

Controllo igienico sanitario dei prodotti a
filiera corta

Azioni integrate per il controllo dei prodotti a filiera corta

Boschi Massimo

Firenze 5 novembre 2010

1 Definizioni

2 Normativa di riferimento

3 Tipologia e obiettivi del
controllo ufficiale

FILIERA

- La filiera è l'insieme delle aziende che concorrono alla formazione, distribuzione e commercializzazione di un prodotto alimentare
- (ad esempio: il produttore agricolo, il centro di raccolta, il trasformatore, il confezionatore, il distributore).

FILIERA

- Per filiera s'intende tutto il percorso che determina la realizzazione di un prodotto, quello che, nel caso del cibo, succede "dalla terra alla tavola", o "dalla forca alla forchetta" o "from the farm to the fork" dalle materie prime a quello che mangiamo. È un processo che vede coinvolti tutti i protagonisti della catena produttiva: dall'azienda agricola all'industria di trasformazione, dai trasportatori ai distributori, dai commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore.

La filiera corta

La filiera corta, o a circuito breve, è quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore, singolo o associato, che accorcia il numero degli intermediari commerciali e diminuisce il prezzo finale.

La filiera corta

La filiera corta nasce dalla consapevolezza che produttori e consumatori finali hanno obiettivi comuni, raggiungibili attraverso nuove forme d'incontro e scambio, praticabili grazie al rapporto di vendita diretta.

Vantaggi della filiera corta :

- * Minor costo dei prodotti per il consumatore, grazie all'abbattimento della spesa legata alla distribuzione
- * Giusto compenso per i produttori
- * Riduzione dei costi ambientali dovuti alla distribuzione

Vantaggi della filiera corta :

- * Maggiore tracciabilità dei prodotti
- * Sensibilizzazione e rivalutazione del proprio territorio e di ciò che esso è in grado di offrire
- * Consumo di prodotti sani e/o biologici, di provenienza certa

Normativa

- La vendita diretta dal produttore agricolo al consumatore finale è stata fin dal 1882 fuori dalla normativa del commercio.
- Ed è stato ribadito dalla legge sul commercio del 1926 e dalla legge 59 del 1963 sulla vendita diretta di prodotti agricoli.

Filiera corta

Normativa nazionale in vigore

D. Lgs. 31 marzo 1998 n. 114

"Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59"

D. Lgs. 18 maggio 2001 n. 228

"Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n.57"

Decreto Mi. P.A.F. 20 novembre 2007

"Attuazione dell'articolo 1, comma 1065, della L. 27 dicembre 2006, n. 296, sui mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli"

DECRETO LEGISLATIVO 31 marzo 1998, n. 114

- Art. 4. comma 2

Il presente decreto non si applica.....

- d) ai produttori agricoli, singoli o associati, i quali esercitino attività di vendita di prodotti agricoli nei limiti di cui all'articolo 2135 del codice civile, ...

DECRETO LEGISLATIVO 18 maggio 2001, n. 228

- Art. 4.

Esercizio dell'attività di vendita

1. Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese...., possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, osservando le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità.

DECRETO LEGISLATIVO 18 maggio 2001, n. 228

- Art. 4.

Esercizio dell'attività di vendita

2. La vendita diretta dei prodotti agricoli in forma itinerante è soggetta a... comunicazione al comune del luogo ove ha sede l'azienda di produzione e può essere effettuata decorsi trenta giorni dal ricevimento della comunicazione.

DECRETO LEGISLATIVO 18 maggio 2001, n. 228

- Art. 4.

Esercizio dell'attività di vendita

2. Per la vendita al dettaglio esercitata su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola o di altre aree private di cui gli imprenditori agricoli abbiano la disponibilità non è richiesta la comunicazione di inizio attività.

DECRETO LEGISLATIVO 18 maggio 2001, n. 228

- Art. 4.

Esercizio dell'attività di vendita

4. Qualora si intenda esercitare la vendita al dettaglio su aree pubbliche o in locali aperti al pubblico, la comunicazione e' indirizzata al sindaco del comune in cui si intende esercitare la vendita.

