

Linee guida per la produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in Emilia-Romagna

Giornata dell' Economia Solidale Sabato 7 ottobre 2023

Anna Padovani Dirigente Area sanità veterinaria e igiene degli alimenti- Settore prevenzione
Collettiva e sanità Pubblica Direzione generale Cura della Persona, Salute e Welfare

Antonio Lauriola Area sanità veterinaria e igiene degli alimenti- Settore prevenzione Collettiva e
sanità Pubblica Direzione generale Cura della Persona, Salute e Welfare



**Finalità
delle linee
guida**

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Emilia-Romagna

BOLLETTINO UFFICIALE

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA REGIONE - VIALE ALDO MORO 52 - BOLOGNA

Parte seconda - N. 235

Anno 53

7 ottobre 2022

N. 294

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 SETTEMBRE 2022, N. 1589

Linee guida per la produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti nell'ambito della produzione primaria e delle imprese agricole in regione Emilia-Romagna

Finalità delle linee guida

Le Linee Guida si applicano alle imprese agricole ed agrituristiche , e si prefiggono l'obiettivo di :

- dare indicazioni agli imprenditori agricoli ed agrituristici in merito ai requisiti minimi e agli obblighi richiesti per la produzione di alimenti
- fornire indicazioni per tendere alla valorizzazione delle produzioni locali anche attraverso la trasformazione, la degustazione , la somministrazione dei prodotti nei mercati e nei punti vendita gestiti direttamente dagli agricoltori, rafforzando il legame territoriale fra produzione e consumo (filiera corta o a circuito breve)
- Fornire indirizzi al personale incaricato dei controlli ufficiali al fine di garantire l'appropriatezza e l'omogeneità dei controlli stessi, in coerenza con gli obiettivi di flessibilità dei regolamenti comunitari e della normativa nazionale e regionale vigente
- Impulso nato dal gruppo di lavoro in partenza dalla Legge regionale n.19/2014: **Norme per la promozione e il sostegno dell'economia solidale**



Produzione primaria (Regolamento (CE)178/2002)



Articolo 3 del Regolamento (CE) 178 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che 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:

'produzione primaria': tutte le fasi della produzione , dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari , compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia , la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici .



**Produzione primaria
(Regolamento
(CE)178/2002)
requisiti igienico
sanitari da applicarsi:
Regolamento
852/2004, Allegato I,
parte A, II : Requisiti
in materia di igiene**

Nella **produzione primaria** sono comprese:

- Produzione e coltivazione di prodotti vegetali quali semi, frutti, vegetali ed erbe, comprese le operazioni di trasporto , stoccaggio e manipolazione che tuttavia non alterino sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'azienda agricola e da qui ad uno stabilimento per le successive operazioni
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda, comprese le rane e le lumache
- Produzione di latte crudo e stoccaggio nell'allevamento di produzione
- Produzione e raccolta delle uova nell'allevamento di produzione , escluso il confezionamento
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca senza che sia alterata la loro natura, prodotti dell'acquacoltura produzione allevamento e raccolta dei molluschi bivalvi vivi
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura Deliberazione della giunta regionale 17 febbraio 2017, n.165
- Raccolta di funghi, bacche, lumache, tartufi, prodotti selvatici, prodotti della caccia e il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione



Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole

Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese possono vendere direttamente al dettaglio i prodotti provenienti in misura prevalente dalle proprie aziende . Tale vendita può avvenire presso la propria azienda, in forma ambulante presso mercati / farmer market , tramite commercio elettronico





Vendita diretta di prodotti da parte di aziende agricole

Per questa attività non è necessaria la notifica ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004, ma è sufficiente la COMUNICAZIONE presentata attraverso gli sportelli SUAP dei Comuni

Vendita diretta di latte crudo, uova, miele e altri prodotti dell'alveare, prodotti della pesca e acquacoltura, lumache e rane





Produzione , trasformazione, commercializzazione e somministrazione di alimenti da parte di aziende agricole

Il Decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 13 febbraio 2015 individua i beni oggetto di attività agricole di cui al terzo comma dell'articolo 2135 del Codice Civile:

