

Deliberazione della Giunta Regionale 7 marzo 2011, n. 11-1664

**Approvazione linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole.**

A relazione dell'Assessore Ferrero:

Premesso che:

la Direzione Sanità della Regione Piemonte, con la Determinazione Dirigenziale n. 333 del 26.11.2001, aveva fornito linee guida operative per la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole;

pur considerando il documento un'eccellente guida operativa sia per le aziende sia per gli operatori delle ASL addetti alla sorveglianza, le modifiche legislative intervenute nel frattempo fanno ritenere oltremodo necessaria una revisione della citata determinazione;

in particolare i Regolamenti comunitari 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 hanno profondamente innovato la materia degli alimenti in senso lato, quindi si è resa necessaria una nuova stesura del documento informato precipuamente da tali norme;

nello stesso tempo, sia l'esperienza applicativa maturata nel frattempo nel decennio trascorso, sia le evoluzioni che il comparto della produzione primaria ha ampiamente sviluppato, sia le istanze che derivano dalle Associazioni di categoria dei produttori agricoli riguardo ad una più precisa e moderna definizione delle attività legate all'agriturismo devono essere comprese in un atto che risulti più consono alla realtà attuale;

tenuto conto della necessità di prevedere, nelle more di idonea previsione normativa, che nel caso di somministrazione di pasti in numero massimo di dieci, per la loro preparazione possa essere autorizzato l'uso della cucina domestica;

preso atto che il documento recante le nuove indicazioni operative per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole, è stato condiviso e concertato nel gruppo di lavoro istituito presso il Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva, composto da:

- esperti in igiene degli alimenti operanti presso il Settore Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva ed il Settore Prevenzione Veterinaria, nonché da personale tecnico delle ASL;
- rappresentanti qualificati delle principali Associazioni di produttori agricoli operanti nella Regione Piemonte (Federazione Regionale Coltivatori Diretti (Coldiretti) Piemonte; Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) del Piemonte; Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana (Confagricoltura) del Piemonte);

ritenuto opportuno procedere all'approvazione delle predette linee guida, allegate alla presente deliberazione (Allegato A) per farne parte integrante e sostanziale;

considerato quanto sopra esposto e verificato che i contenuti della D.D. n. 333 del 26/11/2001 sono superati e che, quindi, si rende necessario procedere alla revoca della stessa, dando mandato alla competente Direzione Sanità di provvedervi;

la Giunta regionale, unanime,

*delibera*

- di approvare, per quanto in premessa esposto, le linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole contenute nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di demandare ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL regionali la corretta informazione agli esercenti che operano nel settore circa i contenuti delle linee guida allegate;
- di dare mandato alla competente Direzione Sanità di revocare la Determinazione Dirigenziale della Direzione Sanità n. 333 del 26.11.2001.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

(omissis)

Allegato

**Linee guida  
per la trasformazione e la vendita dei prodotti  
alimentari nonché per la somministrazione di pasti  
e bevande (attività agrituristica)  
da parte delle aziende agricole**

## INDICE

<b>1 - INTRODUZIONE</b>	<b>4</b>
<b>2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b>	<b>6</b>
<b>3 - DISPOSIZIONI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITÀ CONNESSE</b>	<b>8</b>
3.1 - LAVORAZIONI PROMISCUE: IL LOCALE “MULTIFUNZIONALE”	9
3.2 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI PER GLI ADDETTI	11
<b>4 - ATTIVITA' AGRITURISTICA</b>	<b>12</b>
4.1 - LOCALE PREPARAZIONE PASTI	12
4.2 - LOCALI PER IL DEPOSITO DI ALIMENTI	13
4.3 - LOCALE DESTINATO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	13
4.4 - SERVIZI IGIENICI PER GLI OSPITI	13
4.5 - DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI AZIENDALI INCLUSA LA MESCITA DEL VINO	14
4.6 - CONSERVAZIONE E CONGELAZIONE DEGLI ALIMENTI	14
<b>5 - ATTIVITA' DI MACELLAZIONE, MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE</b>	<b>18</b>
5.1 - LA MACELLAZIONE DI POLLI, CONIGLI E SELVAGGINA ALLEVATA	18
5.2 - LA MACELLAZIONE DI BOVINI, SUINI, OVICAPRINI ED EQUINI	20
5.3 - SELVAGGINA CACCIATA	20
5.4 – PRODOTTI DELL'ACQUACOLTURA	21
5.5 - STAGIONATURA	21
5.6 - CONSERVE ALIMENTARI, CONFETTURE, MARMELLATE, FRUTTA SCIROPATA, SUCCHI DI FRUTTA, PUREA DI FRUTTA E SIMILI	22
<b>6 - VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AZIENDALI</b>	<b>24</b>
6.1 - VENDITA DELLE UOVA PRODOTTE NELL'ALLEVAMENTO	25
6.2 – PRODUZIONE DI LATTE PER USO ALIMENTARE	25
6.3 - VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE DI LATTE CRUDO	27
<b>7 - ALPEGGI</b>	<b>28</b>
<b>8 - AUTOCONTROLLO</b>	<b>29</b>
<b>8.1. - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ</b>	<b>30</b>
8.1.1 Riferimenti Aziendali	30
8.1.2 Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi	30
8.1.3 Servizi di assistenza	30
8.1.4 Descrizione dell'attività aziendale	31
<b>8.2. – PIANO DI AUTOCONTROLLO</b>	<b>32</b>
8.2.1 Procedure delocalizzate	32
8.2.1.1 Pulizia e disinfezione (GMP)	32
8.2.1.2 Acqua potabile	33
8.2.1.3 Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)	33
8.2.1.4 Smaltimento dei rifiuti (GMP)	34
8.2.1.5 Manutenzione	34

8.2.1.6	Etichettatura e presentazione di prodotti _____	34
8.2.1.7	Igiene della persona ( <b>GMP</b> ) _____	34
8.2.1.8	Controllo dei fornitori ( <b>GMP</b> ) _____	34
8.2.1.9	Controllo delle scadenze _____	34
8.2.2.	Identificazione dei punti critici di controllo _____	35
8.2.2.1	Gestione dei punti critici di controllo _____	35
8.2.3.	Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande _____	36
8.2.4.	Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande _____	37
8.2.5.	Conserven vegetali e confetture _____	39

## 1 - INTRODUZIONE

La Determinazione Dirigenziale n. 333 del 26.11.2001 "Linee guida per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole", in considerazione della carenza di normativa specifica nazionale di un settore in rapida espansione, sia per le richieste dei consumatori sia per permettere un'utile integrazione reddituale agli operatori, ha regolamentato le attività normalmente svolte in ambito di agriturismo riguardo alle strutture ritenute necessarie e prevedendo le modalità di svolgimento di parte di esse.

L'entrata in vigore di nuove normative comunitarie e nazionali richiede ora una revisione delle linee guida al fine di un aggiornamento, anche in ragione dell'esperienza trascorsa sia da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL, sia da parte delle stesse Associazioni di categoria.

Si ritiene che le linee guida definite nel 2001 siano ancora in gran parte valide ed applicabili. Con il presente atto si forniranno integrazioni e precisazioni ritenute necessarie, conseguentemente alcune parti del documento ricalcheranno quanto già precedentemente scritto.

Nell'attività di trasformazione dei prodotti agricoli dell'azienda e nell'attività agrituristica di somministrazione di pasti e bevande, specifiche condizioni strutturali e di lavorazione, molto spesso caratterizzate dall'obiettivo comune di salvaguardare sistemi produttivi tradizionali, hanno costituito un ostacolo all'applicazione di rigorose norme non specifiche. A questo proposito, è opportuno ricordare che, tra le finalità della Legge Regionale 23.3.1995, n. 38: "Disciplina dell'agriturismo", sono espressamente previste la valorizzazione dei prodotti tipici, la promozione e la tutela delle tradizioni e delle iniziative culturali del mondo rurale.

È altresì opportuno ricordare che la L. 20.2.2006, n. 96 "Disciplina dell'agriturismo" comprende tra le attività agrituristiche:

- a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;
- b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini, alle quali si applica la Legge 27.7.1999, n. 268;
- d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo.

Si precisa che, laddove altrimenti non espressamente previsto, le indicazioni del presente documento sono applicabili, nell'ambito delle aziende agricole, alle attività connesse ovvero alla manipolazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ottenuti prevalentemente dal fondo o dall'allevamento di animali, nonché all'attività agrituristica in particolare per quanto riguarda la somministrazione di pasti e bevande e la degustazione di prodotti aziendali, compresa la mescita del vino. A questo proposito si rammenta che:

- elementi caratterizzanti l'impresa agricola sono le attività di coltivazione, silvicoltura e allevamento di animali, che devono comunque rimanere prevalenti rispetto all'attività agrituristica ad esse connessa e complementare;

- l'attività di somministrazione di una azienda agrituristica si caratterizza per il numero limitato di coperti, indicato nella normativa regionale vigente in un massimo di 60.

Si specifica, infine, che quanto definito con il presente atto NON ha effetto retroattivo: le strutture già regolarmente funzionanti e autorizzate non dovranno prevedere modifiche relativamente alle novità apportate ora; dovranno tuttavia adeguare le proprie procedure (GMP e HACCP) alle nuove disposizioni.

