

Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne.

- Art. 1 oggetto
- Art. 2 ambito di applicazione
- Art. 3 definizioni
- Art. 4 identificazione degli animali
- Art. 5 avvio dell'attività
- Art. 6 requisiti dei locali per la lavorazione dei prodotti
- Art. 7 requisiti dei locali di maturazione
- Art. 8 requisiti dei locali di vendita
- Art. 9 disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto
- Art. 10 disposizioni comuni in materia di acque
- Art. 11 etichettatura
- Art. 12 procedure di autocontrollo e controllo ufficiale
- Art. 13 misure transitorie e disposizioni successive
- Art. 14 modifiche al Decreto del Presidente della Regione 179/2015
- Art. 15 entrata in vigore
- Allegato A

art. 1 oggetto

1. Il presente Regolamento, in base alle previsioni di cui all'articolo 13, comma 2, del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in combinato disposto con le previsioni di cui all'articolo 10, comma 2, del 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, disciplina i criteri e le modalità per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita di piccoli quantitativi di prodotti a base di carne.
2. I prodotti a base di carne, di cui al comma 1, derivano da:
 - a) carni suine, sia trasformate che stagionate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda;
 - b) carni di specie diverse da quelle di cui alla lettera a), domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno 4 mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini.
3. Le attività di cui al comma 1 sono definite piccole produzioni locali.

art. 2 ambito di applicazione

1. La disciplina delle piccole produzioni locali si applica agli imprenditori agricoli a titolo principale e non, che non svolgano, anche in forma partecipata, attività medesime soggette a registrazione o riconoscimento ai sensi delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
2. L'attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali di cui all'articolo 1, può essere realizzata esclusivamente

dall'imprenditore agricolo, di cui al comma 1, nell'ambito della produzione primaria, di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo 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.

3. I produttori primari possono svolgere attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali anche in forma associata purché i quantitativi prodotti non superino i valori massimi di riferimento al presente regolamento;
4. L'attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali deve rappresentare, di norma, per il produttore primario una integrazione al reddito e non l'attività principale della propria azienda.
5. La produzione primaria è svolta in terreni di pertinenza aziendale ubicati nella regione Friuli Venezia Giulia sulle superfici condotte: in proprietà, in affitto o altro titolo riscontrabile, se il proprietario è titolare del fascicolo aziendale SIAN le superfici utilizzate devono essere comprese in tale fascicolo.
6. I Servizi veterinari delle Aziende Sanitarie competenti per territorio effettuano le attività di controllo previste dal presente regolamento, in collaborazione, per i controlli di laboratorio, con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.
7. La Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità, in sinergia con la Direzione centrale risorse agricole, forestali e ittiche provvede al monitoraggio ed alla vigilanza sullo sviluppo delle attività concernenti le piccole produzioni locali.

art. 3 definizioni

1. Ai sensi del presente regolamento si intendono:
 - a) 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 di prodotti selvatici;
 - b) allevamento: struttura, registrata nella Banca Dati Nazionale, in cui sono allevati gli animali del produttore primario;
 - c) salumi di propria produzione: salumi ottenuti dalla lavorazione di un numero massimo annuale di quaranta suini, allevati dal produttore primario nella propria azienda per almeno quattro mesi. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004. E' consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi necessari per la lavorazione del prodotto nel rispetto della tradizione (Allegato A);
 - d) prodotto di salumeria stagionato: salume stagionato per un periodo sufficiente a ridurre l'attività dell'acqua (Aw) a un valore inferiore o uguale a 0,92 ed una percentuale di sale sulla ricetta non inferiore al 2,5 per cento (Allegato A);
 - e) prodotto di salumeria fresco: il prodotto di salumeria che deve essere consumato previa cottura (Allegato A);
 - f) prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla lavorazione di carne o dall'ulteriore preparazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche (Allegato A);
 - g) provincia e province contermini : si intende l'ambito territoriale corrispondente alle province soppresse con legge regionale 9 dicembre 2016, n. 20 <<Suppressione delle Province del Friuli Venezia Giulia e modifiche alle leggi regionali 11/1988, 18/2005, 7/2008, 9/2009,5/2012, 26/2014, 13/2015,

art. 4 identificazione degli animali

1. Il produttore primario deve identificare, individualmente o in gruppo, gli animali destinati alla produzione, lavorazione, preparazione e vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 secondo i metodi che ne garantiscano l'efficacia.
2. Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria territorialmente competente, all'atto del sopralluogo verifica che le procedure di identificazione degli animali adottate assicurino la rintracciabilità dal prodotto agli animali.