- produzione di carni e prodotti della loro macellazione;
- produzione di carne essiccata, salata o affumicata, salsicce e salami;
- lavorazione e conservazione delle patate, escluse le produzioni di pure' di patate disidratato, di snack a base di patate, di patatine fritte e la sbucciatura industriale delle patate (ex 10.31.0);
- produzione di succhi di frutta e di ortaggi;
- lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi;
- produzione di olio di oliva e di semi oleosi;
- produzione di olio di semi di granturco (olio di mais);
- trattamento igienico del latte e produzione dei derivati del latte;
- lavorazione delle granaglie;
- produzione di farina o sfarinati di legumi da granella secchi, di radici o tuberi o di frutta in guscio commestibile;
- produzione di pane
- produzione di paste alimentari fresche e secche;
- produzione di vini;
- produzione di grappa;
- produzione di aceto;
- produzione di sidro e di altri vini a base di frutta;
- produzione di malto e birra;
- disidratazione di erba medica;
- lavorazione, raffinazione e confezionamento del miele;
- produzione di sciroppi di frutta;
- produzione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi, mediante congelamento, surgelamento, essiccazione, affumicatura, salatura, immersione in salamoia, inscatolamento, e produzione di filetti di pesce;
- manipolazione dei prodotti derivanti dalle coltivazioni di cui alle classi 01.11, 01.12, 01.13, 01.15, 01.16, 01.19, 01.21, 01.23, 01.24, 01.25, 01.26, 01.27, 01.28 e 01.30, nonché di quelli derivanti dalle attività' di cui ai sopraelencati gruppi e classi.



9.1 Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione effettuata da parte di imprenditori agricoli in locali principalmente utilizzati come abitazione privata

Nel caso di imprese agricole a conduzione familiare o di simili dimensioni potranno essere effettuate delle produzioni di alimenti anche all'interno della cucina domestica o in altri locali, strutture attrezzature annessi all'azienda agricola, utilizzando anche attrezzature e locali di tipo «tradizionale», quali ad es. forni a legna, cantine, ecc.

Vedi: Allegato 2 alle linee guida - Prodotti

Requisiti igienico sanitari da applicarsi sono quelli previsti dal Regolamento (CE) 852/2004, Allegato 2, 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».

9.2 Attività di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti destinati alla commercializzazione effettuate da imprese agricole in locali adibiti.

In questo paragrafo vengono specificate le caratteristiche dei locali delle imprese agricole appositamente adibiti per particolari tipi di produzioni es.

Imprese agricole/agrituristiche con cucina adibita a preparazione di alimenti

Imprese agricole/agrituristiche con locale adibito a laboratorio

Imprese agricole/agrituristiche con locale adibito ad attività di macellazione

Attività di somministrazione :

- somministrazione in azienda agrituristica
- ittiturismo , pescaturismo, acquiturismo
- Enoturismo
- Fattorie didattiche

□ In questo caso i requisiti igienico sanitari da applicarsi sono quelli previsti dal Regolamento CE 852/2004, Allegato II, capitoli I e II



10- 11- 12- 13 - 14 - 15
-16:
indicazioni relative ai
prerequisiti e
all'autocontrollo

Igiene e formazione del personale

Analisi dei pericoli (chimici, fisico, biologico)

Buone pratiche di lavorazione (manuali di corretta prassi igieniche, validati dal Ministero della Salute attraverso una specifica procedura operativa, consultabili sul sito del Ministero della salute www.salute.gov.it)

Tenuta delle registrazioni (Regolamento CE 852/2004, Allegato I, parte A , III)

Presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari (Regolamento UE 1169/2011)

Rintracciabilità: Regolamento 178/2002: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento , un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a fare parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione)

Autocontrollo: Regolamento CE 852/2004: la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare
In regione Emilia –Romagna con DGRER n.1869/2008 è stata prevista l'adozione di un sistema di autocontrollo semplificato basato sui principi per particolari tipologie di operatori del settore alimentare

Nel settembre 2020 la commissione Codex Alimentarius ha adottato la revisione della sua norma globale : «General principles of Food Hygiene (Principi generali in materia di igiene alimentare CXC 1-1969)

Tale norma rivista introduce il concetto di cultura della sicurezza alimentare quale principio generale

Per tale motivo si è reso necessario introdurre requisiti generali relativi alla cultura della sicurezza alimentare nel Regolamento (CE) n.852/2004:

Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda

- **la gestione degli allergeni alimentari,**
- **la redistribuzione degli alimenti e**
- **la cultura della sicurezza alimentare**

CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Dopo il capitolo XI del Regolamento 852/2004 viene aggiunto il capitolo XI bis dal titolo: » **Cultura della sicurezza alimentare**».

•Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere una adeguata cultura della sicurezza alimentare e fornire prove che la dimostrino, rispettando alcuni requisiti:

•1. **IMPEGNO DA PARTE DELLA DIRIGENZA E DI TUTTI I DIPENDENTI ALLA PRODUZIONE E ALLA DISTRIBUZIONE SICURA DI ALIMENTI**

•2. **Ruolo guida** nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;

•3. **Consapevolezza**, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e della importanza della sicurezza e della igiene degli alimenti

•4. **Comunicazione** aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa nell'ambito di una attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative

•5. **Disponibilità di risorse sufficienti** per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti

Allergeni

Il Regolamento 852/2004 stabilisce disposizioni sulla gestione degli allergeni fin dalla produzione primaria, suggerendo la necessità di applicare *un approccio preventivo globale lungo tutta l'intera catena alimentare*



Ridistribuzione degli alimenti e donazioni alimentari

Favorire le donazioni alimentari è una priorità nel quadro del piano d'azione per l'economia circolare della Commissione come mezzo per evitare gli sprechi alimentari e promuovere la sicurezza alimentare, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

Gli orientamenti della Commissione relative ad aspetti igienici relative alla ridistribuzione degli alimenti e alle donazioni alimentari includono delle raccomandazioni specifiche per ulteriori GHP relative a:

- controllo della conservabilità,
- gestione degli alimenti restituiti, valutazioni ai fini della donazione alimentare, compresa quella relativa alla conservabilità residua
- congelamento di alimenti destinati alla donazione .

Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01)

Scopo del documento di orientamento è quello di facilitare ed armonizzare l'applicazione dei requisiti dell'UE in materia di corrette prassi igieniche (GHP) e di procedure basate sui principi del Sistema dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) nell'ambito dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)

Particolare attenzione è prestata alla flessibilità prevista nell'applicazione delle GHP e delle procedure basate sui principi del Sistema HACCP, tenendo conto della natura dell'attività e delle dimensioni dello stabilimento

Il documento è destinato alle Autorità Competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge e agli operatori del Settore alimentare per aiutarli ad applicare i requisiti dell' UE

Allegato II : HACCP

Prima di applicare le procedure basate sul sistema haccp in una qualsiasi impresa, l'operatore del Settore alimentare dovrebbe avere applicato le GHP e altri prerequisiti pertinenti.

*Articolo 5 del Regolamento (CE) n.852/2004 dispone che gli operatori del Settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure **basate sui principi del sistema haccp.***

*Ciò consente di applicare i principi del sistema haccp con la necessaria flessibilità adattando il sistema **alla natura e alle dimensioni dell'impresa***

Allegato II: HACCP

La natura dell'impresa dipende dall'attività dell'OSA, ad es.

Alimenti pronti o non pronti;

Catena di approvvigionamento;

Fasi di lavorazione;

Presenza o meno di una fase di riduzione o di eliminazione del pericolo alla fine del processo di produzioni;

Pericoli connessi con le materie prime e gli ingredienti, ecc.

Le dimensioni dell'impresa consentono agli OSA di piccole imprese di avere una riduzione degli oneri amministrativi,

In Regione Emilia –Romagna

a partire dal 2008 con delibera di Giunta n. 1869/2008

sono state fornite delle “Linee guida tecniche per l’applicazione dell’autocontrollo con procedura semplificata del Sistema HACCP”, in particolare per :

- a) Settori alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzioni o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti*
- b) Settori alimentari in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, che costituiscono spesso parte della normale formazione professionale degli operatori del Settore in questione*

17 . Controllo Ufficiale



Anche se la responsabilità principale nel garantire la sicurezza degli alimenti prodotti è dell'operatore del settore alimentare attraverso l'autocontrollo, la sicurezza alimentare è il risultato di diversi fattori, fra cui l'attuazione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali da parte dell'autorità competente per verificare che gli operatori rispettino la normativa ed applichino le procedure di autocontrollo da loro previste

Autorità competenti: Servizi igiene alimenti e nutrizione e Servizi veterinari delle aziende AUSL territoriali (n.8 aziende in Emilia-Romagna).

Regolamento (UE) 625 /2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali

di norma devono essere eseguiti senza preavviso, secondo procedure documentate, sulla base della categorizzazione del rischio



Allegato 1: 'Allevamenti'

L'allegato 1 fornisce indicazioni per gli operatori del settore alimentare che allevano animali destinati alla produzione di alimenti e in particolare per gli allevatori di piccole- medie dimensioni collocati in aree disagiate a bassa densità zootecnica .

Vengono fornite indicazioni relativamente a:

- dati anagrafici necessari per l'allevamento
- valutazione del rischio sanitario, in particolare biosicurezza
- gestione dei farmaci
- alimentazione degli animali
- benessere animale
- gestione delle sostanze potenzialmente pericolose e dei rifiuti



Allegato 2: 'Prodotti'

L'**Allegato 2** riporta in breve le indicazioni necessarie per gli operatori del settore alimentare imprenditori agricoli che **trasformano** i prodotti agricoli nei locali descritti nelle linee guida.

Contiene indicazioni utili per l'autocontrollo e riporta un elenco di diverse tipologie di prodotti trasformati sia di origine vegetale che animale principalmente al fine della somministrazione e/o della vendita diretta.