## 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il seguente elenco evidenzia le norme in vigore fino all'emanazione del presente atto:

- Legge 30.4.62, n. 283: "Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- D.P.R. 26.3.80, n. 327: "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- D.P.R. 8.6.82, n. 401: "Attuazione della direttiva (CEE) numero 79/693 relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni";
- D.Lgs. 27.1.92, n. 109: "Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- Nota del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste prot. 10392 del 23.4.93: "Applicazione della Legge 5 12.1985, n. 730, recante disciplina dell'agriturismo";
- L.R. 23.3.1995, n. 38: "Disciplina dell'agriturismo";
- Lettera della Regione Piemonte, Assessorato Assistenza Sanitaria, prot. 243/51/780 del 12.4.1995: "Risposta a quesiti formulati con nota del 21.3.95";
- Direttiva 1/97 della Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità, Settore Assistenza Veterinaria: "Buone pratiche di fabbricazione e linee guida per l'autocontrollo negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale";
- D.Lgs. 18.5.2001, n. 228: "Orientamento e organizzazione del settore agricolo, a norma dell'art. 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57";
- Regolamento (CE) 178/2002 del 28.1.2002;
- Regolamento (CE) 852/2004 del 29.4.2004;
- Regolamento (CE) 853/2004 del 29.4.2004;
- Regolamento (CE) 854/2004 del 29.4.2004;
- Regolamento (CE) 882/2004 del 29.4.2004;
- Regolamento (CE) 2073/2005 del 15.11.2005;
- Regolamento (CE) 2074/2005 del 5.12.2005;
- Regolamento (CE) 2075/2005 del 5.12.2005;
- Regolamento (CE) 1441/2007 del 5.12.2007 che modifica il Regolamento CE 2073/2005;
- Legge 20.2.2006, n. 96: "Disciplina dell'agriturismo";
- D.Lgs. 6.11.2007, n 193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 4-9933 del 3.11.2008: "Indicazioni operative riguardanti l'attuazione e l'applicazione omogenea sul territorio della Regione Piemonte dei contenuti del Regolamento CE/853/2004, recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e procedure per il riconoscimento delle unità produttive";
- Determinazione del Settore Prevenzione Veterinaria n. 715 del 4.11.2008: "Indicazioni operative per l'applicazione del Regolamento CE/853/2004: definizione della modulistica per il riconoscimento delle unità produttive";



- L.R. 6.8.2009, n. 22: "Disposizioni collegate alla manovra finanziaria per l'anno 2009". (B.U. 7.8.2009, n. 31).
- LR 30.12.2009, n 38 "Disposizioni di attuazione della direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai servizi del mercato interno.
- Deliberazione della Giunta Regionale 23 dicembre 2010, n. 21-1278: "Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29.4.2010 relativo all'applicazione del Regolamento CE/852/2004 e revoca della Deliberazione della Giunta Regionale n. 62-6006 del 28.5.2007 e n. 79-7605 del 26.11.2007

### **3 - DISPOSIZIONI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITÀ CONNESSE**

Il D.Lgs. 193/2007 ha abrogato l'art. 2 della L. 283/62. Per l'avvio di un'attività di trasformazione di prodotti alimentari e di somministrazione di alimenti e bevande in agriturismo non è pertanto più richiesta l'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco del Comune in cui è ubicata l'attività.

Contestualmente, il Regolamento CE 852/2004 ha definito le modalità innovative di registrazione di tutte le suddette attività.

L'imprenditore che intende avviare un'attività connessa alla produzione primaria, compresa la semplice vendita diretta di prodotti agricoli, deve comunicare l'attività all'ASL competente attraverso la presentazione di una notifica secondo le modalità e la modulistica prevista dalla D.G.R. 21-1278 del 23/12/2010, precisando tutte le attività che intende svolgere.

E' esclusa da tale obbligo la semplice "cessione", intesa come la consegna fatta da parte del produttore ad un acquirente su sua esplicita richiesta, senza che il produttore stesso abbia preliminarmente posto in vendita il prodotto.

L'emanazione in Regione Piemonte del DPGR 21.7.2003, n. 9/R Regolamento regionale recante "Norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale", come integrato dal DPGR 5.7.2004, n. 3/R, infine modificato dal DPGR 3.3.2008, n. 2/R, possono aver creato incomprensioni riguardo alla norma applicabile agli agriturismi anche con difformità di comportamenti sul territorio.

I citati regolamenti regionali sono però esplicitamente applicabili ai pubblici esercizi individuati dalla L. 287/91 e più recentemente anche dalla L.R. 38/2006: gli agriturismi non rientrano tra i pubblici esercizi e quindi per tali strutture trovano piena ed unica applicazione le disposizioni approvate con il presente atto.

In tale ambito, è opportuno ricordare e rimarcare che i locali in cui si svolgono le attività agrituristiche sono assimilabili ad abitazioni rurali, per cui non si applicano i requisiti igienico sanitari (altezze, rapporti aeroilluminanti) riferibili a laboratori, ma, in mancanza di altri più specifici, quelli previsti dal D.M. 5.7.75 e s.m.i..

L'attività di agriturismo può essere svolta, tra l'altro, con offerta di alloggio e semplice somministrazione di prima colazione agli ospiti, potendo essere in tal caso assimilabile ad un bed & breakfast.

I requisiti strutturali richiesti per la preparazione della prima colazione saranno quelli di una normale cucina casalinga con le relative attrezzature.

A norma del Capo II del Regolamento CE 852/2004, le attività previste in un agriturismo non rientrano nella produzione primaria e quindi le caratteristiche strutturali e le procedure di autocontrollo dovranno conformarsi all'allegato II del citato Regolamento.

Per quanto attiene alle caratteristiche strutturali, le indicazioni del presente atto sono in linea con quanto richiesto dalla norma comunitaria; per le procedure di autocontrollo, si forniranno in questo documento linee guida utilizzabili per la loro stesura.

Le disposizioni comuni riguardano anche la disponibilità di acqua potabile.

La struttura può essere approvvigionata da acquedotto pubblico, consortile, o privato censito e codificato, la cui acqua è già regolarmente sottoposta ai controlli interni del Gestore o proprietario, e al controllo esterno da parte dell'Autorità competente, come previsto dal D.Lgs. 31/2001 e dalla Determinazione della Regione Piemonte n. 75 del 2005.

Tuttavia, nel caso in cui l'OSA (Operatore Settore Alimentare) documenti per l'edificio l'impossibilità, o comunque la difficoltà, di allacciamento ad un acquedotto di cui sopra è possibile consentire l'approvvigionamento autonomo da sorgente o pozzo privati.

L'Autorità competente deve, in primis, accertare che l'acqua utilizzata nell'esercizio risponda ai requisiti fissati dal D.Lgs. 31/01 s.m.i ovvero che non contenga microrganismi o sostanze nocive tali da incidere direttamente o indirettamente sulla salute umana o sulla qualità igienico-sanitaria degli alimenti prodotti e/o somministrati.

Si potrà, pertanto, consentire di utilizzare acqua che non possiede ancora il certificato di potabilità ai sensi del Decreto Ministero Sanità 26.3.1991, ma per la quale è stata comunque acquisita la certezza che abbia i requisiti parametrici di sicurezza previsti dalla legge per l'acqua destinata al consumo umano.

A tale scopo, nel contesto dell'istruttoria finalizzata alla registrazione dell'attività, l'OSA dovrà documentare:

- a) qualità dell'acqua, mediante referto analitico – controllo con tipologia di verifica di cui al D.Lgs. 31/01 e s.m.i. – prodotto da laboratorio d'analisi;
- b) autorizzazione alla ricerca/derivazione dell'acqua rilasciata dalla Provincia competente, o almeno copia conforme della domanda ad essa regolarmente inoltrata (DPGR 29.7.2003, n. 10/R);
- c) idoneità delle opere di captazione, raccolta, trasporto, dei materiali utilizzati, eventuale trattamento mediante relazione/progetto/documentazione sottoscritti da professionista abilitato;
- d) assenza di centri di pericolo certi o potenziali nell'area interessata, mediante relazione tecnica redatta da professionista abilitato.

L'Autorità competente verificata la congruità della documentazione presentata e la conformità dei dati, provvede ad effettuare un campionamento ufficiale con tipologia di verifica, completo o mirato in funzione delle criticità locali e della conoscenza del territorio che, se avente esito favorevole, consentirà nello specifico la registrazione dell'attività, con le possibili prescrizioni del caso, inerenti la frequenza e la qualità dei controlli sulla qualità dell'acqua (CCP) da inserire da parte dell'OSA nel Manuale Aziendale di Autocontrollo, e fatti salvi gli esiti di eventuali successivi accertamenti in loco.

### **3.1 - LAVORAZIONI PROMISCUE: IL LOCALE “MULTIFUNZIONALE”**

Il “pacchetto igiene” assegna all'OSA la responsabilità di garantire che gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e di verificare che tali disposizioni siano soddisfatte: per il raggiungimento dell'obiettivo l'OSA può scegliere le modalità più opportune e ritenute valide.

In sostanza, la produzione di alimenti salubri e la conseguente tutela della salute pubblica passa sempre più attraverso una corretta gestione delle lavorazioni ed una buona

conoscenza del processo produttivo da parte dell'imprenditore. Il corretto comportamento degli operatori e la puntuale applicazione delle procedure predisposte nell'ambito del piano di autocontrollo sono requisiti essenziali per la garanzia di sicurezza degli alimenti somministrati. Va inoltre ricordato che alcune aziende agricole, ed in particolare quelle agrituristiche, si contraddistinguono, oltre che per le lavorazioni piuttosto diversificate, per i limitati quantitativi di produzione.

Tutto ciò premesso, si ritiene che uno stesso locale possa essere utilizzato per lavorazioni differenti, a condizione che:

- a) il locale sia diverso dalla cucina dell'abitazione, sufficientemente dimensionato e strutturalmente idoneo;
- b) le attività siano effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) le lavorazioni siano accuratamente descritte nel piano di autocontrollo (diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e loro collocamento in momenti diversi o giorni differenti);
- d) i quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati; qualora le lavorazioni dell'attività agriturbistica siano orientate particolarmente verso una tipologia produttiva, con quantitativi consistenti di prodotti finiti, è opportuno che siano predisposti appositi locali;
- e) siano presenti attrezzature adeguate.

In particolare, si ritiene possibile effettuare nello stesso locale le seguenti lavorazioni:

1. preparazione di alimenti per la somministrazione, compresa la cottura;
2. produzione di prodotti (es. salumi) e preparazioni a base di carne (es. salsicce, hamburger, spiedini);
3. produzione di paste fresche e farcite;
4. produzione di prodotti a base di latte;
5. produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
6. essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
7. smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, con esclusione della lavorazione di propoli;
8. realizzazione di prodotti da forno (Circolare Min. Industria e Commercio 18.7.1997, n. 161 "Istruzioni relative agli adempimenti in materia di panificazione di cui alla L. 31.7.1956, n. 1002").

Altre attività richieste potranno essere valutate di volta in volta.

Nel caso sia disponibile esclusivamente il locale cucina dell'abitazione privata dell'agricoltore, sono consentite le sole attività di preparazione e cottura di alimenti per la somministrazione.

Se nel locale multifunzionale vengono effettuate anche le attività di cui al punto 1 (cucina agriturbistica), i prodotti ottenuti dovranno essere destinati principalmente alla somministrazione nell'ambito dell'azienda agriturbistica e potranno essere venduti esclusivamente al consumatore finale o ad altre aziende agrituristiche purché operanti nell'ambito locale (Provincia e Province contermini).

Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Nel caso di capi di pollame, conigli e selvaggina allevata, macellati presso l'azienda agricola è necessario riportare in etichetta anche le informazioni previste al successivo capitolo 5.1.