Filiera corta

Normativa Igienico-sanitaria:

Reg.(CE) n. 178 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.

Reg. (CE) n. 852 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari

Filiera corta

Normativa Igienico-sanitaria:

Reg. (CE) n.853 del 29 aprile 2004,

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Reg. (CE) n. 882 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

Filiera corta

Normativa regionale

Delibera di Giunta regionale 14 maggio 2007 n. 335

"Progetto regionale "Filiera Corta Rete regionale
per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani"

Filiera corta

Normativa Igienico-sanitaria:

**Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 1 agosto 2006
n. 40/R e successive mod.**

“Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari e 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”

Filiera corta

Normativa Igienico-sanitaria:

Delibera regionale n. 470/2007

“Approvazione circolare recante indicazioni per l'applicazione del D.P.G.R. 1° agosto 2006, n. 40/R in materia di igiene dei prodotti alimentari e degli alimenti di origine animale.”

D.P.G.R. 1-8-2006 n. 40/R

■ Art. 10

Obbligo di registrazione.

- 1. Sono soggetti a registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, con le modalità di cui all'articolo 11, tutti gli stabilimenti del settore alimentare che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita.....

D.P.G.R. 1-8-2006 n. 40/R

■ *ART 11*

■ *Modalità di registrazione.*

- 1. Salvo il disposto dell'articolo 10, comma 4, la registrazione avviene a seguito di dichiarazione di inizio attività effettuata:
 - a) per le attività svolte in sede fissa, presso il comune dove si trova la sede operativa dello stabilimento;

D.P.G.R. 1-8-2006 n. 40/R

■ *ART 11*

■ *Modalità di registrazione.*

- b) per le attività diverse da quelle della lettera a), presso il comune dove si trova la sede legale della società o la residenza del titolare della ditta individuale.
- 2. La registrazione non è soggetta a rinnovo; alla registrazione provvede l'azienda USL competente per territorio.

D.P.G.R. 1-8-2006 n. 40/R

■ **Art. 12**

Procedura di registrazione.

- *1. I titolari di stabilimenti ed i soggetti che svolgono le attività di cui all'articolo 10 inviano al comune una dichiarazione di inizio attività attestante il possesso dei requisiti previsti dal Reg. (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, corredata dalla documentazione prevista dal comune;*

Delibera regionale n. 470/2007

- *Allegato A*
- *Parte I punto 4*
- *Anagrafe delle registrazioni*
- *nell'ambito della produzione primaria,
le aziende già in possesso di
autorizzazione o altra registrazione
assimilabile, non sono soggette a
nuova registrazione*

Delibera regionale n. 470/2007

- *Allegato A*
- *Parte I punto 4*
- *Anagrafe delle registrazioni*
- Per tali aziende, la registrazione ai fini del Reg.CE 852/2004 è assolta tramite l'autorizzazione già ottenuta o la registrazione già effettuata ai fini della normativa veterinaria di riferimento.....

Delibera regionale n. 470/2007

- *Allegato A*
- *Parte I punto 4*
- *Anagrafe delle registrazioni*
....È opportuno sottolineare che tale indicazione operativa riguarda non soltanto le aziende già altrimenti autorizzate/registrate alla data di entrata in vigore del regolamento approvato con D.P.G.R. n. 40/2006, ma anche aziende che successivamente a tale data abbiano comunque effettuato gli adempimenti specifici previsti dalle normative di settore.

