



# ARA UMBRIA

## INFORMAZIONE & ZOOTECNIA

Sicurezza alimentare - Produrre  
bene per mangiare meglio:  
prima parte carni fresche



## Sicurezza alimentare - Produrre bene per mangiare meglio: carni fresche

Prima di avviare un'attività di vendita diretta di prodotti aziendali è fondamentale essere a conoscenza della normativa di settore e dei vantaggi che si possono trarre da tale attività, ma anche di quali sono gli obblighi dei soggetti agricoli che decidono di vendere direttamente i propri prodotti. In campo legislativo si tratta di un settore in continua evoluzione, pertanto anche questa pubblicazione rappresenta una traccia utile, ma non definitiva, per chi intende aprirsi a tale opportunità.

A.R.A. Umbria

Associazione Regionale Allevatori dell'Umbria

SEDE LEGALE ED OPERATIVA di Perugia:

Via O.P. Baldeschi, 59  
06073 Taverne di Corciano (PG)  
Tel.: (+39) 075 6979217  
Fax: (+39) 075 6979221  
E-mail: [info@ara.umbria.it](mailto:info@ara.umbria.it)  
PI: 00561490541

SEDE OPERATIVA di Terni:

Viale D. Bramante 3/A  
05100 Terni  
Tel.: (+39) 0744 300998  
Fax: (+39) 0744 304870  
E-mail: [info@ara.umbria.it](mailto:info@ara.umbria.it)

## Informazione & Zootecnia

Progetto realizzato da Associazione Regionale Allevatori dell'Umbria con il finanziamento del Piano di sviluppo rurale per l'Umbria 2007-2013, Misura 111 Azione A.



Regione Umbria  
2007-2013



UNIONE EUROPEA



Regione Umbria

## INTRODUZIONE

Una sempre maggiore sensibilità da parte del consumatore ha accresciuto l'esigenza di una qualità agroalimentare che si è evoluta nel tempo.

Oggi coinvolge anche la produzione primaria e riguarda tutta la filiera dei prodotti attraverso l'organizzazione delle attività produttive secondo uno standard europeo che garantisce un elevato grado di sicurezza alimentare.

Nel territorio a livello locale esiste e si sta espandendo un modo di proporre e quindi commercializzare i prodotti da parte dello stesso allevatore e agricoltore.

È lui che si fa garante della qualità, il consumatore si fida, apprezza i prodotti e diventa veicolo pubblicitario di una realtà di nicchia che però diventa importante quando riguarda numerose realtà aziendali.

Per questi prodotti si parla di chilometri zero a significare anche l'importanza ambientale di tale commercializzazione.



### Cos'è la vendita diretta?

La vendita diretta dei prodotti agricoli è la modalità attraverso la quale il produttore agricolo vende i propri prodotti direttamente al consumatore, senza passaggi intermedi.

La vendita diretta non è quindi soggetta ai vari vincoli propri dell'attività di vendita di prodotti alimentari, poiché fa parte delle opportunità di integrazione del reddito di un'azienda agricola, ma, trattandosi di alimenti, deve sottostare a tutti gli obblighi in materia igienico-sanitaria.

Inoltre, per poter usufruire delle agevolazioni fiscali ci si basa su quanto stabilito dalla normativa di settore. Il D.Lgs 228/2001, art. 4 recita: *“Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive*

*aziende, osservate le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità” [...] “La presente disciplina si applica anche nel caso di vendita di prodotti derivati, ottenuti a seguito di attività di manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici, finalizzate al completo sfruttamento del ciclo produttivo dell'impresa” [...] “Alla vendita diretta disciplinata dal presente decreto legislativo continuano a non applicarsi le disposizioni di cui al decreto legislativo 31 marzo 1998, n.114”*

Quindi:

- per vendere direttamente al dettaglio il proprio prodotto, occorre essere imprenditori agricoli iscritti nel registro delle imprese;
- la vendita può essere effettuata sia da agricoltori singoli sia da agricoltori associati;
- si possono vendere anche prodotti trasformati in azienda (es. frutta a pezzetti, insalate pronte, formaggi, carne macellata, ecc.); gli agricoltori che effettuano la vendita diretta non sono obbligati a rispettare le norme previste dal decreto legislativo 114/1998, ossia le regole stabilite per le normali attività commerciali. Ad esempio, gli agricoltori che vendono i propri prodotti non sono obbligati ad avere i requisiti normalmente richiesti per chi apre un'attività commerciale nel settore alimentare (es. aver frequentato un corso professionale per il commercio alimentare o aver lavorato almeno 2 anni nell'ultimo quinquennio nel settore della distribuzione alimentare), pur essendo comunque tenuti al rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

### Chi può svolgere la vendita diretta?

Sono coloro che realizzano la vendita diretta devono rientrare in almeno una delle seguenti categorie:

- imprenditori agricoli, coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali, che vendono prodotti ottenuti in prevalenza dal proprio fondo;
- società agricole che vendono prodotti ottenuti in prevalenza dal proprio fondo;
- società cooperative formate da imprenditori agricoli, che vendono prodotti in prevalenza dei propri soci;
- società di persone o società a responsabilità limitata, costituite da imprenditori agricoli, che hanno come attività esclusiva la trasformazione/manipolazione e vendita di prodotti ceduti dai soci;
- enti o associazioni che vendono prodotti agricoli. Occorre in tutti i casi soddisfare due condizioni:
- la prima è una condizione che riguarda il tipo di soggetto: deve essere un soggetto qualificabile come imprenditore agricolo, in quanto svolge in forma di impresa l'attività principale di coltivazione del fondo, di allevamento di animali o di silvicoltura;
- la seconda è una condizione che riguarda la provenienza dei prodotti agricoli: le attività di manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione devono riguardare i prodotti che provengono prevalentemente (51%) dall'attività agricola principale (propria o dei



soci). Tutti i casi elencati qui sotto possono considerarsi forme diverse di “imprenditori agricoli”, quindi soggetti che possono esercitare l’attività di vendita diretta., compresi gli enti o le associazioni di agricoltori.

Infine, per poter applicare il metodo del reddito agrario, i prodotti commercializzati devono rientrare nel seguente elenco, che viene aggiornato ogni due anni dal Ministero dell’Economia e delle Finanze su proposta del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali:

- Produzione di **carni e prodotti della loro macellazione**
- Produzione di **carne essiccata, salata o affumicata** (speck, prosciutto crudo, bresaola), produzione di **salsicce e salami**.

Al momento dell’avvio dell’attività di vendita diretta occorre auto dichiarare l’assenza di condanne per reati relativi all’igiene, la sanità e la frode degli alimenti.

### Si possono vendere solo i propri prodotti?

No, è possibile integrare il reddito acquistando e rivendendo prodotti di terzi, a patto che non superino il 49% del totale venduto. Di norma, se i prodotti aziendali e acquistati sono omogenei dal punto di vista merceologico (es. tutto vino) si calcola il 51% sui volumi, se invece sono prodotti diversi, e quindi non confrontabili in volume, si calcola il 51% sul valore delle vendite. Inoltre, secondo l’art. 4 comma 8 del D.Lgs 228/2001, art. 4 comma 8, il limite dei beni acquistabili da terzi per rientrare nella vendita diretta si stabilisce come segue: “Qualora l’ammontare dei ricavi derivanti dalla vendita dei prodotti non provenienti dalle rispettive aziende nell’anno solare precedente sia superiore a 160.000 euro per gli imprenditori individuali ovvero a 4 milioni di euro per le società, si applicano le disposizioni del citato decreto legislativo n. 114 del 1998” Se il valore di vendita dei beni acquistati da terzi è, invece, superiore a quanto indicato, l’attività rientra nell’ambito delle attività commerciali ed è regolato dal D.Lgs 114/1998, che è il decreto che regola l’esercizio delle attività commerciali.

### Tipologie di vendita diretta

Il D.Lgs 228/2001, art. 4, prevede diverse modalità con le quali effettuare la vendita diretta, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie in materia di commercio di prodotti alimentari:

- in forma itinerante o mediante commercio elettronico: è subordinata alla comunicazione da presentare al Comune dove ha sede l’azienda di produzione;
- all’interno dell’azienda agricola o su aree private: non è necessaria la presentazione di alcuna comunicazione al Comune
- su aree pubbliche o in aree aperte al pubblico: è subordinata alla comunicazione al Comune dove ha sede la vendita

- mercati contadini (c.d. Farmers’ Market). L’attività è comunque subordinata alla registrazione come azienda alimentare presso la ASL di competenza

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

Decreto legislativo 18-5-2001, n. 228

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

Decreto legislativo 31-3-1998, n. 114

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

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 8-5-2014, n. 77217

Decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228 – Piccolo imprenditore agricolo – Iscrizione al Registro delle Imprese.

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 12-2-2014, n. 23488

Decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228 – Esercizio dell’attività di vendita da parte degli imprenditori agricoli – richiesta parere.

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 20-1-2014, n. 8698

Piccolo imprenditore agricolo - Iscrizione al Registro Imprese.

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 11-11-2013, n. 183332

Attività di vendita di prodotti propri via web.

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 16-4-2013, n. 63083

Decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 – Vendita ed attività di manipolazione e trasformazione dei prodotti agricoli.

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 1-3-2013, n. 35929

Decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 – Esercizio dell’attività di vendita da parte degli imprenditori agricoli – Richiesta parere.

Parere ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 31-12-2012, n. 264073

Imprenditore agricolo – quesito in materia di vendita di prodotti connessi all'attività.

Risoluzione ministeriale (Ministero dello sviluppo economico) 3-10-2006, n. 8568

Risoluzione in merito alla vendita al dettaglio da parte dei produttori agricoli

**Regolamento CE n. 852/2004** (art. 4 “requisiti generali e specifici in materia di igiene” e, nell’Allegato I i “requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate”) il quale riporta i requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate. Questo provvedimento considera anche la non applicazione (come riportato nell’art. 1, comma 2, lettera c) del Reg. 852/2004) nei casi di “fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale”.