### **3.2 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI PER GLI ADDETTI**

Per gli addetti alle attività di preparazione e somministrazione di pasti e bevande, alle attività di manipolazione, trasformazione e conservazione dei prodotti, nonché alla vendita diretta, deve essere disponibile almeno un servizio igienico, attiguo al locale di lavoro oppure a breve distanza da esso. Nell'attività agrituristica il servizio igienico deve essere diverso da quello a disposizione degli ospiti; nel caso in cui l'azienda non abbia dipendenti, e fatto salvo il rispetto dei requisiti sotto riportati, possono essere utilizzati i servizi igienici dell'abitazione dell'agricoltore.

Requisiti previsti per i servizi igienici:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- presenza di latrina a sciacquone;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione; inoltre non è consentito l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico.

Si ritiene necessaria la presenza di un vano spogliatoio ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione. Tale vano dovrebbe essere il più vicino possibile ai luoghi di produzione per evitare, per quanto possibile, transiti in aree particolarmente "sporche".

L'utilizzo a tal fine dell'antibagno è ammesso solo se non di uso comune con il pubblico. Nel caso di utilizzo del bagno di casa, l'utilizzo dell'antibagno come spogliatoio è consentito soltanto se tale ambiente presenta caratteristiche di locale chiuso e non di corridoio o di luogo di passaggio aperto.

Devono comunque essere disponibili armadietti individuali, lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Il bagno dell'abitazione può essere utilizzato solo alle seguenti condizioni:

- presenza di vincoli strutturali, legati all'utilizzo di costruzioni esistenti;
- personale appartenente al solo nucleo familiare.

## 4 - ATTIVITA' AGRITURISTICA

Tutti i locali in cui si conservano sostanze alimentari per la preparazione dei pasti, oppure si preparano o si somministrano pasti, anche se facenti parte dell'abitazione privata dell'agricoltore o di suoi collaboratori, devono essere indicati, ai fini della registrazione, nella notifica effettuata ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, come precisato al capitolo 3.

Ai fini della registrazione si dovrà tenere conto:

- delle peculiari caratteristiche di ruralità degli edifici interessati;
- della complementarietà della attività di somministrazione rispetto alle altre attività aziendali;
- della limitazione per lo più ai giorni festivi e prefestivi della attività;
- della limitazione del numero dei coperti.

### 4.1 - LOCALE PREPARAZIONE PASTI

Il locale cucina deve presentare le seguenti caratteristiche:

- altezza conforme a quanto indicato dai regolamenti igienico-edilizi locali, riferita agli edifici rurali, fatte salve le deroghe previste dal Decreto Ministro della Sanità 5.7.1975 come modificato da Decreto 9.6.1999, e dalla L.R. 38/95;
- superficie adeguata alla capacità produttiva, indicativamente non inferiore a 15 metri quadri, in ogni caso tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale che lavora nella cucina. La superficie potrà essere ragionevolmente inferiore solo in caso di mancanza di idonei spazi nell'edificio esistente, utilizzato per l'agriturismo; in questo caso, il numero degli ospiti serviti sarà ridotto rispetto al massimo di 60;
- sufficiente aerazione ed illuminazione; nel caso in cui le dimensioni delle finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione ed illuminazione, devono essere previsti opportuni sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e dispositivi di illuminazione artificiale. L'idoneità della soluzione meccanica integrativa sarà valutata dai Servizi competenti;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri (piastrelle, vernici lavabili, ecc.);
- pavimenti lavabili e disinfettabili, ove necessario, sistemati in modo da permettere una facile evacuazione delle acque di lavaggio;
- soffitto facile da pulire, che non favorisca l'attecchimento di muffe e la caduta di polvere;
- finestre e porte dotate di sistemi per la prevenzione dell'accesso di insetti e roditori (reticelle, zanzariere, ecc.);
- presenza di almeno due lavelli, o uno a doppia vasca per lavaggio alimenti e stoviglie, facilmente igienizzabili, forniti di acqua calda e fredda. Almeno un lavello, se non si dispone di apposito lavamani, dovrà essere dotato di rubinetteria a pedale o a ginocchio, o di fotocellula;
- dotazione di lavastoviglie;
- distributore di detergente liquido e asciugamani a perdere;
- contenitore per rifiuti munito di coperchio con comando a pedale;

- piani di lavoro in materiale facilmente pulibile e idonei al contatto con gli alimenti (acciaio inox, marmo, materiali plastici per gli alimenti, ecc.);
- cappa sovrastante il punto cottura dimensionata e posizionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori ed il loro convogliamento all'esterno, eventualmente con sussidio di aspirazione forzata, senza determinare molestie al vicinato;
- attrezzature frigorifere di capacità adeguata, dotate di termometro a lettura esterna per il controllo della temperatura, per la conservazione degli alimenti deperibili;
- armadietti, chiudibili e facilmente lavabili, per riporre attrezzi da cucina e stoviglie;
- locali o dispositivi chiudibili (es. armadietti) per il deposito del materiale utilizzato per le operazioni di pulizia e disinfezione.

L'utilizzo della cucina dell'abitazione privata dell'agricoltore è consentita fino ad un limite di 10 posti.

#### **4.2 - LOCALI PER IL DEPOSITO DI ALIMENTI**

Nell'ambito dell'azienda agrituristica, devono essere disponibili spazi sufficienti per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti.

I locali utilizzati per il deposito degli alimenti devono avere:

- pavimenti lisci e facili da pulire;
- pareti e soffitti facili da pulire;
- dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione.

L'aerazione, anche solo artificiale e l'illuminazione dovranno essere oggetto di valutazione in base alla tipologia di alimenti depositati e di confezionamento degli stessi.

#### **4.3 - LOCALE DESTINATO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

La superficie del locale destinato alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero dei posti a sedere. Per il calcolo dei posti a sedere occorre tener conto di 1 metro quadrato di spazio per persona, dimensione che assicura l'agevole passaggio sia degli addetti al servizio che dei clienti. Nel caso in cui le altezze o le finestre non siano sufficienti ad assicurare un'adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. Non è obbligatorio prevedere una doppia comunicazione separata tra cucina e sala di somministrazione.

#### **4.4 - SERVIZI IGIENICI PER GLI OSPITI**

L'attività deve essere dotata, tenuto conto del numero massimo di coperti pari a 60, di almeno un servizio igienico destinato alla clientela, nel rispetto della normativa per i portatori di handicap, secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale competente.

Tale locale deve presentare i seguenti requisiti:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;

- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- presenza di latrina/water a sciacquone;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione; non è consentito l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico.

#### **4.5 - DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI AZIENDALI INCLUSA LA MESCITA DEL VINO**

Le aziende agricole, nell'ambito della loro attività principale e delle attività connesse possono effettuare:

- 1) degustazione, senza alcuna attività di preparazione, finalizzata solo alla presentazione promozione e vendita di prodotti dell'azienda;
- 2) preparazione, senza cottura, assemblaggio e somministrazione di piatti freddi, come ad esempio nelle fattorie didattiche.

Nel caso previsto al punto 1) non è necessaria una specifica registrazione dell'attività, mentre, viceversa, è prevista per l'attività di cui al punto 2) che potrà essere gestita come attività secondaria.

Per la semplice degustazione di prodotti aziendali (spuntini e bevande) inclusa la mescita del vino, individuata al punto 1), è sufficiente predisporre, per la sola preparazione degli stessi, un settore o uno spazio con piano di lavoro lavabile, delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili, con la disponibilità di un lavello per il lavaggio. Tale spazio può essere ricavato anche nella stessa cucina familiare.

Per la fattispecie indicata al punto 2), oltre a quanto previsto per la degustazione, si richiede la disponibilità di un servizio igienico per gli ospiti.

#### **4.6 - CONSERVAZIONE E CONGELAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Nell'attività agrituristica, come più in generale negli altri esercizi della ristorazione e della gastronomia, si può effettuare il congelamento di ingredienti e semilavorati da utilizzare successivamente nel ciclo produttivo all'interno della stessa attività, fatta salva la disponibilità di idonee attrezzature separate per la congelazione e la conservazione degli alimenti ed il rispetto di adeguate modalità di preparazione degli alimenti da sottoporre al trattamento di congelazione.

Il trattamento con il freddo a basse temperature, se applicato in modo corretto, consente infatti di prolungare la vita dell'alimento senza alterare le caratteristiche organolettiche o nutritive. Attraverso l'utilizzo di tale tecnica di conservazione, inoltre, le aziende agrituristiche possono più facilmente offrire ed impiegare prodotti provenienti da proprie coltivazioni, altrimenti non disponibili se non ricorrendo ai normali circuiti commerciali. Resta fermo il principio della corretta informazione al consumatore, che dovrà essere messo a conoscenza del trattamento subito dall'alimento.



E' quindi consentito alle aziende agrituristiche il congelamento dei propri prodotti di origine animale e vegetale, destinati alla preparazione dei cibi da somministrare, così come degli alimenti preparati nell'ambito dell'azienda.

Il congelamento in proprio degli alimenti non richiede alcun atto formale: non è necessario né richiedere nulla osta né inserirlo nella notifica per le nuove strutture o fare una notifica di integrazione per quelle esistenti (vedasi circolare Direzione Sanità prot. 12067/DA20.01 del 31.3.2008 e DGR n. 21-1278 del 23.12.2010). È però necessario che tale modalità di conservazione sia indicata nel piano di autocontrollo, evidenziando le apparecchiature utilizzate e le modalità operative complete.

Nel caso in cui l'azienda intenda procedere alla congelazione di alimenti dovrà possedere attrezzature distinte per la congelazione e per la conservazione in modo da poter garantire il rispetto del mantenimento costante delle temperature. Gli impianti frigoriferi devono essere in grado di assicurare il raggiungimento della temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a  $-15^{\circ}\text{C}$ , rilevabili con termometro a lettura esterna.

Riguardo al sistema di congelamento, l'utilizzo di due differenti congelatori, uno per congelare e l'altro per conservare, è valido e sufficientemente affidabile nel caso di alimenti freschi. Nel caso invece di alimenti cucinati in loco, una tale modalità operativa può rappresentare un rischio. Pertanto, prima di introdurre l'alimento cucinato nel congelatore si dovrà abbassare la temperatura in modo tale da non danneggiare l'apparecchiatura e non causare un eccessivo innalzamento della temperatura all'interno della stessa, né alterare l'alimento. Sono assolutamente sconsigliati il mantenimento a temperatura ambiente o il raffreddamento a bagnomaria. Quindi, per motivi di sicurezza alimentare, l'unica possibilità concessa per congelare preparazioni precucinate è l'utilizzo di un abbattitore di temperatura, con successiva conservazione in congelatore.

