoranti, agriturismi ecc.) di:
 - a. **piccoli quantitativi** di prodotti primari vegetali e animali;
 - b. **piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi** (cioè, conigli e lepri) macellati nell'azienda agricola: al massimo 500 capi all'anno;
 - c. **piccoli quantitativi di selvaggina selvatica** (da parte di cacciatori): per gli animali di grossa taglia, al massimo un capo per cacciatore all'anno.

In ogni caso commercianti, ristoratori e agrituristi devono sempre potere dichiarare la provenienza dei prodotti, comunque siano stati a loro forniti.

Perché le nuove norme non si applichino occorre anche che:

1. i prodotti, se agricoli, siano ottenuti nella stessa azienda del produttore;
2. la fornitura sia occasionale e sia fatta su richiesta di chi li acquista;
3. la fornitura sia marginale rispetto all'attività principale dell'azienda;
4. la fornitura avvenga su scala locale, ovvero all'interno della provincia in cui si trova l'azienda e nel territorio delle province confinanti con la propria provincia; ma se la fornitura avviene (invece che da un produttore diretto) da un negozio a un altro o a un esercizio di somministrazione, allora l'ambito locale è quello del comune e dei comuni confinanti.

DEROGHE

Possono essere richieste deroghe per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei **metodi tradizionali** nelle fasi di produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti o per i prodotti riconosciuti come "tradizionali". Le deroghe possono riguardare i requisiti dei locali di produzione o delle attrezzature di preparazione e confezionamento dei prodotti quando siano tali da conferire ai prodotti caratteristiche particolari. In questi casi la pulizia degli ambienti deve essere *adeguata* al mantenimento dei requisiti ambientali *idonei* per il prodotto, e gli utensili devono essere mantenuti in condizioni igieniche *appropriate*.

Comunque bisogna valutare bene se sia il caso di chiedere la deroga perché potrebbe non essere necessaria, visto che le nuove norme lasciano più libertà rispetto a quelle precedenti.

La richiesta di deroga deve essere presentata al Ministero della Salute, attraverso la regione, e deve contenere la descrizione dei requisiti, dei prodotti e dei locali per i quali si chiede la deroga e ogni altra informazione ritenuta utile.

COSA BISOGNA FARE

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti devono essere registrate all'A.S.L.

La registrazione **non necessita di una visita preventiva** da parte della A.S.L.

Chi è già in possesso di un'autorizzazione sanitaria o di un nulla-osta sanitario non deve registrarsi; chi non lo è, deve fare una **denuncia di inizio attività** (DIA) al Comune e per conoscenza alla A.S.L.: se rientra fra quelle per le quali prima serviva l'autorizzazione sanitaria, l'attività potrà iniziare dopo 45 giorni (DIA differita), altrimenti può iniziare subito (DIA semplice).

Nel caso della DIA differita, l'A.S.L. può disporre una visita e segnalare provvedimenti da adottare.

Per l'**autocontrollo** (HACCP), gli operatori sono *incoraggiati* a seguire e ad adattare alle proprie esigenze i **manuali di corretta prassi igienica** approvati dal Ministero della Salute.

AUTOCONTROLLO (sistema HACCP)

I principi dell'autocontrollo consistono nella messa in atto dei sistemi di analisi dei punti critici chiamato HACCP [prescritto dal decreto legislativo 155/97] che mirano a identificare e ad analizzare i danni associati ai differenti stadi del processo produttivo di un prodotto alimentare, a definire i mezzi necessari per neutralizzarli e ad assicurare che questi mezzi siano messi in atto in modo efficiente ed efficace.

I principi sui quali si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono i seguenti:

- a) analisi dei potenziali rischi igienici per gli alimenti;
- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo.

L'autocontrollo può essere preparato dallo stesso produttore *autonomamente*, utilizzando come guida il manuale di corretta prassi igienica corrispondente alla propria produzione. Il manuale deve essere adattato dal produttore alla propria realtà e alle proprie dimensioni al fine di predisporre un piano di autocontrollo proporzionato alle proprie esigenze.

Il Consorzio, per ogni tipo di produzione, sta raccogliendo i manuali che metterà a disposizione dei propri associati.

Seguono alcune indicazioni sui prodotti di origine animale.

MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO

Il magazzinaggio, il trasporto e la lavorazione della carne macellata e di altri prodotti animali, come il latte e le uova, devono avvenire rispettando determinate temperature [*vedi la tabella*].

La carne destinata a essere stoccata dopo la macellazione può essere sezionata e disossata durante il raffreddamento. La carne destinata al congelamento deve essere congelata senza ritardo.

PRODOTTI	TEMPERATURE (° C)			
	STOCCAGGIO	TRASPORTO	TEMPERATURA DEL PRODOTTO	TEMPERATURA DELL'AMBIENTE DI LAVORAZIONE
<i>Carne bovina, suina, ovina, caprina, equina, selvaggina selvatica grossa, selvaggina allevata (cervidi, suidi).</i>	<i>min/= +7°</i>	<i>min/= +7°</i>	<i>min/= +7°</i>	<i>min/= +12°</i>
<i>Frattaglie</i>	<i>min/= +3°</i>	<i>min/= +3°</i>	<i>min/= +3°</i>	<i>min/= +12°</i>
<i>Pollame (volatili d'allevamento), conigli, lepri, roditori, selvaggina allevata (ratiti) o selvatica piccola.</i>	<i>min/= +4°</i>	<i>min/= +4°</i>	<i>min/= +4°</i>	<i>min/= +4°</i>
PRODOTTI	STOCCAGGIO		TRASPORTO	
<i>raccolto giornalmente Latte raccolto non giornalmente da consegnare per la trasformazione *</i>	<i>min/= +8° min/= +6° min/= +6°</i>		<i>min/= +10°</i>	
<i>Uova</i>	<i>temperatura costante, da tenere pulite, all'asciutto, al riparo da odori estranei, raggi solari e urti</i>		<i>temperatura costante, da consegnare al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione</i>	

min/= vuole dire “*minore o uguale a*”

* Solo se la trasformazione inizia subito dopo la mungitura oppure entro 4 ore dall'accettazione del latte dallo stabilimento.

MACELLAZIONE

Gli animali trasportati al macello devono essere trattati con cura evitando sofferenze. Arrivati al macello devono essere macellati senza ritardo salvo ove sia richiesto un periodo di riposo per motivi di benessere.

I locali adibiti a macelli devono rispettare norme igieniche specifiche volte a evitare la contaminazione delle carni, devono disporre di un

numero di locali adatto alle operazioni da svolgere, in particolare deve esistere un luogo coperto in cui si possano ricevere gli animali e in cui si possa effettuare l'ispezione prima della macellazione.

Per la macellazione di pollame direttamente in azienda, solo se gli animali superano le 500 unità, è necessaria l'autorizzazione dell'autorità competente, rilasciata solo se si rispettano determinati requisiti (per es. l'azienda deve essere sottoposta periodicamente a visita veterinaria, l'autorità competente deve essere informata in anticipo della data e dell'ora della macellazione, è necessario disporre di locali adatti alla macellazione che garantiscano il rispetto dei requisiti igienici, ecc.).

AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

Le attrezzature e i locali dove il latte è conservato, refrigerato e manipolato devono evitare rischi di contaminazione del latte, devono essere protetti dagli animali infestanti, devono essere separati dai locali dove gli animali sono stabulati, devono essere facili da pulire. Nei pressi della zona di mungitura o manipolazione di latte crudo deve esserci la possibilità di lavarsi mani e braccia.

Sul latte crudo o su prodotti con latte crudo deve esserci un'etichetta che riporti i termini "latte crudo" o "prodotto con latte crudo".

OSSERVAZIONI

L'applicazione del Pacchetto Igiene implica un approccio *ragionevole* e non più assoluto ai concetti di "rischio" e "pericolo", misurati non in base a parametri astratti, ma a condizioni reali.

Questo comporta una rivoluzione mentale per chi produce e per chi controlla, con un'applicazione critica e ragionata delle norme e delle sanzioni; perciò è destinato a cambiare anche il rapporto fra produttori e organi di controllo, questi ultimi chiamati a discutere e valutare l'applicazione di procedure e provvedimenti insieme con i produttori, con il fine di prevenire o ridurre a livelli *accettabili* i rischi per gli esseri umani e gli animali.

Naturalmente, i delitti contro la salute umana devono essere puniti a norma di legge; e le aziende che li commettono, si devono chiudere.