Per ogni prodotto descritto è riportato un diagramma di flusso con la descrizione delle varie fasi e dei pericoli associati es:

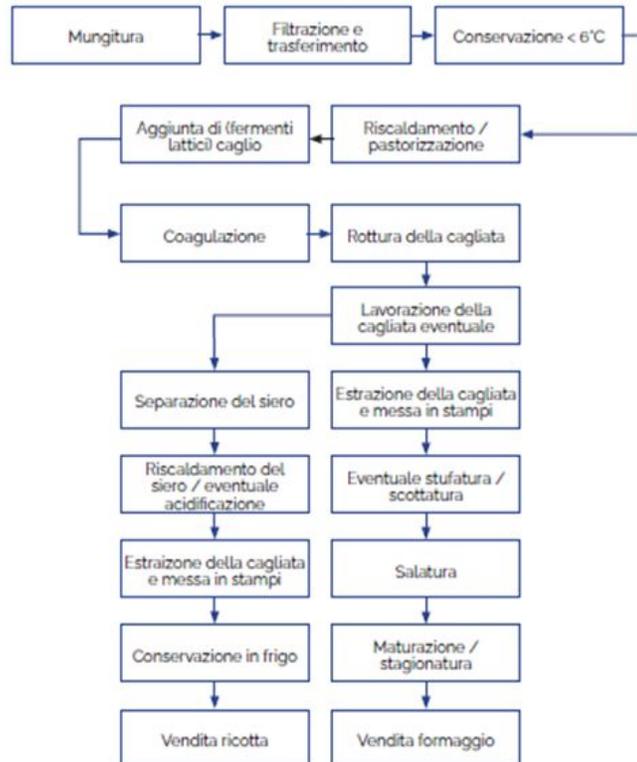
- Lavorazione di carni e prodotti a base di carne
- Lavorazione del pane e dei prodotti da forno
- Produzione di conserve e semi conserve alimentari
- Produzione di vino, sidro, idromele e altri fermentati alcolici



www.alimenti-salute.it

t

A.2.2 Diagramma di flusso per la produzione di formaggi e ricotte



sotto controllo la temperatura degli spazi refrigerati dovranno essere utilizzati appositi termometri;

- il latte crudo deve essere esente da germi patogeni e presentare una carica batterica totale e una presenza di cellule somatiche entro i limiti stabiliti dalla normativa vigente;

a tal fine dovranno essere effettuate analisi del latte con cadenza quindicinale e analisi dei formaggi con cadenza semestrale;

- la filtrazione deve eliminare i corpi estranei e non essere inquinante;
- la pastorizzazione deve raggiungere le temperature volute per il tempo necessario;
- lo starter e il caglio devono garantire una buona acidificazione di latte e cagliata e non inquinare;
- nella lavorazione in caldaia lo spurgo e le temperature devono assicurare una adeguata acidificazione;
- l'estrazione e la formatura devono avvenire in assoluta pulizia per evitare inquinamenti;
- la salatura deve essere adeguata senza inquinare;
- la stagionatura deve essere effettuata a temperature e umidità adatte;
- il confezionamento eventuale deve essere igienico e riportare dati corretti in etichetta;
- la vendita deve avvenire senza interruzioni della catena del freddo;
- l'igiene delle mammelle deve essere garantita attraverso l'eliminazione dei primi schizzi di latte e la filtrazione immediata con filtri usa e getta;
- il latte appena filtrato deve essere rapidamente raffreddato in caso di conservazione del latte per la caseificazione in giorni successivi alla mungitura;
- occorre prestare particolare attenzione all'igiene delle mani dell'operatore, delle attrezzature e della strumentazione;
- la conservazione e la maturazione devono essere effettuate a temperature e umidità adeguate.



www.alimenti-salute.it

[t](http://www.alimenti-salute.it)

Curatori

Direzione Generale Cura della Persona, salute e welfare,

Settore Prevenzione Collettiva e sanità pubblica,

Area Sanità Veterinaria e Igiene degli alimenti,

Settore Politiche Sociali, di Inclusione e Pari Opportunità,

Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca

ART-ER, Segreteria tecnica del Forum regionale Economia Solidale

Parte grafica composta da locandina, volantino, Opuscolo su Linee guida con Allegato 1 e 2, guida alla lettura

Versione WEB con link diretti ad es. alla normativa (10 pagine di link) e altri link a pagine web di interesse

Versione cartacea con QRcode che rimanda alla versione WEB, cercando di favorire la lettura sempre e comunque sul web

Locandine e volantini cartacei destinati a mercati, fiere ecc., sempre con QRCODE