Delibera regionale n. 470/2007

- *Allegato A*
- *Parte I punto 4*
- *Anagrafe delle registrazioni*
.... Qualora le imprese, intendano iniziare a svolgere un'attività ulteriore rispetto a quella coperta dalla precedente autorizzazione/registrazione (si prenda il caso di un'azienda zootecnica registrata ai sensi del D.P.R. n. 317/1996 che intenda svolgere anche attività di vendita), dovranno presentare una comunicazione di variazione dell'attività produttiva al comune, allegando la relativa documentazione;

Esempio registrazione

Produzione primaria agricola

Registrazione tramite BD artea,
oppure DIA al Comune

Esempio registrazione

Produzione primaria allevamento

Registrazione presso la ASL

(D.P.R. 317/96, Dlgs 158/2006)

Oppure BD Artea

oppure DIA al Comune

Esempio registrazione

Produzione primaria allevamento
da latte

Registrazione ASL
(DPR 317/96, DPR 54/1998)

Oppure BD ARTEA
oppure DIA al Comune

Esempio registrazione

Aziende produzione miele

Registrazione presso le ASL
(legge regionale 21 del 2009)

Esempio registrazione

Aziende produzione latte e
vendita con distributore
automatico

Registrazione con
Dia presso il comune
(delibera 381/2007)

Tipologie di vendita diretta per la filiera corta

- Vendita diretta al dettaglio in azienda;
- Vendita diretta in agriturismo
- Vendita diretta in aree extraziendali
- Mercati dei produttori

- **Vendita diretta al dettaglio in azienda;**

- effettuata da imprenditori agricoli o soci di cooperative o consorzi, dei prodotti agricoli primari ottenuti prevalentemente in azienda e prodotti ottenuti dalla trasformazione e manipolazione dei prodotti agricoli.

- **Non occorre la DIA** (DLgs 228/2001)

- **Occorre la registrazione** (DIA) art 6 reg.

852/2004

Vendita diretta in AGRITURISMO

Analoga alla vendita diretta in
Azienda

- occorre la DIA (ai sensi della legge regionale 46/R 2004)
- occorre la registrazione (DIA) art 6 reg. 852/2004

Vendita diretta in aree extra aziendali

si distingue in:

- vendita diretta in forma itinerante,
- vendita al dettaglio su aree pubbliche,
- vendita al dettaglio in locali aperti al pubblico.

Vendita diretta in forma itinerante

**occorre la DIA (DLgs 228/2001)
presso il comune di residenza della
ditta**

**occorre la registrazione (DIA) art 6 reg.
852/2004**

Vendita diretta al dettaglio su aree pubbliche o in locali aperti al pubblico

occorre la DIA (DLgs 228/2001)

**presso i comuni in cui si intende
effettuare la vendita**

**occorre la registrazione (DIA) art 6
reg. 852/2004**

Vendita diretta sotto forma di mercati dei produttori

(disciplinati dal Decreto del Mipaf del 20 novembre 2007)

Sono mercati riservati ai soli produttori primari agricoli.

Il mercato deve essere autorizzato dal comune, che deve comunicarlo alla regione (assessorato all'agricoltura)

Vendita diretta sotto forma di mercati dei produttori

(disciplinati dal Decreto del Mipaf del 20 novembre 2007)

Sono mercati riservati ai soli produttori primari agricoli.

occorre la DIA (DLgs 228/2001)

presso i comuni in cui si intende effettuare la vendita

occorre la registrazione (DIA) art 6 reg.
852/2004

Vendita diretta sotto forma di mercati dei produttori

Vi possono partecipare
solo produttori
provenienti da ambiti
geografici decisi dagli
organizzatori del mercato.

Vendita diretta sotto forma di mercati dei produttori

E possono vendere solo prodotti dall'azienda e ottenuti in prevalenza con prodotti comunque provenienti dall'ambito regionale o locale

Controllo ufficiale

La responsabilità della salubrità
dell'alimento è del produttore
(OSA)

Controllo ufficiale

L'autorità competente (ASL)
deve verificare il sistema messo
a punto dall'OSA

Verifica autocontrollo
(procedure di produzione)

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

OBBIETTIVI

- Prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per uomo e animali
- Garantire pratiche commerciali corrette
- Tutelare gli interessi dei consumatori
- Informare i consumatori

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I controlli ufficiali sono eseguiti periodicamente con una frequenza appropriata tenendo conto:

- dei rischi identificati
- dei dati precedenti relativi agli operatori in merito a precedenti non conformità
- dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti
- di qualsiasi informazione su eventuali non conformità

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

Le autorità di controllo assicurano:

- Efficacia e appropriatezza dei controlli
- Libertà da conflitto di interesse
- Adeguata capacità di laboratori
- Strutture e attrezzature adeguate
- Facoltà di effettuare i controlli e di adottare misure previste
- Dispongono di piani di emergenza

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

Lo Stato membro deve assicurare coordinamento e cooperazione tra autorità competenti

Le autorità competenti assicurano imparzialità, qualità e coerenza dei controlli

Le autorità competenti procedono ad audit interni e possono far eseguire audit esterni

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

L'autorità competente garantisce:

- Formazione adeguata nell'ambito di competenza specifico
- Manutenzione della formazione su base regolare
- Capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

- I controlli ufficiali vengono eseguiti sulla base di procedure documentate
- Gli Stati membri assicurano procedure giuridiche intese a garantire l'accesso alle infrastrutture e alla documentazione

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

- Le autorità devono prevedere procedure per verificare l'efficacia dei controlli ufficiali e che le azioni correttive necessarie siano effettivamente adottate
- La Commissione può elaborare orientamenti in merito a applicazione dei principi HACCP, sistemi di gestione delle industrie, sicurezza microbiologica, fisica e chimica

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

- L'autorità competente elabora relazioni in merito ai controlli ufficiali
- Le relazioni comprendono la descrizione degli obiettivi, dei metodi, dei risultati e delle eventuali azioni correttive
- Copia della relazione deve essere rilasciata all'interessato almeno in caso di non conformità

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I compiti correlati al controllo sono espletati usando metodi e tecniche appropriate quali:

- Monitoraggio
- Sorveglianza
- Verifica
- Audit
- Ispezione
- Campionamento e analisi

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I controlli ufficiali comprendono:

- Esame dei sistemi di controllo
- Controlli sulle condizioni igieniche

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I controlli ufficiali comprendono:

Ispezione di:

- impianti di produzione primaria,
- materie prime,
- ingredienti e coadiuvanti,
- semilavorati,

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I controlli ufficiali comprendono:

Ispezione di:

- materiali di contatto,
- prodotti e procedure di pulizia,
- manutenzione,
- antiparassitari,
- etichettatura,
- presentazione e pubblicità

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I controlli ufficiali comprendono:

- Valutazione di procedure GMP, GHP, HACCP e buone prassi agricole
- Esame di materiale scritto e registrazioni
- Interviste con operatori e loro personale

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

I controlli ufficiali comprendono:

- Lettura di valori registrati da strumenti di registrazione
- Controlli effettuati con strumenti propri
- Qualsiasi altra attività richiesta per l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.

Controllo ufficiale Reg. CE 882/2004

L'autorità designa i laboratori che possono eseguire le analisi di campioni ufficiali

I laboratori devono essere valutati e accreditati in conformità alle norme europee

L'accreditamento può riguardare singole prove o gruppi di prove

Linee guida Vendita Diretta Regione Toscana Coresan

(Consulta regionale per la sicurezza alimentare e la nutrizione)

Individuate tre categorie di rischio
microbiologico
a seconda della tipologia di prodotti

Vendita diretta

Rischio microbiologico basso

Possibilità di vendita a temperatura ambiente senza particolari accorgimenti igienici

Per es. Legumi secchi,
Frutta secca,
Conservate vegetali (marmellate),
Vino, olio etc

Vendita diretta

Rischio microbiologico medio

Possibilità di vendita a temperatura ambiente ma con stoccaggio in luogo areato fresco e non a diretto contatto con la luce del sole.

Per es. verdura fresca, frutta fresca, semiconserve vegetali, pane, pasticceria secca, salumi stagionati, uova etc

Vendita diretta

Rischio microbiologico alto

Possibilità di vendita a temperatura controllata mantenimento della catena del freddo (0°/4°)

Per es. verdura cotta, panini farciti, pasticceria fresca, formaggi freschi, carni fresche, salumi freschi, pesce fresco etc

Conclusioni

Il controllo ufficiale deve avere
come obiettivo finale la garanzia
della sicurezza alimentare



Grazie dell'attenzione