art. 5 avvio dell'attività

1. Il produttore primario che intende avviare le attività di cui all'articolo 1 presenta all'Azienda sanitaria competente per territorio idonea comunicazione riguardo le deroghe e gli adattamenti, ai requisiti inclusi all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004, di cui intende avvalersi.

art. 6 requisiti dei locali per la lavorazione dei prodotti

1. La lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 1 deve essere effettuata in locali specifici dotati dei pertinenti requisiti di cui al comma 2. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non siano completamente interrati e siano naturalmente aerati ed adeguatamente illuminati.
2. I locali di cui al comma 1 e le attrezzature devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) la superficie deve essere adeguata alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato;
 - b) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami e non devono essere direttamente comunicanti con i locali di allevamento;
 - c) i pavimenti, le pareti e le porte devono essere mantenuti in buone condizioni facilmente lavabili e, ove necessario, disinfettabili, rivestiti di materiale resistente;
 - d) i soffitti devono essere intonacati e tinteggiati, oppure essere in legno opportunamente verniciato;
 - e) le acque di lavaggio devono, ove necessario, confluire in scarichi a sifone;
 - f) deve essere presente un lavabo segnalato, fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale (a pedale, a ginocchio, a gomito, a pulsante temporizzato o fotocellula), con distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
 - g) le superfici di lavoro devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
 - h) tutti i macchinari e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
 - i) deve essere, ove necessario, garantito un adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli;
 - j) devono essere presenti adeguate protezioni alle finestre contro insetti e altri animali nocivi;
 - k) deve essere previsto un armadio o un locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso;
 - l) deve essere previsto un armadio chiuso per la sola conservazione degli

- ingredienti o degli additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
- m) deve essere previsto un armadio per riporre i vestiti da lavoro che può essere collocato anche all'interno dell'abitazione del produttore primario;
 - n) devono essere previsti, ove necessario, idonei mezzi di convogliamento o allontanamento di fumi, vapori e simili;
 - o) devono essere previsti idonei contenitori con coperchio per i sottoprodotti di origine animale, i rifiuti alimentari e gli scarti di lavorazione che devono essere smaltiti secondo la normativa vigente.
- 3. Il servizio igienico non deve comunicare direttamente con il locale di lavorazione.
 - 4. E' consentita l'utilizzazione dei servizi igienici interni all'abitazione purché essi siano in prossimità del locale di lavorazione.
 - 5. Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in momenti diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.
 - 6. Qualora il produttore primario utilizzi lo stesso locale per la lavorazione di più prodotti deve assicurare procedure idonee per evitare la contaminazione crociata.
 - 7. Nei locali di cui al comma 1 devono essere inoltre presenti idonee attrezzature frigorifere per la conservazione di ingredienti, semilavorati e prodotti finiti deperibili.
 - 8. E' ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buono stato e puliti.

art. 7 requisiti dei locali di maturazione

- 1. I locali adibiti alla maturazione e stagionatura dei prodotti di cui all'articolo 1, qualora previsti, devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia.
- 2. I locali di cui al comma 1 devono presentare i pavimenti, le pareti, i soffitti e le coperture e gli infissi facilmente pulibili.
- 3. Deve essere garantita la protezione dalla contaminazione e dall'ingresso di animali infestanti.
- 4. Qualora le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno, devono essere puliti e in buono stato.
- 5. E' consentito che le attività di cui al comma 1 siano eseguite anche in locali accessori all'abitazione, non esclusivamente dedicati, purché tali locali rispettino i requisiti di cui ai commi 2, 3 e 4.
- 6. I pavimenti della zona stagionatura, se in terra battuta, devono essere adeguatamente ricoperti di ghiaia con corridoi di servizio a pavimentazione piena.

art. 8 requisiti dei locali di vendita

- 1. I locali adibiti alla vendita diretta delle piccole produzioni locali di cui all'articolo 1 devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla tipologia dei prodotti oggetto della vendita. I locali possono essere anche accessori all'abitazione con esclusione dei locali completamente interrati.
- 2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami e non devono essere direttamente comunicanti con i locali di allevamento;
 - b) il pavimento, le pareti, i soffitti e le superfici a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni e essere facilmente lavabili e, se