Appare inoltre di fondamentale importanza la corretta gestione degli alimenti congelati in proprio, al fine di assicurare un frequente ricambio degli stessi ed evitare disordine ed accumulo di prodotti non sempre ben identificati o con periodi di conservazione eccessivamente prolungati. E' evidente che dovranno essere utilizzati per primi gli alimenti congelati da più tempo. A questo riguardo, pur non essendo fissati dalla norma periodi massimi di conservazione delle carni o di altri alimenti congelati, si ritiene di sconsigliare tempi di conservazione superiori a 6 mesi per le carni bovine e suine e 3 mesi per le carni avicunicole. Nel caso di prodotti precucinati, si consiglia di non superare i 30 giorni di conservazione in congelatore.

Gli alimenti da destinare alla congelazione devono essere opportunamente confezionati in involucri o contenitori resistenti alle normali manipolazioni ed alle basse temperature, sui quali devono essere ben visibili le indicazioni relative a: data di congelazione e descrizione dell'alimento.

Nel caso di congelamento di carni avicunicole macellate nel locale aziendale autorizzato, oltre alle indicazioni sopra riportate, occorre prevederne il confezionamento e l'etichettatura conformemente a quanto disposto nel successivo capitolo 5.1.

Per il congelamento occorre attenersi alle seguenti indicazioni

1. possono essere congelati solo alimenti in perfette condizioni di freschezza;

2. non è consentito effettuare il congelamento di avanzi, alimenti non in perfetto stato di conservazione, alimenti preconfezionati riportanti una data di scadenza o un termine minimo di conservazione;
3. gli alimenti, prima di essere congelati, devono essere sottoposti ad idonei trattamenti igienici (es. lavaggio degli ortaggi e della frutta, sezionamento dei tagli di carne di grossa pezzatura);
4. tutte le merci da sottoporre a congelamento devono essere preventivamente confezionate in involucri sufficientemente resistenti, costituiti da materiale riconosciuto idoneo per alimenti;
5. si deve procedere nel più breve tempo possibile al congelamento, dopo il confezionamento delle carni e dei cibi precucinati;
6. sulle confezioni è necessario apporre un'etichetta che riporti almeno: data di congelamento, descrizione dell'alimento, dati aziendali (oltre alle indicazioni previste dal capitolo 5.1 nel caso di pollame o conigli macellati in loco);
7. lo scongelamento dell'alimento, qualora non si proceda alla cottura immediata, deve avvenire rapidamente (ad esempio nel forno a microonde) o a temperatura di frigorifero; è sconsigliato lo scongelamento a temperatura ambiente;
8. non è consentito effettuare il ricongelamento di alimenti già decongelati;
9. l'alimento congelato "in proprio" non può essere commercializzato.

Per la conservazione degli alimenti occorre:

- assicurarsi che in ogni frigorifero sia presente un termometro funzionante;
- controllare frequentemente la temperatura delle celle e degli armadi frigoriferi;
- evitare lo stivaggio eccessivo per consentire la circolazione dell'aria all'interno del frigorifero deve circolare aria;
- sistemare i recipienti di metallo o di vetro nella parte inferiore del frigorifero, in modo da evitare sgocciolamenti;
- coprire sempre i recipienti contenenti alimenti sfusi, in modo da impedire la contaminazione da parte di altri cibi. In generale, evitare contatti tra alimenti confezionati e alimenti non protetti;
- garantire un'adeguata protezione in modo da prevenire eventuali contaminazioni crociate qualora, in uno stesso frigorifero, vengano depositate derrate alimentari di differente tipologia, quali carni, verdure, formaggi, e così via;
- conservare le carni di specie diverse in frigoriferi a scomparti distinti, o comunque in contenitori o involucri chiusi ed impermeabili, nel rispetto delle temperature di conservazione;
- non appoggiare direttamente a terra le derrate nelle celle frigorifere; predisporre scaffalature lavabili e disinfettabili, oppure pedane opportunamente rialzate;
- conservare separatamente i cibi cotti (es. arrostiti) dai cibi crudi; se non si dispone di celle separate, utilizzare contenitori chiudibili e riporre gli alimenti cotti sui ripiani superiori;
- non riporre mai cibi ancora caldi nel frigorifero, per non causare innalzamenti della temperatura;
- non riporre in frigorifero cibi già cotti in pentole molto grandi, a meno che la temperatura non sia stata precedentemente abbattuta;
- privare delle parti di scarto, immergere in acqua e lavare sotto acqua corrente le verdure e gli ortaggi, prima di riporli in frigorifero

- regolare le attrezzature frigorifere in cui vengono depositati diversi tipi di alimenti, alla temperatura più bassa prevista per l'alimento più deperibile.

## 5 - ATTIVITA' DI MACELLAZIONE, MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE

### 5.1 - LA MACELLAZIONE DI POLLI, CONIGLI E SELVAGGINA ALLEVATA

La macellazione di polli, conigli e selvaggina allevata da penna, può essere effettuata al di fuori dell'azienda agricola in strutture in possesso di riconoscimento, oppure presso l'azienda, in appositi locali, previa notifica ai fini della registrazione. Le modalità per la registrazione sono riportate nella DGR 4-9933 del 3.11.2008 e nella DGR n. 21-1278 del 23/12/2010.

Le analogie esistenti fra le tipologie di lavorazione delle carni di pollame, conigli e selvaggina allevata da penna fanno ritenere possibile l'utilizzo degli stessi locali per le attività di macellazione in tempi diversi di queste specie animali.

Per poter svolgere queste attività devono essere rispettati i seguenti requisiti minimi:

- il tetto di produzione di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati dal produttore nell'azienda agricola non può superare un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli);
- la macellazione di specie diverse deve avvenire in sedute di macellazione separate, previa pulizia e disinfezione;
- le attività di macellazione devono essere ricomprese nel piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;
- le macellazioni devono essere annotate su un apposito registro, vidimato dall'ASL, dal titolare della registrazione, riportando almeno data di macellazione, numero e specie di capi macellati;
- i capi devono provenire dall'allevamento dell'azienda agricola e l'allevamento deve essere censito e registrato presso l'ASL competente; è fatto quindi divieto di acquistare da terzi animali da macello;
- le carni ottenute da tali macellazioni possono essere destinate alla somministrazione nell'annessa attività agrituristica. Nel caso di cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che riforniscono il consumatore finale, al fine di garantire la rintracciabilità dei capi macellati deve essere apposta un'etichetta sulla carcassa, che può sostituire il bollo a placca, che contenga almeno le seguenti indicazioni:
  - ✓ la denominazione e l'indirizzo dell'azienda agricola;
  - ✓ il lotto di appartenenza, ovvero la data di macellazione;
  - ✓ la dicitura "stabilimento in deroga - art. 1, comma 3, lettera d, Reg. CE/853/2004";
  - ✓ ogni informazione resa obbligatoria ai fini della prevenzione delle malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile e lagomorfi.

Per quanto riguarda i requisiti strutturali dei locali nei quali viene effettuata la macellazione, è opportuno richiamare quanto previsto dall'allegato 2 alla DGR n° 4-9933 del 3.11.2008. E' necessario che sia disponibile almeno un locale, sufficientemente illuminato ed aerato, provvisto di:

- zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura, separata dalla zona di eviscerazione ed eventuale incassetamento;

- pavimento costruito in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno dei liquidi;
- pareti rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e resistente ai detersivi e ai disinfettanti;
- soffitto con criteri costruttivi e procedure di pulizia e manutenzione che garantiscano l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitino la formazione di condensa, di muffe e la caduta di particelle;
- porte che garantiscano la completa chiusura dei vani di accesso. E' tollerato l'utilizzo del legno, la cui superficie deve essere tuttavia trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE 852/2004;
- dispositivi di protezione da insetti ed animali nocivi, in particolare alle finestre apribili;
- lavabo dotato di comando non manuale, approvvigionato con acqua calda e fredda, fornito di asciugamani a perdere ed erogatore di detersivo;
- piani di appoggio e attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile;
- attrezzature (contenitori) che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto;
- dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione;
- servizi igienici, che possono coincidere con quelli dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, diversi comunque da quelli a disposizione degli ospiti dell'azienda.

Il locale deve essere registrato, a seguito di una notifica all'ASL competente, ai sensi del Reg. CE 852/04, come indicato nel capitolo 3 del presente documento.

Per quanto riguarda la conservazione delle carni, la presenza di un frigorifero da destinarsi esclusivamente a tale uso è da ritenersi necessaria qualora l'entità annua di macellazione superi i 500 capi complessivi (tra pollame, piccola selvaggina allevata e conigli); obiettivo da raggiungere è comunque la protezione delle carni da eventuali contaminazioni provocate da altri alimenti e viceversa. Per raggiungere tale scopo appare fondamentale piuttosto una corretta gestione del frigorifero ed una protezione dei vari alimenti, carni comprese, con pellicole o contenitori appositi.

Il controllo veterinario si svilupperà all'interno di programmi di vigilanza che dovranno tener conto della consistenza di tali attività sul territorio, dell'eventuale diffusione di patologie di interesse ispettivo nella specie in esame e della presenza di provvedimenti di polizia veterinaria in atto.

Nel caso di animali macellati al momento della vendita, in presenza e su richiesta diretta dell'acquirente, non si ritengono necessarie strutture con requisiti particolari in quanto la vendita non può essere programmata e, di norma, consiste nella cessione di animali vivi la cui uccisione avviene su richiesta specifica del compratore; tale attività non è, pertanto, soggetta a registrazione.

## **5.2 - LA MACELLAZIONE DI BOVINI, SUINI, OVICAPRINI ED EQUINI**

La macellazione di bovini, suini, ovicaprini, bufalini ed equini può essere eseguita esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

Le carni di suini ed ovicaprini macellati "ad uso familiare" non possono essere utilizzate presso l'azienda agrituristica, considerato che tali macellazioni sarebbero effettuate per la successiva lavorazione delle carni in prodotti da somministrare o vendere al pubblico, mentre lo spirito della norma contempla tale possibilità solo ed esclusivamente per consentire l'autoconsumo delle carni e dei prodotti derivati.

Per le stesse motivazioni, la macellazione di capi di grossa taglia effettuata presso strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/04 al fine della consegna delle carni a strutture agrituristiche non potrà essere fatta rientrare tra le macellazioni "ad uso familiare" (Circolare Ministero Sanità n. 3 del 9.3.1998; Circolare Regione Piemonte prot. 2836/51/780 del 7.7.1997).