**Il Regolamento 853/2004** si applica ai prodotti di origine animale, ai prodotti non trasformati (non sottoposti a trattamento), ai prodotti trasformati (ottenuti dal trattamento di quelli non trasformati), ai prodotti composti (contenenti prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale).

Ordinanza del Ministero della Salute del 3.04.2002 la quale detta i requisiti igienico-sanitari delle aree pubbliche nelle quali si effettuano i mercati per il commercio dei prodotti alimentari;

**Reg. UE 1169/2011** sull’etichettatura dei prodotti alimentari indirizzati alla vendita al fruitore finale o alle collettività quali mense, ristoranti, ecc.

## ATTIVITÀ DI PRODUZIONE E VENDITA

Ogni azienda agricola che intenda produrre e vendere carne fresca o prodotti derivati dalla trasformazione della carne deve tenere conto

di alcuni requisiti allo scopo di ottemperare agli obiettivi ritenuti prioritari:

1. quelli relativi agli aspetti igienico-sanitari, da gestire e attuare mediante implementazione del sistema HACCP per garantire la sicurezza alimentare;
2. quelli relativi alle modalità organizzative e alla gestione delle informazioni tramite un sistema di tracciabilità dei prodotti;

:



Le aziende sono tenute a seguire il prodotto oltre il momento dell’immissione in commercio, fino a coprirne la vita utile o parte di questa tramite un sistema integrato in tutta la filiera del prodotto che garantisce il monitoraggio e il ritiro di un prodotto dal mercato qualora necessario.

Infatti gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato e ciò vale anche per prodotti per i quali non si è certi di escludere un pericolo (principio di precauzione).

Sono essenziali a tale scopo:

1. il prodotto in relazione alle condizioni igienico-sanitarie, alle modalità di consumo e nell’insieme, alla sua idoneità a essere ingerito;
2. le informazioni sulle caratteristiche del prodotto;
3. l’organizzazione dei sistemi produttivi, anche al fine di gestire i potenziali pericoli secondo i principi di perizia, diligenza e prudenza.

La mancata attuazione di queste regole e il potenziale insorgere di una problematica con possibili effetti sulla salute del consumatore rende illecita l’immissione del prodotto sul mercato.

Nello specifico:

Il **Regolamento (CE) 852/2004** non si

applica alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale, o a piccoli dettaglianti in ambito locale.

Sono anche escluse dall'applicazione del Regolamento:

- le attività di commercio al dettaglio effettuate nelle aziende di agriturismo;
- la fornitura di piccoli quantitativi di carne di pollame o lagomorfi al consumatore finale o a esercizi commerciali al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono al consumatore finale tali carni come carni fresche; tale quantità non deve superare i 500 capi l'anno;
- la cessione da parte dei cacciatori di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica al consumatore finale o a esercizi commerciali al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono al consumatore finale tali carni come carni fresche; tale quantità non deve superare i 500 capi l'anno per la selvaggina di piccola taglia, ed 1 capo per cacciatore per anno per la selvaggina di grossa taglia.

Le aziende devono essere riconosciute dall'Autorità sanitaria.

Le aziende devono inoltre essere registrate secondo le modalità presentate nelle Linee guida per il Regolamento 852/2004.

Le carni fresche possono essere immesse sul mercato solo se contrassegnate da un bollo sanitario.

I prodotti animali primari, non trasformati, trasformati e composti possono essere immessi sul mercato solo se contrassegnati da un marchio di identificazione.

Gli operatori sono invitati ad assicurare un adeguato livello di formazione del personale.

La documentazione relativa sarà verificata dall'Autorità competente.

La direttiva 2004/41 CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, ha altresì abrogato alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 157 del 30 aprile 2004) e la

relativa normativa nazionale definita “a carattere verticale”

## VENDITA DIRETTA E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI

### REQUISITI

Tutte le attività di confezionamento, trasformazione e vendita dei prodotti alimentari sono soggette alla normativa sanitaria, pertanto occorre che siano presi in considerazione i seguenti punti fondamentali:

- idoneità delle strutture produttive
- conoscenza delle caratteristiche di ciò che si vuole produrre
- attuazioni di sistemi gestionali per garantire la sicurezza degli alimenti (HACCP/autocontrollo e rintracciabilità).

Per esercitare l'attività di vendita diretta e trasformazione dei prodotti agricoli (carni provenienti dalla macellazione dei capi allevati), oltre agli adempimenti propri della produzione primaria (allevamento) occorrono preliminarmente:

- la comunicazione al Comune di appartenenza
- la notifica ad Asl e Comune nel rispetto del “pacchetto igiene”, ovvero quei regolamenti comunitari che impongono, agli operatori del settore alimentare, a valle della produzione primaria, di predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Control Critical Point - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo) insieme ad una corretta prassi igienica e all'applicazione di buone pratiche di produzione (GMP).