- necessario, disinfettabili;
- c) deve essere presente un lavabo segnalato, fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale, a pedale, a ginocchio o fotocellula, con distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
 - d) qualora le tipologie di prodotti lo richiedano, i locali devono avere attrezzature frigorifere in grado di mantenere una idonea temperatura di conservazione;
 - e) i locali devono avere adeguate protezioni alle finestre ed alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti ed altri animali nocivi;
 - f) le attrezzature devono essere di materiale idoneo, facilmente pulibili e disinfettabili;
 - g) i prodotti devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. La vendita dei prodotti può avvenire anche nei locali di lavorazione, in aree o zone dedicate, purché non avvenga contestualmente alla lavorazione e vengano assicurate procedure idonee per evitare la contaminazione crociata.

art. 9 disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto

- 1. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione, nel confezionamento e nella stagionatura dei prodotti devono essere idonei al contatto con gli alimenti, mantenuti in buono stato, regolarmente lavati e, se del caso, disinfettati e conservati in apposito armadietto chiuso.
- 2. Il personale addetto alla lavorazione, preparazione, trasformazione, confezionamento, trasporto e vendita dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, indossare indumenti adeguati e puliti.
- 3. La formazione del personale, di cui al comma 2, deve essere commisurata alle lavorazioni effettuate, secondo il disposto di cui al capitolo XII, Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
- 4. Il trasporto delle carni e dei prodotti trasformati deve essere effettuato con mezzi o contenitori dedicati e idonei, isotermici o refrigerati a seconda della tipologia di prodotto, e registrati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- 5. E' consentito l'utilizzo di contenitori per alimenti, anche non isotermici, purché siano lavabili, disinfettabili esclusivamente per il trasporto delle carni provenienti dai macelli ed avviate immediatamente alla lavorazione.
- 6. L'utilizzo dei contenitori di cui al comma 5 è consentita solo se la durata del trasporto è inferiore a due ore.

art. 10 disposizioni comuni in materia di acque

- 1. Nei locali destinati alla lavorazione ed alla vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 deve essere utilizzata acqua potabile.
- 2. E' considerata idonea l'acqua dell'acquedotto pubblico.
- 3. Nel caso di una fonte autonoma privata di approvvigionamento (pozzo, sorgente o acqua superficiale) è richiesta la verifica analitica della potabilità con cadenza almeno annuale. Solo per fonti nuove/pozzi di recente terebrazione è richiesto il giudizio di idoneità all'uso dell'acqua da parte dell'Azienda sanitaria competente per territorio.
- 4. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

art. 11 etichettatura

1. I prodotti di cui all'articolo 1 devono essere venduti nel rispetto delle vigenti norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

art. 12 procedure di autocontrollo e controllo ufficiale

1. Il produttore primario deve provvedere alla conservazione della documentazione relativa ai prodotti ed alle registrazioni dalla fase di produzione alla fase di commercializzazione al fine di garantire la rintracciabilità delle produzioni ai sensi del Reg. (CE) 178/2002.
2. Per la finalità di cui al comma 1 possono essere conservati anche i documenti commerciali e ogni altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.
3. Il produttore PPL è tenuto ad adottare e compilare debitamente il manuale di Buone Pratiche di Igiene e di Lavorazione "Piccole Produzioni Locali - Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate", predisposto in conformità alla normativa comunitaria e notificato alla Commissione Europea, nonché misure idonee a garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari in tutte le fasi delle attività di cui all'articolo 1.
4. Le attività di cui all'articolo 1 sono soggette alle procedure di controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, ed alle disposizioni regionali in materia. Il controllo è effettuato dal personale dei Servizi veterinari delle Aziende Sanitarie.

art. 13 disposizioni transitorie e misure successive

1. Entro il termine di 6 mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento, gli imprenditori agricoli a titolo principale e non, che già svolgono le attività di cui all'articolo 1 presentano istanza di riconoscimento ex Reg. CE/853/2004, qualora intendano commercializzare le piccole produzioni locali in ambito nazionale e comunitario.
2. Qualora gli imprenditori agricoli a titolo principale e non, di cui al comma 1, intendano mantenere l'ambito locale, inteso come provincia e province contermini, per la commercializzazione dei loro prodotti viene confermata la registrazione ex Reg. CE/852/2004, trascorso il periodo transitorio di 6 mesi.
3. Gli imprenditori agricoli a titolo principale e non che intendono avviare le attività di

cui all'articolo 1 possono presentare istanza di riconoscimento ex Reg. CE/853/2004 o istanza di registrazione ex Reg. CE/852/2004.