## **5.3 - SELVAGGINA CACCIATA**

Anche in questo caso valgono le indicazioni sopra espresse, per quanto attiene al mercato locale e alla definizione di un rapporto diretto tra cacciatore e azienda agrituristica per la cessione diretta ed occasionale. Per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciatore/anno.

Nel caso della selvaggina il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione, la zona di provenienza degli animali cacciati.

Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

Il responsabile dell'agriturismo ha comunque sempre l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal cacciatore, secondo le disposizioni del Reg. 178/2002CE relative alla rintracciabilità.

Viceversa, rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 la cessione agli agriturismi dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. In tale contesto le carcasse devono essere preliminarmente trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Regolamento n. 853/2004/CE, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed inviate all'agriturismo solo dopo avere superato, con esito favorevole, il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria.

Con la pubblicazione della L.R. 6.8.2009, n. 22: "Disposizioni collegate alla manovra finanziaria per l'anno 2009". (B.U. 07 Agosto 2009, n. 31), all'art. 23 è stata modificata la L.R. 4.9.1996, n. 70 in particolare dopo l'art. 22 è stato inserito il seguente:

" Art. 22 bis.(Commercio di fauna selvatica)"

1. La fauna selvatica abbattuta, utilizzabile per fini alimentari nel rispetto delle vigenti norme sanitarie, può essere commercializzata nel rispetto dei criteri generali fissati dalla Giunta regionale, sentito il parere della competente commissione consiliare.

Decadono, pertanto, i vincoli regionali sulla commercializzazione del cacciato e sulla sua somministrazione, ma va precisato che:

- le operazioni di scuoiamento della selvaggina di grossa taglia devono essere effettuate in un idoneo locale specificamente riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04; a tal fine può essere utilizzato (in tempi diversi) il locale registrato ai sensi del Reg. CE 852/04 per la macellazione di pollame e conigli;
- le carni di cinghiale, prima di essere destinate al consumo, devono essere sottoposte ad esame trichinoscopico per il tramite del Servizio Veterinario competente;
- le modalità di fornitura e successiva lavorazione della selvaggina cacciata devono essere accuratamente descritti nel piano di autocontrollo.

#### **5.4 – PRODOTTI DELL'ACQUACOLTURA**

I prodotti dell'acquacoltura sono prodotti primari anche dopo la macellazione, il dissanguamento, la manipolazione, l'eviscerazione, la rimozione delle pinne, la refrigerazione e la messa in contenitori per il trasporto, purché tali operazioni siano effettuate presso l'allevamento; queste attività sono, pertanto, soggette alla sola registrazione ai sensi del Reg. CE/852/2004. Viceversa, i prodotti risultanti da ulteriori manipolazioni o lavorazioni (ad esempio la sfilettatura, il confezionamento in atmosfera protettiva, ecc.), non sono considerati prodotti primari e, qualora destinati a soggetti diversi dal consumatore finale, devono provenire da stabilimenti riconosciuti.

E' pertanto possibile, in quelle aziende agrituristiche ove si effettua anche attività di allevamento di pesci, l'utilizzo di questo prodotto primario nell'attività agriturbistica collegata.

L'eventuale utilizzo di prodotti della pesca o di acquacoltura non provenienti dall'azienda agricola può avvenire solo mediante l'approvvigionamento attraverso i canali commerciali.

#### **5.5 - STAGIONATURA**

Per i prodotti che richiedono un periodo di maturazione e stagionatura (es. salumi, formaggi da stagionare), è necessario disporre di un locale apposito.

Nei locali di stagionatura si possono applicare le deroghe previste dall'art. 7 del Reg CE 2074/05 per la fabbricazione di prodotti a base di carne e di latte che presentano caratteristiche tradizionali; pertanto, i locali di stagionatura possono avere:

- pareti geologicamente naturali;
- muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile;
- dispositivi e utensili di lavoro destinati a entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e da disinfettare.

I locali dovranno comunque comparire nella planimetria allegata alla notifica di inizio attività.

Per l'individuazione dei "prodotti tradizionali" e delle relative deroghe si fa comunque riferimento a quanto previsto dall'art. 8 del D.Lgs 30.4.98, n. 173 e dall'art 7 del Reg. CE 2074/2005.

## **5.6 - CONSERVE ALIMENTARI, CONFETTURE, MARMELLATE, FRUTTA SCIROPATA, SUCCHI DI FRUTTA, PUREA DI FRUTTA E SIMILI**

Le modalità di preparazione e conservazione di conserve alimentari, confetture, marmellate, frutta sciropata, succhi di frutta, purea di frutta e simili sono estremamente importanti ai fini del controllo dello sviluppo di muffe, anche potenzialmente pericolose, e di microrganismi patogeni tra cui, in particolare, il *Clostridium botulinum*.

Le prassi operative definite dovranno essere precise ed attentamente osservate: in base alle stesse, sarà predisposto l'autocontrollo specifico.

Per prevenirne il rischio, quindi, le conserve devono essere sottoposte almeno a trattamento termico di sterilizzazione oppure ad acidificazione tale da assicurare un pH inferiore a 4,6 (è quindi necessario essere dotati di un pHmetro).

L'aggiunta alle conserve di soluti (cloruro sodico o zuccheri) o la parziale essiccazione, in modo da ottenere un'attività dell'acqua ( $A_w$ ) inferiore a 0,93, deve essere considerato un trattamento aggiuntivo che concorre a ridurre il rischio di accrescimento del *Clostridium botulinum*, ma non alternativo ai due metodi sopra citati (vedasi a tal proposito le successive indicazioni del Ministero della Sanità e dell'Istituto Superiore di Sanità trasmesse con Circolari Assessorato Sanità della Regione prot. 6211/48/766 del 3.9.1997 e prot. 558/27.001 del 17.1.2000).

La normale pastorizzazione a bagnomaria è un utile metodo per la distruzione dei germi patogeni non sporigeni eventualmente presenti nelle conserve.

Una sterilizzazione efficace (121 °C) è ottenibile solo con l'uso di autoclave posto alla pressione di 1 atmosfera. Non può essere consentita la pastorizzazione, soprattutto artigianale, utilizzando altri sistemi. Pertanto, le aziende agricole che preparano – in un laboratorio autorizzato, anche di tipo polifunzionale – conserve alimentari a base di frutta o verdura destinate alla vendita o impiegate nell'ambito delle attività agrituristiche, devono disporre di attrezzature per il trattamento termico di sterilizzazione, qualora le conserve abbiano valore di pH uguale o superiore a 4,6.

Per l'avvio di attività di preparazione dei prodotti sopra indicati, è sempre richiesta una relazione tecnica specifica ed approfondita, da allegare alla notifica nel caso di inizio attività o, comunque, da inviare al SIAN per attività già esistenti.

Considerata la gravità del rischio da *Clostridium botulinum*, particolare attenzione dovrà essere dedicata al piano di autocontrollo aziendale, che, oltre a descrivere le modalità con cui avviene il trattamento delle conserve, dovrà includere la documentazione sulle attività di monitoraggio effettuate in corrispondenza dei punti di controllo critici (CCP). Tale attività di monitoraggio, che nel caso di conserve sottoposte ad acidificazione include la misurazione del pH, va effettuata con frequenza tale da mantenere sotto controllo i CCP identificati.



Le regole da seguire per l'effettuazione di tali attività sono le seguenti:

- *Utilizzare alimenti freschi e di ottima qualità*  
Non utilizzare verdure di scarsa qualità. Eliminare ogni parte di scarto.
- *Pulire accuratamente*  
Un buon lavaggio può eliminare i residui di terra, che spesso contengono le spore di *Clostridium botulinum*. Porre particolare attenzione alle verdure ed ai funghi.
- *Utilizzare conservanti naturali*  
Aceto, sale e zucchero sono ottimi conservanti naturali. La tossina botulinica non viene prodotta nell'ambiente acido che si crea aggiungendo aceto alla conserva. L'aggiunta di acido salicilico serve anche a questo scopo. Ricordare sempre che questi conservanti naturali, per essere efficaci, devono essere aggiunti in quantità sufficienti. L'acidificazione può essere ottenuta con bollitura in aceto puro da confezioni commerciali, non diluito. Possono anche essere utilizzati additivi acidificanti presenti in commercio: in tal caso, dovranno essere indicati in etichetta.
- L'attività dell'acqua libera può essere mantenuta ai livelli previsti ( $a_w < 0.93$ ) utilizzando una salamoia con concentrazioni di cloruro di sodio tra 10% e 33% (da 100g a 333g di sale in un litro d'acqua), oppure con l'aggiunta di zucchero pari al 60-65% del peso della frutta cruda (600-650g/ Kg di frutta).
- *Utilizzare contenitori adatti e mantenerli in buone condizioni*  
I contenitori di vetro sono da preferire, perché permettono di controllare dall'esterno il contenuto della conserva. I contenitori devono essere asciutti ed in ottimo stato di pulizia e non vanno conservati in ambienti polverosi; devono essere nuovi o sterilizzati prima dell'uso, mentre i coperchi devono essere sempre nuovi; di questi ultimi deve essere attentamente valutata l'integrità della guarnizione. Non utilizzare tappi di sughero I contenitori ed i coperchi devono essere conservati al riparo dalla polvere, tenendo i vasetti capovolti oppure mantenendo tutto in scatole chiuse o simili.
- *Etichettare i prodotti*  
I prodotti invasettati in proprio che vengono somministrati all'interno dell'agriturismo devono essere etichettati indicando almeno il tipo di prodotto e la data di confezionamento. I prodotti invasettati che vengono commercializzati all'esterno dell'azienda devono essere etichettati a norma dell'art. 3 del D.Lgs. 109/92, tenendo altresì conto di quanto previsto dal D.Lgs. 8.2.2006, n. 114 e s.m.i. riguardo alla possibile presenza di allergeni.
- *Conservare in modo adeguato*  
Mantenere le conserve in ambiente fresco (l'ideale è una temperatura inferiore a 10°C), al riparo dalla luce e da ogni fonte di calore (termosifoni, luce solare, ecc.).
- *Consumare in tempi brevi*
- *Eliminare le conserve difettose*  
Le conserve contaminate, spesso, non presentano alterazioni visibili. E' bene comunque eliminare la conserva quando presenta un colore sospetto, un sapore anomalo o qualsiasi altro segno che faccia sospettare una conservazione irregolare.

## 6 - VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AZIENDALI

È consentito all'imprenditore agricolo vendere direttamente al consumatore i prodotti della propria azienda, tal quali o trasformati sia in proprio sia attraverso lavorazioni esterne, ai sensi delle disposizioni di cui al D.Lgs. 228/01.