### DICHIARAZIONE/NOTIFICA INIZIO ATTIVITÀ

Ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, le aziende che ricadono nel campo di applicazione del regolamento stesso devono registrarsi presso le autorità competenti (Asl e Comune), fornendo le seguenti informazioni:

### Strutture ed impianti:

- Schema e dimensioni dei locali con l'indicazione delle relative destinazioni d'uso, nonché i materiali di rivestimento delle pareti e del pavimento (con planimetria);
- Disponibilità di acqua potabile calda e fredda e di un sistema di smaltimento dei reflui a norma;
- Natura e l'idoneità dei sistemi di aerazione presenti;
- Presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- Disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Presenza di servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Descrizione delle attrezzature e degli impianti tecnologici utilizzati nell'impresa.

### **Processo produttivo**

Descrizione dei prodotti realizzati dall'impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;

- Eventuale elenco delle materie prime utilizzate;
- Principali fasi del ciclo produttivo e organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- Dichiarazione di implementazione e attuazione di procedure scritte di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02).

Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- Descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- Dichiarazione di certificazione (per il trasporto di alimenti deperibili);
- Descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento;
- Descrizione eventuali contenitori isotermici per il trasporto di alimenti diversi dalla carne (altri ingredienti, additivi, ecc.).

### **Strutture: locali e dotazioni – carni fresche**

In linea generale, la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della “marcia in avanti” partendo dalla zona ricezione merci sino al punto di uscita dei prodotti finiti cercando di evitare incroci tra percorsi e operazioni “sporche” e percorsi e operazioni “pulite”. Tutti i locali devono essere sufficientemente ampi al fine di evitare l'ingombro di attrezzature e affollamento degli addetti, realizzati in modo di consentire una facile pulizia e devono essere adibiti esclusivamente agli usi a cui sono stati destinati. Le attrezzature devono essere installate in modo di consentire adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature stesse e del locale in cui sono installate.

Devono essere presenti:

- una tettoia all'esterno, all'ingresso delle carni, allo scopo di ripararle da contaminazioni durante lo scarico
- le operazioni di approvvigionamento delle carni esposte devono essere effettuate tramite apposito punto di ingresso e per mezzo di guidovie aeree o carrelli o idonea attrezzatura per la protezione delle carni durante la loro movimentazione.

Si consiglia la presenza di:





### 1. Locale di Vendita:

- deve essere accessibile per la clientela
- le attrezzature e le eventuali scaffalature devono essere disposte in modo che gli spazi liberi per la circolazione abbiano una larghezza adeguata per le lavorazioni e consentano le operazioni di pulizia e disinfezione delle superfici e attrezzature
- dotazioni:
  - porta d'ingresso lavabile e disinfettabile
  - dispositivi anti-insetti alle aperture (retine a maglie fitte, tende o sistemi di elettrocuzione)
  - pareti chiare, lavabili, disinfettabili, possibilmente fino a 2 metri di altezza dal piano di calpestio
  - soffitto liscio e di facile pulizia
  - intonaci e scatole di impianti sottotraccia integri e sigillati per evitare ricadute di polvere o altro materiale sugli alimenti o l'annidamento di animali indesiderati
  - pavimenti lavabili e disinfettabili
  - banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di attrezzatura frigorifera con termometro di controllo ben leggibile e dispositivi di protezione delle carni
  - separatori carni rosse/pollame/salumi/prodotti confezionati
  - banco/vetrina per conservazione prodotti cotti a temperatura superiore a 65° C
  - presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di

erogatore di detergente ed asciugamani a perdere

- piani di lavoro e ceppaie in materiale lavabile e disinfettabile (no legno)
- piani di lavoro diversificati per il pollame
- affettatrice diversificata per carni / salumi
- coltelleria con manici lavabili e disinfettabili; si consiglia l'utilizzo di coltelli e taglieri diversi, ad es. con manici o materiale di colore diverso, per carni rosse e carni bianche
- attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti (tritacarne, segaossa, bilance, taglieri, vassoi, coltelleria, ecc.)
- contenitori chiudibili per scarti di lavorazione (dotati di striscia verde di altezza non inferiore ai 15 cm, riportante la seguente dicitura "Sottoprodotti di Categoria 3")
- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- in caso il retro banco venga dotato di pedana la stessa deve essere in materiale facilmente pulibile e lavabile e rimovibile per consentire la pulizia della zona sottostante
- il materiale di confezionamento (vaschette dei preincarti, film plastico, carta alimentare, borse di plastica, ecc.) deve essere riposto in maniera igienicamente idonea in contenitori e/o vani chiusi, fatto salvo per quanto riguarda un minimo quantitativo dello stesso per il pronto utilizzo.

### 2. Laboratorio lavorazione carni:

- deve essere di uso esclusivo, contiguo e in rapporto diretto con il locale vendita
- dotato di aerazione propria
- dotazioni:
  - pareti di colore chiaro, lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza
  - pavimenti di colore chiaro, con fughe ridotte al minimo, lavabili e disinfettabili e con pendenza verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini

- porte e infissi con superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili
- i raccordi tra parete e parete, pavimento e pareti dovranno avere sagoma curva (sgusci concavi)
- dispositivi anti-insetti alle aperture (zanzariere)
- scaffalature, armadietti, contenitori e sistemi per il ritiro delle attrezzature al riparo della polvere in materiale idoneo
- presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- presenza di lavandino con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, per il lavaggio delle attrezzature e degli utensili
- piani di lavoro e ceppaie in materiale lavabile e disinfettabile (no legno)
- piani di lavoro diversificati per il pollame
- coltelleria con manici lavabili e disinfettabili
- attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile e in materiale idoneo al contatto con alimenti
- contenitori chiudibili per scarti di lavorazione
- contenitori per rifiuti in materiale lavabile dotati di coperchio con apertura a pedale
- banco dedicato per la preparazione di piatti pronti a cuocere in materiale idoneo
- contenitori con coperchio per conservare vegetali freschi toelettati
- contenitori con coperchio ed etichetta per conservare aromi/spezie
- contenitori con coperchio per prodotti deperibili (formaggi, ecc.)
- forno/girarrosto a cappa aspirante/dispersione automatica vapori; la cappa di aspirazione deve essere collegata in canna di esalazione indipendente sfociante a tetto in posizione tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione

naturali o artificiali nel rispetto della vigente normativa

- coltelleria separata per i diversi usi (pronti a cuocere, cotti).

### 3. Locali frigoriferi o celle frigorifere:

- la capacità delle celle frigorifere deve essere adeguata alla movimentazione delle carni
- devono essere previste separazioni nelle celle per pollame/carni rosse/salumi/formaggi
- le carni imballate (cartoni, ecc...) non devono essere depositate promiscuamente alle carni “nude”
- dotazioni:
  - pareti, pavimenti e porte lavabili e disinfettabili
  - presenza di termometro di controllo ben visibile all'esterno
  - integrità delle guarnizioni delle porte delle celle frigo
  - scaffalature o altre attrezzature sollevate da terra in materiale lavabile e disinfettabile
  - le acque di condensa e quelle di raffreddamento dell'apparecchiatura frigorifera devono essere convogliate alla rete fognaria o, qualora ciò non fosse possibile, le stesse dovranno essere convogliate all'interno di un contenitore munito di chiusura e opportunamente fissato al fine di evitare rovesciamenti accidentali, che potrebbero contaminare i prodotti alimentari;
  - i gruppi motore/compressore vanno installati all'esterno dell'esercizio o, in alternativa, posizionati in corrispondenza di un'apertura e isolati dall'ambiente interno mediante apposite carenature;
  - contenitori con coperchio per scarti di lavorazione identificati mediante una striscia verde di altezza non inferiore ai 15 cm, riportante la seguente dicitura “Sottoprodotti di Categoria 3” e destinato a contenere gli scarti delle lavorazioni (grasso, ossa, ecc.); gli scarti della lavorazione dovranno essere smaltiti in conformità a quanto



previsto dal Reg. CE n. 1069/09

- la parte superiore esterna delle celle, se non raggiunge il soffitto, deve essere completata in modo da non consentire accumulo di polveri o materiale estraneo

#### 4. **Servizio igienico:**

- esclusivamente destinato agli addetti (compresi i titolari);
- pareti lavabili, preferibilmente fino a 2 metri di altezza
- presenza di lavabo con comando non manuale, con disponibilità di acqua corrente calda e fredda, munito di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere
- ventilazione naturale o forzata; il dispositivo per aerazione forzata deve essere dotato di canna di esalazione sfocante oltre il colmo del tetto ed assicurare un ricambio adeguato.
- antibagno con porta di accesso a ritorno automatico; la separazione tra bagno e antibagno deve essere a tutta parete; l'antibagno può essere a servizio di uno o più servizi igienici; nel caso di antibagno comune a più servizi igienici, può essere installato un unico lavabo con relativa dotazione nell'antibagno stesso; il numero di servizi igienici deve essere adeguato in rapporto al numero degli addetti.

#### 5. **Spogliatoio:**

- ventilazione naturale o forzata
- armadietti a doppio scomparto; uno per ciascun operatore; è ammesso posizionare gli armadietti nell'antibagno dei servizi igienici, purché sia ad uso esclusivo del personale addetto e sufficientemente ampio per contenere tutti gli armadietti necessari; gli spogliatoi devono essere distinti per sesso; lo spogliatoio può essere unico per entrambi i sessi in attività con massimo 5 dipendenti (da verificare sul regolamento comunale).



### ULTERIORI INDICAZIONI

#### PRODOTTI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE

Devono essere conservati in appositi locali o armadi/contenitori chiusi per evitare la contaminazione degli alimenti. Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere eseguiti in momenti in cui non avvengono le lavorazioni.

#### INDICAZIONI OBBLIGATORIE

##### PRODOTTI E CARNI:

Per gli alimenti non confezionati prodotti presso il laboratorio o prodotti da terzi e commercializzati presso il locale di vendita deve essere esposto al pubblico: - denominazione di vendita - elenco ingredienti - scadenza e modalità di conservazione (nel caso di prodotti deperibili) Tali indicazioni obbligatorie possono essere riportate su cartello, singoli cartellini oppure registro facilmente visibili e consultabili dai clienti. Devono essere presenti e ben visibili le indicazioni relative alla etichettatura dei prodotti in vendita. Gli ingredienti che fanno parte della lista degli allergeni, ricompresi nella normativa comunitaria di riferimento, devono essere posti all'attenzione del consumatore.

#### APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'esercizio deve essere dotato di acqua potabile. Nel caso la zona non sia servita da pubblico acquedotto e pertanto l'esercizio sia dotato di sistema di approvvigionamento autonomo (pozzo privato) dovrà essere

richiesto ed ottenuto, a cura del titolare, certificato di potabilità e dovranno essere effettuate annualmente analisi di controllo.

### RECAPITO SCARICHI IDRICI

Gli scarichi idrici derivanti dall'esercizio devono recapitare in fognatura pubblica. Nel caso la zona sia sprovvista di pubblica fognatura, lo scarico dovrà essere espressamente autorizzato dalla Provincia competente.

### RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

I rifiuti urbani dovranno essere conferiti al servizio di nettezza urbana. Nel caso che dall'attività derivi un considerevole quantitativo di rifiuti urbani, al fine di evitare eccessivi accumuli di rifiuti e gli inconvenienti conseguenti (odori sgradevoli, richiamo di insetti roditori ecc.), sarà cura del titolare ottenere dal gestore del servizio di nettezza urbana la collocazione di ulteriori cassonetti o ritiri più frequenti. È comunque responsabilità del titolare adottare idonei sistemi atti ad evitare gli inconvenienti sopra specificati. Gli scarti di lavorazione (grasso, ossa, ecc.) dovranno essere raccolti in contenitori chiudibili ed allontanati tramite ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

### AGIBILITÀ ED IMPIANTI

I locali utilizzati dovranno essere in ogni caso essere agibili nelle forme di legge e tutti gli impianti (elettrico, termico, idraulico e condizionamento) dovranno essere certificati rispondenti alla vigente.

### DOCUMENTAZIONE DA DETENERE

Presso gli esercizi commerciali dovrà essere sempre tenuta a disposizione degli organi di vigilanza la seguente documentazione:

- Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP come previsto dalla normativa; esso deve contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igienicità dei prodotti, essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta e essere di facile comprensione. Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a

cura del titolare dell'azienda alimentare, auspicabilmente coadiuvato da consulenti.

- Documenti necessari a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti posti in vendita;
- Documentazione relativa alla corretta gestione degli scarti di lavorazione smaltiti come sottoprodotti di origine animale;
- Comunicazione di inizio attività di vendita di prodotti carnei e/o laboratorio di prodotti pronti a cuocere registrata presso l'Autorità competente. È importante ricordare che, nella compilazione dei modelli NIA (notifica inizio attività), cambio di ragione sociale, aggiornamento dell'attività preesistente, ecc., il dichiarante si assume piena responsabilità nel sottoscrivere false dichiarazioni.

### TEMPERATURE DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

#### STOCCAGGIO

- Carni macinate e preparazioni di carni ottenute totalmente o parzialmente dalle carni fresche: 0°/+2° C
- Carni fresche: 0°/+7°C; pollame: 0°/+4°C; frattaglie: 0°/+3°C
- Prodotti a base di carne: temperatura ambiente/refrigerati/riscaldati, in funzione delle loro caratteristiche.

#### TRASPORTO

- Carni macinate e preparazioni di carni ottenute totalmente o parzialmente dalle carni fresche: 0°/+4° C
- Carni fresche: 0°/+7°C; pollame: 0°/+4°C; frattaglie: 0°/+3°C
- Prodotti a base di carne: temperatura ambiente/refrigerati/riscaldati, in funzione delle loro caratteristiche.

### UTILIZZO DEL SOTTOVUOTO

**Confezionamento sottovuoto per lo stoccaggio:** tale modalità di confezionamento e stoccaggio, per quanto non esplicitamente consentita non è comunque vietata dalla normativa vigente. Essendo un'attività aggiuntiva di un certo rilievo nel processo

produttivo e commerciale, potrebbe essere assoggettata al regime della notifica di variazione di attività (Art. 6, paragrafo II, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 852/2004) secondo le modalità stabilite da ciascuna regione.

**Vantaggi del confezionamento sottovuoto:** attraverso l'eliminazione della maggior parte dell'aria, e quindi la riduzione della pressione parziale dei gas atmosferici sul prodotto e la contestuale termosaldatura degli involucri plastici impermeabili ai gas, si ottiene l'eliminazione di tutto o quasi l'ossigeno; ciò comporta un drastico rallentamento dell'attività dei microrganismi aerobi alterativi, in aggiunta all'azione dei lattobacilli che si sviluppano in ambiente anaerobio. Sono anche limitate l'essudazione, la disidratazione e la perdita di peso per inibizione delle attività enzimatiche. Pertanto, la conservazione della carne fresca in piccoli pezzi può essere prolungata fino a cinque volte la normale durata.

**Gestione e procedure:** è necessario gestire le fasi di confezionamento, conservazione e apertura delle confezioni con idonee procedure basate sul sistema HACCP. È però indispensabile partire dall'applicazione di buone pratiche di igiene (GHP, *Good Hygiene Practices*) e di lavorazione (GMP, *Good Manufacturing Practices*), ponendo particolare attenzione alla sanificazione dei piani di lavoro sui quali avviene il sezionamento, degli utensili utilizzati e dell'apparecchiatura, nonché all'igiene e al comportamento del personale incaricato del sezionamento e della realizzazione del sottovuoto. Importanti anche i tempi di durata dell'operazione, che in un normale esercizio di macelleria sarà generalmente eseguita a temperatura ambiente, non essendo disponibili locali di lavorazione a temperatura controllata. Lo stoccaggio deve avvenire in locale refrigerato, a temperatura idonea per la tipologia di carne confezionata, in buone condizioni igieniche, evitando l'insudiciamento e la contaminazione degli involucri. L'apertura di questi ultimi (sconfezionamento), se necessario, dev'essere preceduta da pulizia esterna e comunque dev'essere eseguita evitando il contatto tra la

carne e l'esterno dell'involucro. È importante anche l'affidabilità della fornitura degli involucri, i quali devono essere idonei igienicamente (non essere contaminati da sostanze chimiche e microrganismi, non contenere corpi estranei, non cedere sostanze) e tecnologicamente (essere impermeabili a liquidi e gas, sufficientemente resistenti alle sollecitazioni esterne, elastici e facilmente saldabili).



### Igiene e formazione del personale

La formazione è obbligatoria e a carico del titolare o rappresentante legale dell'impresa. Il personale va formato perché rispetti i requisiti di igienicità necessari a produrre alimenti sicuri.

In particolare il responsabile deve vigilare affinché il personale:

- garantisca l'igiene delle mani curando il taglio e la pulizia delle unghie;
- non indossi anelli, orologi e bracciali;
- non consumi cibi e/o bevande e non fumi durante il lavoro;
- utilizzi un idoneo copricapo durante il lavoro;
- eviti di parlare sopra gli alimenti e soprattutto di starnutire e tossire sopra di essi;
- nel caso di ferite sulle mani, le disinfetti e le protegga con bende monouso e cerotti impermeabili, utilizzare guanti monouso a ricoprirle;
- non umetti le dita con la saliva per prendere tovaglioli, carta di imballaggio, carta per alimenti, ecc.;
- prima di entrare nell'ambiente di lavoro indossi tutti gli indumenti che devono essere igienicamente puliti evitando in particolar modo di utilizzare le medesime



calzature all'interno ed all'esterno del luogo di lavoro;

- dopo ogni manipolazione di denaro avvenuta in assenza di protezioni alle mani, l'operatore abbia cura di lavarsele accuratamente prima di iniziare la lavorazione.

#### Rintracciabilità

Il Regolamento CE 178/2002, all'art. 18, detta che:

- È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi fornisce loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.
- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono.
- Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

## INDICAZIONE DI ORIGINE

Nell'ambito delle carni, la recente legislazione ne prevede l'indicazione di origine.

A titolo esemplificativo:

**Reg. di esecuzione n. 1337/2013 della Commissione che fissa le regole per l'applicazione del regolamento n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio riguardo le indicazioni del paese di origine o del luogo di provenienza.**

#### 1. PER TUTTE LE SPECIE

L'indicazione "ORIGINE ITALIA" può essere utilizzata solo se l'animale è nato, allevato e macellato in Italia.

#### 2. SUINI

L'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale viene macellato sopra i 6 mesi ed ha trascorso almeno gli ultimi 4 mesi in Italia;
- 2) L'animale è entrato in Italia ad un peso inferiore ai 30 kg e viene macellato ad un peso superiore ad 80 kg;
- 3) L'animale viene macellato ad un peso inferiore ad 80 kg ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

#### 3. OVI-CAPRINI

L'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale ha trascorso almeno gli ultimi 6 mesi in Italia;
- 2) L'animale viene macellato sotto i 6 mesi ed ha trascorso l'intero periodo di allevamento in Italia.

#### 4. POLLAME

L'indicazione "ALLEVATO IN ITALIA" può essere utilizzata solo se:

- 1) L'animale ha trascorso almeno l'ultimo mese in Italia;
- 2) L'animale viene macellato sotto 1 mese di età ed ha trascorso l'intero periodo di ingrasso in Italia.

## DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

### Carni fresche

**Carne:** tutte le parti commestibili degli animali (ungulati domestici, pollame, lagomorfi, selvaggina selvatica piccola e grossa, di allevamento) compreso il sangue;

**Carne fresca:** carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera

controllata;

**Carni macinate:** carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale;

**Definizione di CARNE merceologica a fini di etichettatura** "... muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare:

- mammiferi, esclusi conigli e suini, e miscugli di specie con predominanza di mammiferi: grasso 25%, tessuto connettivo 25%;
- suini: grasso 30%, tessuto connettivo 25%;
- volatili e conigli: grasso 15%, tessuto connettivo 10% ...."

Il diaframma ed i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici; ne sono esclusi il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda.

### Additivi ammissibili nei prodotti carni

Il Ministero della Salute ha fornito chiarimenti in merito alla possibilità di impiegare additivi antiossidanti nella produzione delle salsicce fresche, dopo l'entrata in vigore del regolamento UE n.601/2014.

Il Ministero della Salute conferma la classificazione della salsiccia fresca, secondo il regolamento succitato, tra le "preparazioni di carne cui sono stati aggiunti ingredienti diversi da additivi o sale" per le quali è autorizzato, *quantum satis*, l'impiego di additivi ad azione antiossidante.

Gli additivi consentiti sono:

- acido acetico e acetati (E260-263),
- acido lattico e lattati (E270, E325-327),
- acido ascorbico e ascorbati (E300-302), acido citrico e citrati (E330-333) come regolatori di acidità, conservanti e/o antiossidanti per prevenire l'ossidazione e/o l'irrancidimento e per aumentare la

stabilità microbiologica.

Inoltre nella nota viene ribadito che l'attuale normativa non fa nessuna distinzione tra salsicce preconfezionate e non preconfezionate. Viceversa tale distinzione vige per la carne fresca macinata dove solo nelle preparazioni preconfezionate possono essere impiegati gli additivi in questione poiché necessari per proteggere dall'ossidazione l'alimento fino al momento della sua utilizzazione da parte del consumatore.

Infatti, è possibile distinguere:

**Carni fresche macinate:** carni fresche, senza l'aggiunta di altri ingredienti, per le quali non è ammessa alcuna additivazione ad eccezione del sale in quantità inferiore all'1%.

**Preparazioni di carne:** hamburger/salsiccia contenente carne e altri ingredienti, ossia carni fresche macinate o insaccati di carne macinata con l'aggiunta di ingredienti per le quali sono ammessi gli additivi elencati nella sezione 8.1.2 dell'All.II del Regolamento CE n.1333/2008 così come approvato con Regolamento CE n.1129/2011, "carni macinate preconfezionate";

**Prodotto a base di carne:** carni o insaccati con l'aggiunta di altri ingredienti compresi additivi ad azione conservante nella cui produzione è prevista una fase di maturazione asciugatura, ossia carni macinate con l'aggiunta di ingredienti e di additivi tra quelli elencati nella sezione 8.2.1 dell'All.II del Reg. 1333/2008 che sono state sottoposte ad un trattamento in grado di modificarne l'aspetto chimico/fisico che può consistere in una fase di maturazione in frigorifero e/o di una fase di asciugatura in grado di ridurre l'Aw (acqua libera) del prodotto finito ad un valore inferiore a 0,97 (Ministero della Salute Circolare n.2 dell'8 febbraio 1999 "Chiarimenti sull'applicazione del DPR 3 agosto 1998 n.309, recante norme di attuazione della Direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili alla immissione sul mercato di carni macinate e preparazioni di carne").

In tutti i casi, per non trarre errore il consumatore, devono essere dichiarate e chiaramente visibili, la denominazione di vendita, con inclusa la categoria di prodotto

(es. salsiccia di suino; prodotto a base di carne oppure preparazione di carne, ingredienti:...), e l'indicazione degli eventuali additivi impiegati con le loro finalità così come previste dal regolamento CE n.1169/2011 (es. conservanti: E250-E252).

Presenza di additivi previsti dal regolamento CE n.1129/2011 nella produzione e vendita, presso i punti al dettaglio, di preparazioni di carni macinate/insaccati non precofenzionati.

L'interpretazione è controversa, ma secondo le interpretazioni prevalenti, ciò è possibile per l'operatore del settore alimentare che produce presso il proprio punto vendita per la cessione diretta al consumatore o ponga in vendita previo frazionamento, preparazioni di carni, compresa la salsiccia, contenenti gli additivi consentiti per il tipo di prodotto dal regolamento CE n.1129/2011, disponendo dei requisiti igienico sanitari (registrazione, requisiti strutturali, buone pratiche) e presentando correttamente il prodotto al consumatore (denominazione di vendita non ingannevole, ingredienti e additivi impiegati così come previsto dalla normativa in materia di etichettatura).