4. Tutti imprenditori agricoli a titolo principale e non che svolgono le attività di cui all'articolo 1 possono utilizzare il marchio PPL.

art. 14 modifiche al decreto del Presidente della Regione 179/2015

1. Il decreto del Presidente della Regione 01 settembre 2015 n. 0179/Pres, (Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (legge finanziaria 2011) è modificato come segue:
 - a) le lettere a) e c), di cui al comma 1 dell'articolo 1 sono abrogate;
 - b) le lettere da f) a i) del comma 1 dell'articolo 3 sono abrogate;
 - c) al comma 5 dell'articolo 5 le parole: << dagli allegati A), B), C), D), E), F) e G)>> sono sostituite dalle parole: << dagli allegati B), C), D), E), F) e G)>>
 - d) al comma 8 dell'articolo 5 le parole: << negli allegati A), B), C), D), E), F) e G)>> sono sostituite dalle parole: << negli allegati B), C), D), E), F) e G)>>;
 - e) l'Allegato A) è abrogato;
 - f) nell' Allegato H) le parole << Lavorazione prodotti a base di carne • specie animale • n. animali allevati all'anno • n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL>> sono soppresse;
 - g) nell'Allegato I) le parole << Lavorazione prodotti a base di carne >>, << suini >>, << prodotti a base di carne>> e << tavolo per impasto carni suine>> sono soppresse.

art. 15 entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Regione Friuli Venezia Giulia.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

1. Il produttore primario deve procedere all'identificazione individuale o del gruppo degli animali da destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL). Il Servizio Veterinario competente, verificherà che le procedure adottate dal produttore garantiscano la rintracciabilità.
2. Possono essere destinati alla produzione di PPL un numero massimo di 40 suini (equivalenti a 8 UGB) allevati nella propria azienda per almeno 4 mesi.
3. I prodotti devono essere ottenuti prevalentemente con carni suine. È consentito l'utilizzo di carni di altre specie, domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno 4 mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini e provenienti da strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/2004.
4. Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve superare le 8 UGB equivalenti. Nel caso di animali domestici 1 UGB equivale a: 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o 5 suini, o 10 ovi-caprini; per la selvaggina si considerano equivalenti a 1 UGB: 5 cinghiali, o 10 caprioli, o 10 camosci, o 3 daini, o 3 mufloni, o 2 cervi.
5. La quantità di capi suini che è possibile lavorare nella giornata è connessa all'ampiezza degli spazi disponibili, e viene riportata nel decreto di riconoscimento. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio.
6. Gli animali devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg CE n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso strutture riconosciute ai sensi del Reg CE 853/2004.
7. Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, isotermici o refrigerati se necessario.
È consentito l'uso di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporto di durata inferiore a 2 ore delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.
8. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 6 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti
9. La ricetta dei salumi che possono essere consumati tal quali, senza cottura, deve prevedere un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finito dell'impasto. Inoltre la vendita di tali prodotti può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l' a_w (attività dell'acqua) a un valore inferiore o uguale a 0,92.
I prodotti che presentano un valore di a_w maggiore di 0,92 devono essere consumati previa accurata cottura con chiara indicazione in etichetta.
10. Nella lavorazione delle carni è consentito l'utilizzo di ingredienti ed additivi necessari per la preparazione dei prodotti nel rispetto della tradizione.

NOTIFICA DI REGOLA TECNICA NORME PER LA DISCIPLINA E L'ESERCIZIO DELLE PICCOLE PRODUZIONI LOCALI DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

INTRODUZIONE

A partire dal 2010 la Regione, assieme alle Aziende Sanitarie Locali, ai produttori e all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, ha promosso un progetto di sicurezza alimentare, denominato "Piccole Produzioni Locali" (PPL), che tiene conto dei principi di flessibilità e proporzionalità per consentire la produzione di alimenti sicuri legati alla tradizione contadina del territorio, senza un carico burocratico eccessivo.

Appunto perché prodotti di nicchia, lavorati secondo la tradizione storica e la consuetudine contadina, i caratteri che li contraddistinguono sono: l'origine locale della materia prima, i limiti posti alle quantità che possono essere lavorate.

Anche in questo caso, la sicurezza e la corretta informazione per il consumatore costituiscono una esigenza imprescindibile.

I punti di forza di questo progetto sono:

- a) un sistema di autocontrollo igienico-sanitario essenziale, basato principalmente sulle Buone Prassi di Igiene;
- b) una intensa attività di formazione rivolta agli operatori per metterli nelle condizioni di operare al meglio;
- c) l'applicazione di un piano di monitoraggio, fatto di verifiche e analisi di laboratorio, che considera tutti gli anelli della filiera: allevamento, trasformazione, stagionatura.

Le Buone Prassi di Igiene sono descritte in un manuale agile e facile da consultare che descrive, privilegiando l'uso di immagini più che di testo, le principali fasi produttive e, per ciascuna di queste, i comportamenti da seguire e quelli da evitare.

Con questo progetto, si confida di poter dare un significativo contributo per il raggiungimento di diverse finalità: l'integrazione del reddito da parte degli operatori agricoli, la scoperta di nuovi prodotti e luoghi da parte dei consumatori, la salvaguardia di tradizioni e culture in senso ampio (gastronomia, salute, arte ...).

OBIETTIVO

Al fine di tutelare la sicurezza delle produzioni alimentari, e nel contempo agevolare le imprese agricole il presente documento ha lo scopo di illustrare gli adattamenti strutturali relativi alle attrezzature e le conseguenti procedure operative previste come codificate nel manuale operativo unico per formalizzare una regola tecnica nazionale, da sottoporre a notifica alla Commissione UE, che consenta la produzione di prodotti a base di carne da parte di un OSA operante nel contesto di un'impresa agricola. La regola vuole da un lato stabilire gli specifici requisiti igienico sanitari da rispettare da parte dell'OSA e dall'altro evidenziare le procedure validate su cui attivare i controlli ufficiali a tutela della salute del consumatore.

BASE GIURIDICA

A norma del Reg. CE/852/2004, Articolo 13. rubricato "Modifica e adattamento degli allegati I e II" comma 3, è data facoltà agli Stati membri (nel caso di specie alla Regione FVG per lo Stato italiano), senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, di adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 7, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II del regolamento in parola.

Per la notifica di cui trattasi le PPL ricadono all'interno del caso previsto dall'articolo 13, comma 4, lettera b) ovvero le misure nazionali per adattare i requisiti di cui trattasi si applicano "soltanto alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura degli stabilimenti".

Infine la base giuridica che dispone i contenuti della notifica è richiamata nel comma 5 del medesimo articolo 13.

Parimenti, a norma del Reg. CE/853/2004, Articolo 10. rubricato "Modifica e adattamento degli allegati II e III" paragrafo 4 le misure nazionali, ai fini della presente notifica, che si intendono adattare si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e alle attrezzature degli stabilimenti.

Infine si richiama il paragrafo 5 che riporta i contenuti che devono esser presenti come elementi sostanziali nella notifica.

ELEMENTI DELLA NOTIFICA

A norma delle disposizioni previste dall'articolo 13, comma 5 del Reg. CE/852/2004 e articolo 10, paragrafo 5 del Reg. CE/853/2004 si relaziona nel dettaglio in merito agli aspetti caratterizzanti la notifica, secondo lo schema indicato dal legislatore comunitario.

REQUISITI CHE SI INTENDONO ADATTARE (art. 13, comma 5, lett a) Reg. CE/852/2004 e art. 10, par. 5 lett. a) Reg. CE/853/2004)

ADATTAMENTI RELATIVI ALLA COSTRUZIONE, ALLO SCHEMA E ALLE ATTREZZATURE

È possibile adeguare i requisiti inclusi all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004. In particolare si possono adeguare:

per il capitolo I – Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

- il paragrafo 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, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene >>: ad esempio i locali adibiti alla lavorazione dei prodotti possono essere accessori all'abitazione principale;

- il paragrafo 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>> : ad esempio è consentito l'utilizzo dei servizi igienici interni all'abitazione purché siano in prossimità del locale di lavorazione;

- il paragrafo 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>>: ad esempio si ritiene sufficiente un lavabo,

anche non segnalato oppure l'impianto può disporre di un solo lavandino per il lavaggio sia di mani che di utensili.

- il paragrafo 9 <<Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale>>: ad esempio l'armadio per riporre i vestiti da lavoro che può essere collocato anche all'interno dell'abitazione
- il paragrafo 10 << I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti>>: ad esempio l'armadio o il locale per il deposito di materiali da pulizia e disinfezione può essere collocato all'interno dell'abitazione purché di facile accesso

per il capitolo II – Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

- il paragrafo 1 << I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da 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>> : ad esempio i locali adibiti alla lavorazione dei prodotti possono essere accessori all'abitazione principale.

I locali di cui sopra, devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia. Detti locali possono essere anche ricavati in luoghi geologicamente naturali o avere pavimenti o pareti in roccia naturale

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

ad esempio i pavimenti della zona stagionatura possono essere in terra battuta, i soffitti devono essere intonacati e tinteggiati, oppure essere in legno opportunamente verniciato.

Le superfici, anche a contatto con gli alimenti (taglieri, banconi, ecc.), possono essere costituiti da legno. Nel rispetto dell'eventuale metodo di produzione tradizionale tale tipologia di materiale, deve essere liscio, mantenuto in buono stato e pulito.

Qualora le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno (taglieri, banconi) devono essere pulite e in buono stato. Per pulite si intende che siano adottate tutte le misure necessarie per assicurarne l'igiene e per impedire contaminazioni.

per il capitolo V – Requisiti applicabili alle attrezzature

- il paragrafo 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>>

Ad esempio è ammesso l'uso di strumenti in legno ed attrezzi in legno naturale purché in buono stato e puliti. Qualora le attrezzature e le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno, anche non liscio, devono essere puliti e in buono stato, a condizione che si prendano tutte le misure necessarie in modo da non compromettere gli scopi del regolamento comunitario in oggetto.

Con particolare riferimento al Regolamento, di seguito si fornisce il dettaglio non esaustivo degli adeguamenti riferiti ai locali

Adeguamenti dei locali per la lavorazione dei prodotti

con riferimento all' Articolo 6

del Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

È possibile adeguare i requisiti inclusi all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004. In particolare si possono adeguare:

per il capitolo I – Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

- il paragrafo 2, lettera a)
- il paragrafo 3
- il paragrafo 4
- il paragrafo 9
- il paragrafo 10

per il capitolo II – Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

- il paragrafo 1, lettera f)

per il capitolo V – Requisiti applicabili alle attrezzature

- il paragrafo 1, lettere a), b) e c)

a condizione che si prendano tutte le misure necessarie in modo da non compromettere gli scopi del presente regolamento.

Esempi di adeguamenti:

La disposizione delle strutture destinate alla lavorazione dei prodotti può anche non garantire il corso lineare del processo di produzione, non avere un ingresso separato per le materie prime e un'uscita per i prodotti finali, né un ingresso separato per le materie sussidiarie, i materiali di imballaggio né per il personale. Deve essere previsto un armadio per riporre i vestiti da lavoro che può essere collocato anche all'interno dell'abitazione del produttore primario e anche qualora i locali adibiti alla lavorazione dei prodotti non siano annessi alla suddetta abitazione. Deve essere altresì previsto un sufficiente numero di servizi igienici collocati alle medesime condizioni sopra riportate. In mancanza di spazio i prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere collocati anche all'interno dell'abitazione del produttore primario purché di facile accesso.

L'impianto può disporre di un solo lavandino per il lavaggio sia di mani che di utensili.

Strumenti e superfici, anche a contatto con gli alimenti (taglieri, banconi, ecc.), possono essere costituiti da legno. Nel rispetto dell'eventuale metodo di produzione tradizionale tale tipologia di materiale, deve essere liscio, mantenuto in buono stato e pulito.

Adeguamenti dei locali di maturazione

con riferimento all' Articolo 7

del Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

È possibile adeguare i requisiti inclusi all'allegato II del regolamento (CE) 852/2004. In particolare si possono adeguare:

per il capitolo II – Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati

- il paragrafo 1, lettere a), b), c), d), e) e f)

per il capitolo V – Requisiti applicabili alle attrezzature

- il paragrafo 1, lettere a), b) e c)

a condizione che si prendano tutte le misure necessarie in modo da non compromettere gli scopi del presente regolamento

Esempi di adeguamenti:

I pavimenti della zona di stagionatura, se in terra battuta, devono essere adeguatamente ricoperti da ghiaia con corridoi di servizio a pavimentazione piena.

Qualora le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno (taglieri, banconi) devono essere pulite e in buono stato e a condizione che siano adottate tutte le misure necessarie per assicurarne l'igiene e per impedire contaminazioni.

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEGLI STABILIMENTI INTERESSATI (art. 13, comma 5, lett b) Reg. CE/852/2004 e art. 10, par. 5 lett. b) Reg. CE/853/2004)

I prodotti a base di carne, facenti capo alle PRODUZIONI STORICHE, derivano da:

- a) carni suine, sia trasformate che stagionate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria impresa agricola;
- b) carni di specie diverse da quelle di cui alla lettera a), domestiche o selvatiche, allevate nell'impresa agricola per almeno 4 mesi, ma anche di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini.

Nel merito trattasi di salumi, ottenuti dalla lavorazione di un numero massimo annuale di quaranta (40) suini, allevati dal produttore primario nella propria impresa per almeno quattro mesi. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004. E' consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi necessari per la lavorazione del prodotto nel rispetto della tradizione.

Si annoverano:

- Prodotto di salumeria stagionato: salume stagionato per un periodo sufficiente a ridurre l'attività dell'acqua (Aw) a un valore inferiore o uguale a 0,92 ed una percentuale di sale sulla ricetta non inferiore al 2,5 per cento (es. salame stagionato);
- Prodotto di salumeria fresco: il prodotto di salumeria che deve essere consumato previa cottura;
- Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla lavorazione di carne o dall'ulteriore preparazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

La disciplina delle Piccole Produzioni storiche Locali si applica all'imprenditore agricolo la cui attività principale rimane la conduzione dell'azienda agricola. Infatti tale disciplina nasce per supportare e valorizzare il mondo agricolo e si configura, di fatto, quale integrazione al reddito dell'imprenditore.

MOTIVAZIONI DELL'ADATTAMENTO E MISURE DA ADOTTARE (art. 13, comma 5, lettera c) Reg. CE/852/2004 e art. 10, par. 5 lett. c) Reg. CE/853/2004)

La regione Friuli Venezia Giulia ha riconosciuto l'importanza di quel patrimonio di produzioni locali che rappresentano un significativo elemento di preservazione del territorio, caratterizzazione geografica e tutela occupazionale, in particolar modo per quelle zone a ridotto significato zoo-economico.

Nel merito, le motivazioni della regola tecnica nascono dall'esigenza di:

- ✦ Salvaguardare e valorizzare la tradizione e la cultura eno-gastronomica del territorio della Regione FVG
- ✦ Dare la possibilità di riscoprire prodotti locali dimenticati
- ✦ Offrire un significativo contributo all'integrazione del reddito degli operatori agricoli locali
- ✦ Contribuire alla costituzione di una economia turistica di sistema locale
- ✦ Rafforzare la consapevolezza del valore delle tradizioni alimentari locali, diventare attrattivi verso visitatori esterni e favorire la conoscenza del territorio
- ✦ Valorizzazione del patrimonio agro-zootecnico

In considerazione del tessuto produttivo nonché delle realtà tradizionali rurali, connotata da significativi aspetti di localizzazione e tipicità in assenza dei caratteristici elementi di globalizzazione, si è ritenuto necessario individuare percorsi alternativi, così come definito dalle norme comunitarie, per tali PPL, nel pieno rispetto del principio di tutela del cittadino consumatore.

L'Autorità competente locale, in collaborazione con il Laboratorio Ufficiale, svolge compiti di vigilanza e adotta tutte le misure necessarie al fine di garantire che gli adattamenti di cui alla presente regola non pregiudichino gli obiettivi di sicurezza alimentare.

ALTRE INFORMAZIONI PERTINENTI (art. 13, comma 5, lettera d) Reg. CE/852/2004 e art. 10, par. 5 lett. d) Reg. CE/853/2004)

Flessibilità nell'applicazione del sistema di controllo interno sulla base dei principi dell'HACCP con riferimento all' articolo 12

del Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

Per la flessibilità nell'applicazione dei principi dell'HACCP nelle imprese dedite alla produzione locale di piccoli quantitativi di prodotti a base di carne (PPL) non deve essere trascurato quanto segue:

- l'identificazione di fattori di rischio basati sulla capacità, l'infrastruttura, le tecniche e i metodi di preparazione dei prodotti, le condizioni di funzionamento particolari dell'impresa relative all'attività e al tipo di prodotto realizzato,
- il controllo preciso dei fattori di rischio presso punti adeguati del processo di produzione,
- lo svolgimento di controlli microbiologici con frequenza adattata al tipo di attività e alla capacità dell'impresa,
- la tenuta sostanziale ed equilibrata delle informazioni che documentano l'applicazione delle misure preventive, adattata alla dimensione dell'impresa e alle procedure applicate,
- la descrizione e la documentazione completa degli avvenimenti distinti che hanno luogo durante il processo di produzione.

Al fine di soddisfare i requisiti di applicazione con flessibilità di un sistema HACCP, il responsabile dell'impresa PPL è tenuto ad adottare e compilare debitamente il Manuale di Buone pratiche di igiene e di lavorazione per la Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate, predisposto in conformità alla normativa comunitaria, nonché misure idonee a garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari in tutte le fasi delle attività di lavorazione. Il Manuale deve essere modificato dall'operatore medesimo, sulla base dei metodi di trattamento adottati, i processi di funzionamento, il tipo di prodotto realizzato e deve essere adeguato alle necessità di ciascuna impresa.

Il processo produttivo, ripartito in fasi, dettaglia e motiva i comportamenti e le azioni positive finalizzate alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

Nel Manuale è stata conferita particolare attenzione alle immagini. Esse rafforzano i concetti di igiene, salubrità, tracciabilità, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, fornendo una indicazione immediata all'operatore. Naturalmente, l'analisi di processo è tarata sulle piccole produzioni del paniere in cui tipicità, stagionalità, e piccoli quantitativi sono gli elementi caratterizzanti.

APPLICAZIONE DEL REG. (CE) N. 2073/2005 SUI CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

con riferimento all' Articolo 12

del Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

A norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a rispettare i criteri microbiologici.

A tal proposito, il prelievo di campioni sul luogo di produzione e lavorazione dell'impresa alimentare è lo strumento per individuare e prevenire la presenza di microrganismi patogeni nei prodotti alimentari. Per le imprese PPL, il numero di unità campionarie può essere ridotto, secondo il disposto di cui all'articolo 5, paragrafo 3 del Regolamento (CE) n. 2073/2005, considerato che vengono adottate efficaci procedure basate sui principi HACCP.

Il piano di campionamento modulato per le piccole produzioni locali prevede:

- a) per le imprese PPL in attività e che hanno già validato il loro processo produttivo è necessario testare, in singola aliquota, 1 lotto di produzione di prodotto finito al mese e 1 campione rappresentativo di impasto per stagione in singola unità campionaria per la ricerca di microrganismi patogeni;
- b) per le nuove imprese PPL è necessario testare, in singola aliquota, 1 campione rappresentativo da un impasto fresco per ogni lotto di produzione per la ricerca di microrganismi patogeni e 1 prodotto finito al mese in 5 unità campionarie, per almeno 2 stagioni di produzioni.

Di seguito si riporta il piano di campionamento dettagliato.

PIANO DI CAMPIONAMENTO

CARNI TRASFORMATE

Le analisi saranno eseguite in accordo al seguente programma

DURANTE LA PRODUZIONE

- per le imprese PPL in attività: 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per 1 lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (circa 200 grammi per campione), per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*.
- per le nuove imprese PPL: 1 campione rappresentativo di impasto fresco per salami e sopresse per ogni lotto di produzione, raccolto in barattolo o insaccato (circa 200 grammi per campione), per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*

PRODOTTO FINITO

- per le imprese PPL in attività: 1 prodotto finito al mese per mese di produzione, in singola unità campionaria, per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e valutazione a_w .
- per le nuove imprese PPL: 1 prodotto finito al mese per mese di produzione in 5 unità campionarie per la ricerca di: *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e valutazione a_w .

DESTINO DEL LOTTO

Si intende lotto positivo quando venga identificato almeno uno dei patogeni nel campione di impasto.

Nel caso di *Listeria monocytogenes*, se impasto positivo alla qualitativa ma alla quantitativa esito inferiore a 10 ufc/g, il lotto si considera negativo.

Il lotto viene identificato attraverso la data di produzione intesa come il giorno di lavorazione.

In caso di lotto "positivo" per patogeni:

- Analisi 2 campioni prodotto finito (2 salami e 2 porzioni di soppressa da almeno 200 g) a fine stagionatura, quando il calo peso è 25%, per valutazione a_w e patogeno precedentemente riscontrato

Se persiste la positività si procederà ad analizzare 2 prodotti finiti per valutazione a_w e patogeno fino a conformità ovvero a_w inferiore a 0.92 e assenza di patogeni

VISTO: IL PRESIDENTE