Va precisato che – sotto il profilo igienico-sanitario – fatta eccezione per la vendita alle aziende agrituristiche che somministrano pasti e bevande, l'eventuale cessione a terzi (dettaglianti, grossisti, ecc.) di prodotti della propria azienda è inquadrata nell'ambito di specifiche norme e non può beneficiare dei regimi agevolati previsti dalla normativa per la vendita diretta di alimenti dal produttore al consumatore. Resta comunque fermo il rispetto delle normative che regolamentano le varie tipologie produttive (Regg. CE 852/04 e 853/04, ecc.).

L'attività di vendita diretta di prodotti aziendali è soggetta a registrazione come attività secondaria.

Per la vendita diretta dovrà essere destinato un apposito locale, anche di piccole dimensioni, che presenti almeno i seguenti requisiti:

- pavimento lavabile (piastrelle, cemento liscio, resine, ecc.) e pareti facili da pulire;
- soffitto facile da pulire;
- piano di vendita in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti;
- un lavabo facilmente raggiungibile dal locale di vendita, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- presenza di idonei dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione; nel caso in cui le dimensioni delle finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, devono essere previsti adeguati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

In caso di vendita diretta di quantità limitate di prodotti si ritiene sufficiente l'individuazione di una zona o di uno spazio da adibire a tale attività, nel rispetto dei requisiti appena elencati. Per chi svolge attività agrituristiche tale spazio potrà essere ricavato all'interno del locale di somministrazione.

Nel caso in cui la vendita dei prodotti sia effettuata, in modo del tutto saltuario, alla stessa clientela che già usufruisce dei servizi dell'agriturismo, non è necessario dotarsi né di un locale né di uno spazio appositamente dedicato a tale attività. La vendita così effettuata è infatti da ritenersi un complemento dell'attività di somministrazione.

Si precisa che, in ogni caso, la vendita di carni è subordinata alla presenza di uno spaccio registrato ai sensi del Reg. CE 852/04, secondo le modalità previste dalla DGR 21-1278 del 23.12.2010; le carni ottenute dal laboratorio-cucina potranno, pertanto, essere destinate soltanto alla somministrazione, escludendo ogni forma di cessione, seppur diretta ed occasionale, al consumatore.

È consentita la cessione di prodotti ortofrutticoli freschi direttamente in campo esclusivamente al consumatore finale.

In questo caso, si ritiene accettabile, valutata la particolare tipologia di attività, il marginale rischio igienico sanitario, la stagionalità e occasionalità delle lavorazioni, l'utilizzo di aree esterne coperte per la vendita diretta.

## **6.1 - VENDITA DELLE UOVA PRODOTTE NELL'ALLEVAMENTO**

E' consentita la vendita diretta al consumatore delle uova prodotte nell'allevamento dell'azienda agricola.

Ai sensi del Regolamento (CE) 1234/07 e del Decreto MIPAFF del 13./11.2007, non ricade nell'obbligo di riconoscimento la sola attività di vendita delle uova dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione, in un mercato pubblico locale o nella vendita porta a porta, all'interno della "zona" di produzione, che comprenda un'area di raggio massimo di 10 Km dal luogo di produzione stesso.

In base all'art. 1 paragrafo 2 del Regolamento CE 1028/06, sono esonerate dagli obblighi sulle norme di commercializzazione le uova "cedute direttamente dal produttore al consumatore, per il suo fabbisogno personale, nel luogo di produzione, in un mercato pubblico locale ... o tramite vendita a domicilio, purché le uova provengano dalla sua produzione, non siano imballate e non sia riportata nessuna delle indicazioni relative alla categoria di qualità e peso".

Le uova devono comunque essere marchiate con il codice del produttore, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del Reg. CE n. 1028/2006, ad eccezione di quelle provenienti da produttori aventi fino a 50 galline ovaiole ed a condizione che il nome e l'indirizzo del produttore siano indicati nel punto di vendita o comunicati all'acquirente.

## **6.2 – PRODUZIONE DI LATTE PER USO ALIMENTARE**

Tutte le aziende che intendono produrre latte crudo destinato all'alimentazione umana e quindi al trattamento e/o alla trasformazione per la somministrazione, devono essere registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004 presso le ASL; ciò comporta da parte del produttore la presentazione di una notifica, secondo le modalità indicate nella Deliberazione della Giunta Regione Piemonte n. 21-1278 del 23/12/2010, per l'attivazione di una attività di produzione primaria. Tale notifica dovrà essere corredata da una planimetria e da una dettagliata relazione tecnica, ai sensi della Deliberazione della Giunta Regione Piemonte n. 3 – 10567 del 12.1.2009, che recepisce l'Intesa Stato – Regioni "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione".

I requisiti funzionali e strutturali delle aziende che producono latte per il consumo umano sono indicati nell'allegato III - sezione IX – capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004 .

L'azienda deve, inoltre, rispettare le disposizioni in materia d'igiene previste all'allegato I del Regolamento CE n. 852/2004 relativo alla produzione primaria, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come indicato al punto III dell'allegato medesimo.

E' fatto obbligo per l'azienda, in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, effettuare la rintracciabilità degli animali destinati alla produzione alimentare, dei loro mangimi, degli alimenti prodotti e di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un mangime e di un alimento: tale obbligo prevede conseguentemente la predisposizione di adeguate procedure, finalizzate a garantire il ritiro del latte o dei suoi derivati, qualora essi non siano conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti e la comunicazione alle Autorità competenti delle eventuali non conformità rilevate.

Il latte destinato all'alimentazione umana deve provenire da animali:

- che non presentino sintomi di malattie trasmissibili all'uomo e che possano comportare una contaminazione del latte (infezioni genitali, diarree con febbre, infiammazioni della mammella ecc.);
- ai quali non siano state somministrate sostanze vietate e per i quali, qualora vengano trattati con farmaci autorizzati, siano rispettati i tempi di sospensione dopo la somministrazione;
- che appartengano ad un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi (bovini) e ufficialmente indenne o indenne da brucellosi (bovini, ovini e caprini). Le capre che coabitano con bovini devono essere anch'esse controllate per la tubercolosi.

Il latte deve essere prodotto in aziende in cui:

- la mungitura, anche se effettuata in stalla, comporti il minor rischio di contaminazione possibile del latte e le superfici delle attrezzature a contatto col latte siano facili da pulire e disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici che, dopo ogni utilizzo, andranno lavati e disinfettati;
- gli addetti indossino abiti da lavoro idonei e puliti e possano utilizzare un lavandino attrezzato per lavarsi le mani e le braccia;
- esista un locale per la refrigerazione in tank o il semplice magazzinaggio del latte, se questo viene utilizzato entro 2 ore dalla mungitura (oppure, se per motivi tecnologici è richiesta una temperatura più elevata, è necessaria l'autorizzazione dell'autorità competente): questo locale deve essere separato dai locali di stabulazione e di mungitura, protetto dagli animali infestanti (zanzariere, porte a perfetta chiusura ecc.), con pavimenti, pareti, infissi facilmente lavabili e disinfettabili. Questo locale deve essere, inoltre, dotato di acqua potabile e di un lavandino a comando non manuale, con carta asciugamani e sapone per il lavaggio e disinfezione delle attrezzature che vengono a contatto con il latte e, per il lavaggio delle mani degli addetti alla mungitura, qualora il locale sia attiguo alla stalla.

Il latte deve essere analizzato a cura del produttore e deve soddisfare questi requisiti :

Latte vaccino	Carica batterica a 30° <math>\leq</math> 100.000/ml
	Cellule somatiche <math>\leq</math> 400.000/ml
Latte di altre specie	Carica batterica a 30° <math>\leq</math> 1.500.000 /ml
Latte di altre specie per prodotti al latte crudo	Carica batterica a 30° <math>\leq</math> 500.000/ ml
Latte di ogni specie	residui di antibiotici non presenti

Per la carica batterica devono essere effettuati, a cura del produttore, almeno 2 prelievi mensili e per le cellule somatiche almeno 1 prelievo mensile; per la ricerca di residui, la periodicità con cui si effettuano le analisi deve essere stabilita in base ad un'analisi dei rischi.

I valori di carica batterica e di cellule somatiche devono essere determinati ricorrendo alla media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi per la carica batterica e di tre mesi per le cellule somatiche. Se il latte risultasse non conforme a questi parametri, è obbligo del produttore inviare una comunicazione al Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio: dopo un periodo di osservazione di tre mesi e in caso di mancato rientro nei limiti previsti, il latte non potrà essere più utilizzato. In alternativa, il produttore può inoltrare domanda per un'autorizzazione al conferimento temporaneo e straordinario, come previsto dalla nota regionale prot. n. 8849/27.03 del 14.6.2006.

Pertanto, in sintesi, la produzione di latte può essere effettuata dalle aziende:

- 1) in possesso della prevista qualifica sanitaria degli animali;
- 2) registrate;
- 3) con i requisiti strutturali e funzionali di legge;
- 4) i cui valori di carica batterica e cellule somatiche rispettino i parametri di legge.

### **6.3 - VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE DI LATTE CRUDO**

La vendita diretta al consumatore finale (inteso come acquirente diretto) di latte crudo è regolamentata dall'Intesa Stato Regioni rep. N. 103/CSR del 20.3.2008 e dall'Intesa Stato Regioni rep. n. 5/CSR del 25.1.2007, in parte modificata dall'Ordinanza Ministeriale del 10.12.2008.

Tali norme consentono la vendita di latte crudo direttamente nell'azienda di produzione, dal produttore al consumatore finale, immediatamente dopo la mungitura, previa refrigerazione e senza subire trattamenti termici, oppure attraverso macchine erogatrici installate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

In tal caso l'azienda deve essere registrata specificatamente per questa attività mediante la presentazione di una notifica all'ASL competente, essere conforme alle disposizioni vigenti per la produzione di latte alimentare, sopra elencate e adottare una procedura di autocontrollo dedicata.

Qualora i limiti di carica batterica e cellule somatiche previsti dalla normativa vengano superati, la vendita di latte crudo dovrà cessare fino alla rimozione delle non conformità.

Il produttore è tenuto a informare l'acquirente sulla necessità di consumare il prodotto previa bollitura, esplicitando chiaramente tale indicazione con idonei mezzi (ad es. con un cartello ben visibile).

Se l'allevatore intendesse avvalersi di apparecchi per la distribuzione automatica del proprio latte crudo, dovrà presentare una notifica specifica all'ASL competente per i distributori (una per ogni apparecchio) e dovrà, comunque, ottemperare alle disposizioni precedentemente illustrate. Inoltre, nell'all. A dell'Intesa Stato Regioni rep. n. 5/CSR del 25.1.2007, sono descritte le necessarie misure igienico-sanitarie a cui attenersi (es. piani di campionamento per la ricerca di patogeni e contaminanti nel latte erogato,

caratteristiche degli erogatori e dei locali, indicazioni, cartelli o etichette da fornire al consumatore, ecc.).

## **7 - ALPEGGI**

Le strutture di uso stagionale che, per ubicazione e povertà di materiali da costruzione e per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristiche particolari, normalmente diverse da quelle delle strutture di pianura, non esimono i conduttori dall'assicurare al consumatore finale un livello igienico minimo nella lavorazione.

In particolari condizioni, quali quelle che si riscontrano negli alpeggi ed in località disagiate, tenuto anche conto della straordinarietà e della temporaneità delle lavorazioni alimentari previste, l'autorità competente può registrare o riconoscere strutture destinate alla trasformazione del latte, purché i locali utilizzati per la caseificazione possiedano requisiti strutturali e funzionali minimi.

Per l'illustrazione completa di tali requisiti si rimanda al documento dell'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte "Indicazioni operative relative al riconoscimento e alla registrazione delle strutture adibite alla trasformazione del latte in alpeggio" (Determinazione n. 74 del 12.2.2009).

## 8 - AUTOCONTROLLO

Il Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare (OSA), non ricompresi nella produzione primaria, predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ossia Analisi dei Rischi – Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

La responsabilità principale per la sicurezza alimentare compete all'OSA, che potrà basarsi sull'applicazione generalizzata di procedure di autocontrollo formulate in base ai principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

Il piano di autocontrollo è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'industria alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Il considerando 15 del Regolamento CE 852/2004 letteralmente indica *“I requisiti del sistema HACCP... dovrebbero essere abbastanza flessibili da poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che **in talune imprese alimentari ... le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo ... Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.**”*

Con tali presupposti è importante predisporre piani di autocontrollo semplici, realistici, comprensibili e agevolmente gestibili. Il controllo non deve prevedere la sola predisposizione e compilazione formale di documenti o registri per quelle attività immediatamente verificabili: a tal proposito, si forniranno indicazioni riguardo alle fasi di controllo da documentare.

All'applicazione delle corrette pratiche igieniche è legata anche la formazione del personale che è impiegato nell'attività e che deve possedere un'adeguata cognizione del piano di autocontrollo predisposto, per una corretta applicazione dello stesso.

In azienda deve essere presente un protocollo operativo riguardante i prerequisiti e le procedure delocalizzate (es. piani di pulizia, derattizzazione - disinfestazione e ricevimento merci) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

Relativamente alle fasi produttive, **le procedure potranno essere definite come buone pratiche di lavorazione ed igieniche (GMP e GHP) che non necessitano di particolari documentazioni o registrazioni, oppure come CCP nei casi della presenza di punti critici di controllo** (ad esempio il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori, la produzione di conserve e simili, il mantenimento degli alimenti cotti fino al momento della somministrazione).

Si rimarca la necessità di limitare le produzioni della ristorazione agrituristica a quanto realmente necessario, evitando la conservazione di alimenti cotti per tempi prolungati (che possono risultare potenzialmente pericolosi).

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile in azienda agricola con gli opportuni adattamenti.

## 8.1. - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

### 8.1.1 Riferimenti Aziendali

Azienda agricola.....  
Titolare/Rappresentante legale.....  
Sede ed indirizzo.....  
Partita IVA.....

Attività svolte:

- degustazione
- somministrazione piatti freddi
- preparazione e somministrazione di pasti
- vendita diretta dei seguenti prodotti freschi:

.....  
.....  
.....

- trasformazione e vendita diretta dei seguenti prodotti:

.....  
.....  
.....

### 8.1.2 Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario, perché l'azienda agricola:

- è titolare di una autorizzazione per l'esercizio dell'agriturismo (L. 730/85 e leggi regionali seguenti)
- esplica la vendita diretta al consumatore di prodotti agricolo-alimentari (L. 228/01)
- ha una registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 per i locali e le attività qui di seguito indicate:

.....  
.....  
.....

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig .....

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede aziendale assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

### 8.1.3 Servizi di assistenza

L'azienda:

- gestisce in proprio le attività di autocontrollo
- usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di: .....



#### 8.1.4 Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

	Produzione aziendale	Provenienza extra-aziendale
cereali e farine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
frutta e ortaggi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
carni e salumi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
oli e grassi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
uova	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
latte e derivati	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
altre: .....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

L'azienda è dotata di:

cucina per sola preparazione pasti	<input type="radio"/>
cucina polifunzionale	<input type="radio"/>
locale per la lavorazione dei prodotti (specializzato e/o polifunzionale)	<input type="radio"/>
dispensa, magazzino	<input type="radio"/>
cella frigorifera, dispositivo di refrigerazione	<input type="radio"/>
locale per la stagionatura dei prodotti	<input type="radio"/>
locale per la vendita dei prodotti	<input type="radio"/>
altro: .....	<input type="radio"/>

## 8.2. – PIANO DI AUTOCONTROLLO

### 8.2.1 Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte.

Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

#### 8.2.1.1 Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- detergenti
- disinfettanti
- altri: .....

Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

LOCALE/ATTREZZATURA	PRODOTTO	CADENZA

Quando	Area	Detergente e disinfettante utilizzati
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a tritacarne, cutter e affettatrici)	
Ogni giorno	Pavimenti cucina	
	Lavelli e vasche della cucina	
	Servizi igienici	
	Camera dei rifiuti	
Lunedì	Pavimenti celle e magazzino	
	Pareti lavabili cucina e celle	
Mercoledì	Finestre	
	Vetri	
Giovedì	Lavelli e vasche	
	Rubinetterie e sanitari	
1° del mese	Ambiente cucina, celle, magazzino	
8° del mese	Pareti lavabili magazzino	
15° del mese	Soffitti e pareti	
22° del mese	Plafoniere	

Situazione di conformità: superfici sempre pulite che annullano la possibilità di contaminazione microbica.

Limite critico: assenza di sporco, di polvere, di unto.

Monitoraggio: da effettuare ogni giorno.

Azione correttiva: se una superficie non è pulita occorre ripetere l'operazione.

### Modalità di verifica

A seconda della superficie:

- visivo: vedere se vi sono residui di alimenti o residui di calcare;
- tattile: strisciare un dito e avvertire persistenza di unto o di grasso, oppure strisciare un fazzoletto di carta e verificare presenza di sporco o di grasso;
- olfattivo: verificare presenza di odori sgradevoli.

#### 8.2.1.2 Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

acquedotto pubblico	<input type="radio"/>
pozzo artesiano	<input type="radio"/>
sorgente	<input type="radio"/>
corretta captazione di acque di scorrimento	<input type="radio"/>

L'azienda documenta la potabilità dell'acqua attraverso:

copia del contratto di allaccio o delle bollette di utenza in caso di utilizzazione di acquedotto	<input type="radio"/>
analisi periodiche dell'acqua attinta dall'azienda	<input type="radio"/>
documentazione inerente alla manutenzione delle attrezzature di potabilizzazione presenti in azienda	<input type="radio"/>

#### 8.2.1.3 Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a porte, finestre, etc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- disinfestazione mediante esche:
  - planimetria con localizzazione delle esche;
  - data di posizionamento delle esche;
  - annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
  - caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).
- disinfestazione mediante servizi esterni:
  - documentazione comprovante lo svolgimento (es. fatturazione del servizio), date di effettuazione, durata prevista dell'effetto.
- altre eventuali modalità di disinfestazione:
  - documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

#### 8.2.1.4 Smaltimento dei rifiuti (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione con cadenza giornaliera.

#### 8.2.1.5 Manutenzione

Il responsabile dell'autocontrollo verifica periodicamente il buon funzionamento degli impianti e programma gli interventi periodici di manutenzione ordinaria.

#### 8.2.1.6 Etichettatura e presentazione di prodotti

L'azienda:

- elabora e vende prodotti preconfezionati soggetti all'obbligo di etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/92;
- non vende prodotti preconfezionati.

#### 8.2.1.7 Igiene della persona (GMP)

Il responsabile aziendale, attraverso la corretta istruzione degli addetti, assicura la buona prassi igienica di tutti gli operatori che in azienda prendono parte alla manipolazione degli alimenti ed alla preparazione dei pasti.

#### 8.2.1.8 Controllo dei fornitori (GMP)

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- controllo delle condizioni di trasporto: temperatura, pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- controllo del prodotto: integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge o a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

#### 8.2.1.9 Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo, di separare i lotti di acquisto in modo da evidenziare nella collocazione sulle scaffalature gli alimenti con data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione) più ravvicinata.

In ogni caso i TMC e le date di scadenza devono essere controllati prima di qualsiasi utilizzo dell'alimento.

## **8.2.2. Identificazione dei punti critici di controllo**

Nel presente piano di autocontrollo si ritiene che i CCP per l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti siano i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio;

### **8.2.2.1 Gestione dei punti critici di controllo**

#### **(CCP) refrigerazione – Temperatura**

Temperatura ideale: tra 0 e 4 °C per prodotti di origine animale, fino a 8 °C per i prodotti vegetali.

Limite critico: 10 °C per i prodotti animali.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra 5 e 9 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma si può non agire sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico (10 °C), non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima è necessario gettare gli alimenti deperibili se l'anomalia si è protratta oltre le 3-4 ore. L'ortofrutta può essere consumata in tempi brevi.

*Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi*

#### **(CCP) conservazione in congelatore – Temperatura**

Temperatura ideale: -20 °C/ -18 °C.

Limite critico: -1 °C.

Monitoraggio: da effettuare almeno una volta al giorno.

Azione correttiva: si presentano due casi:

1. se la temperatura è compresa tra -17 °C e - 5 °C, si abbassa la temperatura regolando il termostato, ma non si agisce sugli alimenti;
2. se la temperatura supera il limite critico, non si può agire con regole fisse, perché le problematiche sono differenti in base al tipo di alimento, ai suoi termini di scadenza, al valore di temperatura rilevato dal termometro e soprattutto in relazione al tempo di durata dell'anomalia.

In linea di massima si procede in uno dei seguenti modi:

- cottura immediata degli alimenti e utilizzo in giornata;
- cottura immediata degli alimenti, abbattimento della temperatura e utilizzo entro i 3 giorni successivi.

*Il controllo del CCP va registrato sulla Scheda rilevazione temperatura frigoriferi*

### (GMP) Cottura - Temperatura

La cottura è un GMP. Per talune tipologie di preparazioni carnee può essere consigliabile una verifica della temperatura al cuore del prodotto, che deve raggiungere almeno i 75 °C (ad eccezione del roast-beef, cotto a 52 °C, raffreddato immediatamente in abbattitore di temperatura e tagliato solo al momento della richiesta).

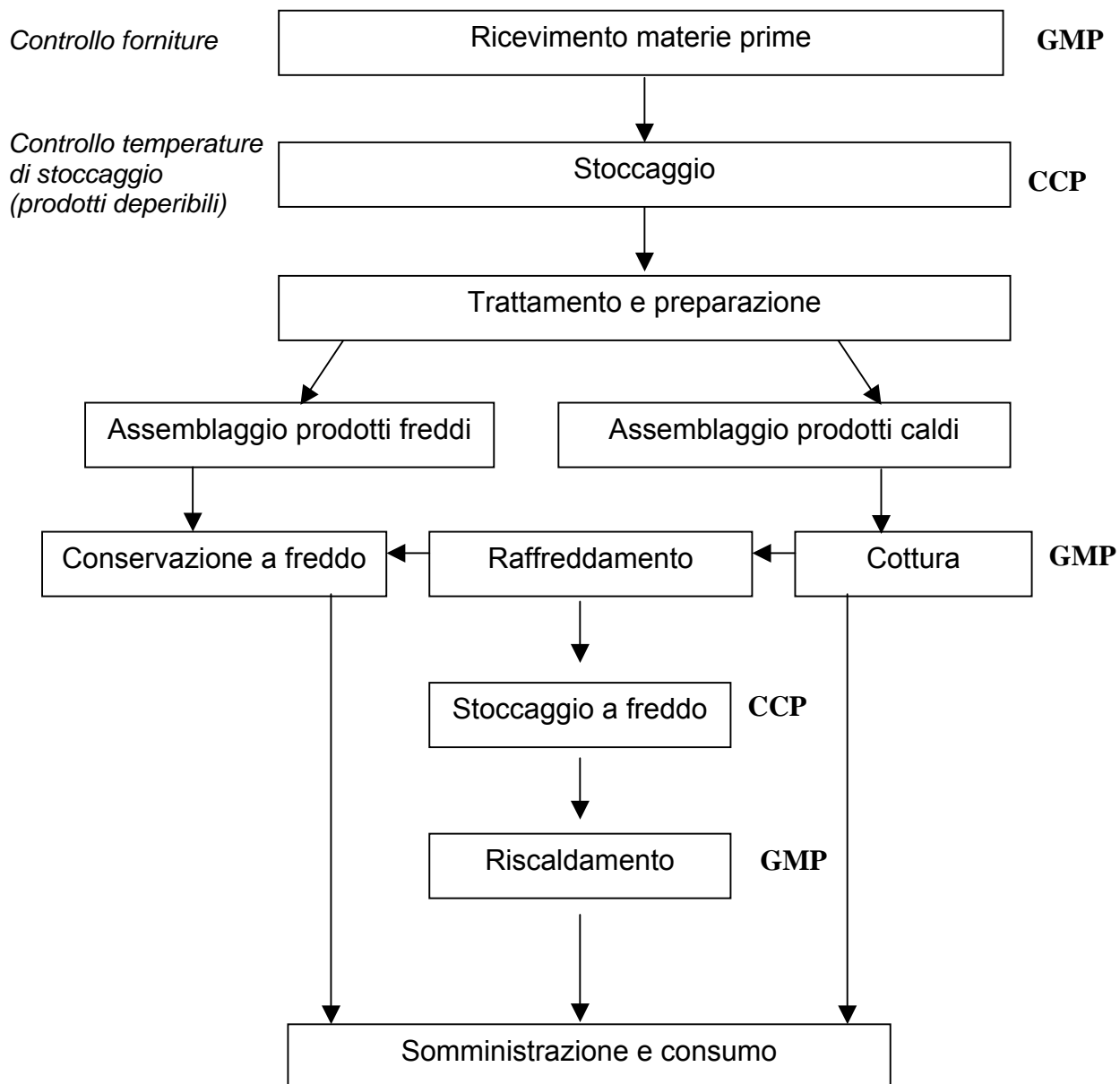
Particolare attenzione va sempre posta alla conservazione dei cibi cotti che, qualora non siano immediatamente somministrati, vanno conservati in rigorosa catena del freddo, per tempi comunque limitati, e protetti da contaminazioni (con particolare attenzione alla contaminazione crociata con altri cibi).

### **8.2.3. Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande**

<b>Tipologia del rischio</b>	<b>Descrizione del rischio</b>
BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti</li><li>• Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali</li></ul>
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi)</li><li>• Sostanze chimiche estranee:<ol style="list-style-type: none"><li>1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici );</li><li>2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura);</li><li>3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti, metalli pesanti, fitofarmaci, plastiche, radioisotopi)</li></ol></li></ul>
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere.

## 8.2.4. Preparazione e somministrazione di alimenti e bevande

### DIAGRAMMA DI FLUSSO



**CCP** = Punti critici di controllo

**GMP** = Buone pratiche di produzione

## ANALISI DEI RISCHI E CARTA DI CONTROLLO

FASE	RISCHIO	GMP/CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA
Acquisizione materie prime	Contaminazione biologica, chimica, particellare	GMP	Corretta gestione dei fornitori Documentazione di conformità del prodotto	Di legge Integrità delle confezioni Assenza segni esteriori	Ispezione visiva e sensoriale su ogni partita acquistata Controllo documentazione	Rifiuto del prodotto
Stoccaggio e conservazione materie prime	Proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare e da infestanti	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche Separazione degli alimenti di origine diversa	Integrità delle confezioni Assenza segni esteriori Temperature di conservazione T°=<4°C Carni T°=<7°C Frattaglie T°=<3°C Carni congelate T°=<-12°C Surgelati T°=<-18°C	Ispezione visiva Registrazione giornaliera delle temperature	Scarto del prodotto con temperatura > 12 °C per > 2 ore. Cottura alimenti e consumo in breve tempo o congelamento con t < 12 °C. Interventi straordinari di manutenzione, pulizia e disinfestazione
Trattamento, preparazione e assemblaggio alimenti	Contaminazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Separazione tra preparazioni fresche, crude e cotte Lavaggio accurato di frutta e verdura	Assenza segni esteriori di contaminazione	Ispezione visiva e sensoriale ad ogni lavorazione	Scarto del prodotto o di parte di esso. Formazione supplementare
Cottura	Sopravvivenza microbica e fungina	GMP	Formazione del personale Rispetto norme igieniche Rispetto tempi e temperature di cottura	Temperature di cottura Tempi di cottura	Controllo visivo temperature Controllo tempi di cottura	Formazione supplementare. Nuova cottura o proseguimento cottura.
Stoccaggio e conservazione secondario	Proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	CCP	Rispetto tempi e temperature di conservazione Rispetto norme igieniche	Tempi di conservazione Temperatura e conservazione	Ispezione visiva Registrazione giornaliera delle temperature	Eliminazione totale o parziale del prodotto o ritrattamento come sopra indicato. Manutenzione straordinaria degli impianti
Riscaldamento	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche Rispetto temperature	Riscaldamento a T=>70°C	Controllo visivo temperature	Ripetizione dell'operazione di riscaldamento
Somministrazione	Contaminazione e proliferazione microbica e fungina Contaminazione particellare	GMP	Rispetto norme igieniche Formazione del personale Rispetto procedura di somministrazione		Ispezione visiva	Eliminazione del prodotto Formazione supplementare



## 8.2.5. Conserve vegetali e confetture

Le conserve vegetali possono distinguersi in:

- 1) prodotti naturalmente acidi  $\text{pH} \leq 4,6$  (es. confetture, sughi vegetali)
- 2) prodotti sott'olio acidificati  $\text{pH} \leq 4,6$  (es. peperoncini sott'olio)
- 3) prodotti acidi per fermentazione lattica  $\text{pH} \leq 4,6$  (es. verdure fermentate)
- 4) prodotti naturalmente acidi  $\text{pH} \leq 4,6$  in liquidi di governo (es. frutta sciroppata)
- 5) prodotti con liquido di governo acido  $\text{pH} \leq 4,6$  (es. sottaceti)
- 6) prodotti non acidi  $\text{pH} > 4,6$  (es. verdure al naturale, conserve e sughi a base di carne e pesce).

A seguire si riporta un esempio di carta di controllo delle principali fasi relative alla preparazione di conserve vegetali e confetture.

### **ANALISI DEI RISCHI E CARTA DI CONTROLLO**

FASE	RISCHIO	GMP/ CCP	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	CONTROLLO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA
Approvvigionamento materie prime	Contaminazione particellare Residui fitofarmaci Presenza muffe e marciumi	GMP	Selezione qualitativa dei prodotti Rispetto tempi di carenza fitofarmaci	Assenza di segni esteriori	Verifica visiva prodotti Controllo registro trattamenti	Scarto del prodotto non idoneo
Lavaggio e taglio frutta e ortaggi	Presenza residui di contaminanti (terra, ecc.)	GMP	Rispetto procedura di pulizia Formazione del personale	Assenza di contaminanti percepibili	Controllo visivo continuo	Scarto del prodotto Nuovo lavaggio
Acidificazione	Sopravvivenza microbica per mancato raggiungimento $\text{pH} < 4,6$	CCP	Formazione del personale	$\text{pH} < 4,6$	Misurazione $\text{pH}$ ad ogni lotto di produzione	Ulteriore acidificazione
Cottura/ Concentrazione	Sopravvivenza microbica per insufficiente concentrazione della massa	GMP	Verifica dei tempi di cottura /concentrazione	Tempi di cottura variabili a seconda del prodotto	Controllo visivo continuo	Nuova cottura
Invasettamento	Contaminazione particellare (residui vetrosi) e microbica	GMP	Referenziamento fornitori Utilizzo esclusivo di contenitori nuovi e sterili	Chiusura ermetica	Controllo visivo di ogni vasetto	Scarto del prodotto
Sterilizzazione	Sopravvivenza e proliferazione microbica	GMP (CCP per conserve non acide)	Corretta manutenzione dello sterilizzatore	$T^{\circ} \geq 121^{\circ}\text{C}$ A 1 atm per minimo 3 minuti	Controllo visivo chiusure Per conserve non acide controllo tempo e temperatura	Nuova sterilizzazione

Per la predisposizione del piano di autocontrollo si potrà inoltre far riferimento, secondo i disposti del Regolamento (CE) 852/2004, ai Manuali di Corretta Prassi validati dal Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali.