

Ferrara, 28 ottobre 2014



**Rapporti tra normativa
sui sottoprodotti e
normativa sui mangimi.**

Francesco Bonicelli
DG Sanità e Politiche sociali.
Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti



Food and Feed
Safety

**normativa europea in
materia di sicurezza
alimentare e controllo
ufficiale**

*Sicurezza dei
Prodotti Alimentari :
dai Campi alla Tavola*



UNA DATA PER IL TUO CALENDARIO

GIORNATA DI FORMAZIONE SUI FERTILIZZANTI A BASE DI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Mercoledì 17 Dicembre 2014
9.30 - 16.30

Sala A - Terza Torre

Viale della Fiera, 8 - 40128 Bologna - Italia

COME ARRIVARE



IN AUTO: Da Firenze, Milano e Ancona: Uscita "BOLOGNA FIERA" sull'autostrada A14. Dalla Tangenziale, uscita numero 8 in direzione Fiera.

IN TRENO: La stazione FF.SS. di Bologna, che costituisce un importante snodo ferroviario per tutto il nord Italia, è raggiungibile con la maggior parte dei treni delle linee Nord-Sud, Est-Ovest, quindi bus numeri 35 o 38 per Fiera

IN AUTOBUS: Piazza Costituzione è raggiungibile con le linee ATC a tariffa urbana numeri 28 - 35 - 38 - 39

IN AEREO: Aeroporto Internazionale Guglielmo Marconi, quindi in taxi oppure AeroBus fino in Stazione FF.SS. e bus numeri 35 o 38

A CHI E' RIVOLTO

Operatori del settore, OSA/OSM, Medici, Veterinari, Tecnici di Laboratorio, Tecnici della Prevenzione, Biologi e Chimici,

OBIETTIVI

Informare gli operatori del settore, gli OSA/OSM e gli operatori del servizio Sanitario in merito alle corrette modalità di gestione/controllo dei Sottoprodotti di Origine Animale utilizzati nel settore fertilizzanti (FOA).

ACCREDITAMENTO

Crediti ECM: per medici, veterinari, biologi, chimici, tecnici della prevenzione

ARGOMENTI

I Fertilizzanti a base di SOA
Attività di ispezione e verifica
Il ruolo del Ministero della Salute
Finalità delle ispezioni Comunitarie
I rischi di deviazione all'alimentazione animale
Buone Pratiche Agricole
Case Study
Obblighi ed esenzioni per gli operatori del settore
... e tanto altro ancora.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



Azienda USL di Modena
Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Veterinario - Informo

9.30	Registrazione partecipanti
10.00	Apertura lavori "Caratteristiche e identità delle principali produzioni zootecniche in Emilia-Romagna" Davide Barchi, <i>Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia-Romagna</i>
	Moderatore: Gabriele Squintani, <i>Servizio Veterinario e I.A. Regione Emilia-Romagna</i>
10.15	L'impiego dei SOA nei fertilizzanti: considerazioni commerciali, agronomiche, statistiche e di distribuzione e mercato Mariano Alessio Verni, <i>SILC Fertilizzanti – Associato AIF</i>
10.35	L'attività d'ispezione e verifica e sistema SINTESIS strutture Francesco Bonicelli – Daniela Rocca, <i>Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali Regione Emilia Romagna</i>
11.00	Case Study: le criticità in fase produttiva per conciliare la funzione fertilizzante con le prescrizioni veterinarie Paolo Girelli, <i>Responsabile Comitato Comunicazione ASSOFERTILIZZANTI</i>
11.25	Il ruolo di coordinamento e link (UE-Regioni) del Ministero della Salute Tiziana Serraino, <i>Dirigente professionalità sanitarie. Ministero della Salute DGISAN Uff. III</i>
11.50	Modalità di attuazione, finalità e riscontri pratici delle ispezioni FVO Giovanni Saccarola, <i>FVO Health and Consumers Directorate-General</i>
12.15	FOA e alimentazione animale Lea Pallaroni, <i>ASSALZOO</i>
12.40	Discussione
13.00	Pausa
14.00	I FOA a base di derivati dell'industria conciaria: quando esenti e quando ricadenti nell'ambito del Reg. CE 1069/2009 Alba Giorgio, <i>USL11 Regione Toscana</i>
14.25	Obblighi ed Esenzioni, Etichette e Trasporto, Definizioni e Sovrapposizioni: lettura coordinata dei regolamenti Comunitari e delle modalità di applicazione nazionali Mariano Alessio Verni, <i>SILC Fertilizzanti – Associato AIF</i>
14.50	FOA/SOA e Direttiva nitrati. Le Buone Pratiche Agricole Andrea Giapponesi – Giuseppe Carnevali, <i>Servizio ricerca, innovazione e promozione del sistema agroalimentare - Regione Emilia-Romagna</i>
15.20	Discussione
16.00	Compilazione questionari di gradimento e di valutazione
16.30	Chiusura lavori

LA LEGISLAZIONE ALIMENTARE NELL'UNIONE EUROPEA: IL PASSATO ...REMOTO

- Normativa caratterizzata da un elevato livello di dettaglio: si stabiliscono le regole e si impone all'operatore di seguire tali regole, lasciando pochi spazi di scelta
- Gli aspetti strutturali assumono importanza centrale per il riconoscimento degli stabilimenti
- Molto peso ad un'attività di controllo di tipo tradizionale, dettagliate prescrizioni sull'ispezione
- Abbondante produzione legislativa con sovrapposizione di norme: quadro complessivo di difficile lettura

Le emergenze alimentari

....negli ultimi 15 anni nell'Unione Europea si sono verificate alcune emergenze alimentari che hanno evidenziato **“limiti del sistema di controllo”**

- **Diossina nei prosciutti 1999;**
- **B.S.E. nei bovini 2000;**
- **Afta epizootica UK 2001;**
- **Melamina in latte in polvere 2008;**
- **Diossina nel mais uso zootecnico giugno 2014;**

CONSIDERAZIONI PRELIMINARI

▪ Crisi Diossina nei prosciutti (1999); Crisi BSE (2000) ecc, crisi diossina in mais zootecnico giugno 2014.

1. Le grandi crisi hanno avuto origine da problemi connessi con l'alimentazione degli animali
2. Problema della frammentazione dei controlli: segmenti produttivi considerati separatamente
3. Assenza di norme specifiche per i prodotti di origine vegetale
4. Produzione primaria non sufficientemente disciplinata

Perché una nuova legislazione nel campo dell'alimentazione animale?

- esigenza di aggiornare la normativa europea in seguito agli enormi sviluppi degli ultimi decenni (tecnologie, richieste dei consumatori, ecc.)
- la molteplicità delle direttive esistenti e le continue modifiche non permettono una chiara visione della normativa.
- profonda presa di coscienza che quello che siamo è conseguenza di quello che mangiamo.

Cosa ha fatto l'Unione Europea?



... per *ristabilire la fiducia dei consumatori*
e per *salvaguardare le proprie produzioni*

- Ha imposto **regole più severe** alla **produzione primaria**
- Ha **responsabilizzato i produttori** imponendo l'obbligo dell'**HACCP** (dell'autocontrollo)
- Ha **posizionato più in alto il proprio livello di protezione sanitaria** per **tutelare le proprie produzioni nei confronti delle importazioni**

Libro bianco + Libro verde

Parlamento e Consiglio dell'U.E. hanno prodotto una **revisione** della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti finalizzata a:

- **sicurezza degli alimenti** con una copertura legislativa **dal campo alla tavola → FILIERA**
- **Identificazione e definizione responsabilità** dei soggetti coinvolti (produttori, Stati membri, Commissione, consumatori)
- Semplificazione e **armonizzazione** legislazione

... lo ha fatto emanando nel 2002



Regolamento 178/2002/CE
che stabilisce i principi e i
requisiti della legislazione
alimentare

.. e successivamente, sulla base di detti principi

R.178/2002/CE
principi generali legislazione
alimentare

R. 882/2004/CE
controlli ufficiali mangimi e alimenti
salute e benessere animale

R. 853/2004/CE
norme specifiche alimenti o.a.

R. 854/2004/CE
controlli ufficiali sui
prodotti di o.a.

R. 68/2013/CE
Concernente il catalogo delle
materie delle prime per mangimi

R. 767/2009/CE
sull'immissione sul mercato
e sull'uso dei mangimi

R.999/2001/CE
Recante disposizioni ...omissis ...
encefalopatie spongiformi trasmissibili

R.1069/2009/CE
Recante norme sanitarie
relative ai SOA.

R.183/2005/CE
igiene dei mangimi

R.142/2011/UE
Recante disposizioni di
applicazione del R. 1069/2009/CE

**PACCHETTO
IGIENE**

LA NUOVA LEGISLAZIONE

*La sicurezza degli alimenti per gli animali
è il risultato di diversi fattori:*

- certezza sugli obiettivi da raggiungere;
- collaborazione tra i diversi operatori istituzionali della filiera: approccio integrato per garantire la sicurezza dei mangimi;
- questi ultimi devono elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti per gli animali basati sui principi del sistema HACCP.

LA NUOVA LEGISLAZIONE

Sicurezza nel settore dell'alimentazione animale

- Gli operatori del settore hanno la responsabilità della sicurezza degli alimenti destinati agli animali.
- Le autorità competenti effettuano un monitoraggio e fanno rispettare questa responsabilità.
- I servizi di controllo della Commissione valutano la capacità delle Autorità competenti nell'adempiere a questi compiti attraverso audit e ispezioni.



**REGOLAMENTO
183/2005/CE
del 12 gennaio 2005
che stabilisce requisiti per
l'igiene dei mangimi**

GUCE L35 del 8.02.2005

Regolamento n.183/2005

Obiettivo principale:

assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.



**REGOLAMENTO
767/2009/CE
del 13 luglio 2009
sull'immissione sul mercato e sull'uso dei
mangimi, ..omissis.**

GUCE L 229 del 01.09.2009

Articolo 3 - paragrafo 2 - lettera g) Definizioni

Materie prime per mangimi

- prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele;



REGOLAMENTO 999/2001/CE

del 22 maggio 2001 e s.m.i.
recante disposizioni per la prevenzione,
il controllo e l'eradicazione di alcune
encefalopatie spongiformi trasmissibili.

GUCE L 147 del 31.05.2001

Reg.999/2001 e s.m.i.

disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Articolo 7 (Divieti in materia di alimentazione degli animali).

- 1. La somministrazione ai ruminanti di proteine animali è vietata.**
- 2. Il divieto di cui al paragrafo 1 è esteso agli animali diversi dai ruminanti ed è limitato, per quanto riguarda l'alimentazione di tali animali, con prodotti di origine animale a norma dell'allegato IV.**

Tali disposizioni si applicano, fatto salvo le disposizioni di cui all'allegato IV, che stabiliscono le deroghe al divieto dei sopracitati paragrafi (punti A, B, C, D)

Allegato IV
Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

In deroga al divieto di cui all'articolo 7 del Reg. (CE) 999/01, è consentita esclusivamente:

- ➔ Ai ruminanti la somministrazione di:
- latte, prodotti a base di latte e colostro;
 - uova e prodotti a base di uova;
 - collagene e gelatine derivate da non ruminanti;
 - proteine idrolizzate derivate: a) da parti di non ruminanti, b) da cuoio e pelli di ruminanti;

Ai vitelli non svezzati è consentita la somministrazione di farine di pesce solo per la produzione di sostituti del latte da utilizzarsi come complemento o in sostituzione del latte postcolostrale prima dello svezzamento

Allegato IV

Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

➔ Agli altri animali d'allevamento non ruminanti (suini, cavalli, conigli, pollame) è consentita la somministrazione di:

- latte, prodotti a base di latte e colostro;
- uova e prodotti a base di uova;
- collagene e gelatine derivate da non ruminanti;
- proteine idrolizzate derivate da parti di non ruminanti e da cuoio e pelli di ruminanti;
- farina di pesce;
- fosfato dicalcico e fosfato tricalcico;
- prodotti a base di sangue ricavati da non ruminanti;

Allegato IV
Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

➔ Ai pesci d'allevamento la somministrazione di:

- latte, prodotti a base di latte e colostro;
- uova e prodotti a base di uova;
- collagene e gelatine derivate da non ruminanti;
- proteine idrolizzate derivate da parti di non ruminanti e da pelli di ruminanti;
- farina di pesce;
- fosfato dicalcico e fosfato tricalcico;
- prodotti a base di sangue ricavati da non ruminanti;
- PAT di non ruminanti (comprese le farine di sangue di non ruminanti) (Reg. 56/2013)

Allegato IV Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

- ➔ Non ci sono divieti riguardo l'utilizzo di proteine animali per l'alimentazione degli animali carnivori da pelliccia e gli animali da compagnia (fatto salvo il divieto di cui all'articolo 11 del Reg (CE) 1069/2009 «cannibalismo»)
- ➔ Inoltre, nonostante l'All. IV del Reg. 999/01 dà la possibilità di utilizzare tuberi e radici come mangimi anche in presenza di frammenti ossei, in Italia non è consentito (nota DGSA n. 45054 del 20 dicembre 2005)

Allegato IV

Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

- ➔ Negli allevamenti che allevano ruminanti e non ruminanti, l'utilizzo dei prodotti ammessi con le deroghe (farina di pesce, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico, prodotti a base di sangue ricavati da non ruminanti), è permesso solo con specifiche autorizzazioni e previo accertamento che siano prese misure idonee di separazione nel magazzinaggio.
- ➔ Gli stabilimenti che producono mangimi per ruminanti e mangimi contenenti i prodotti di cui sopra, devono richiedere una specifiche autorizzazione rilasciata dalla ASL, previa verifica in loco dei requisiti minimi previsti (linee e locali completamente separati; è ammessa la linea comune solo per la preparazione della componente non di origine animale).

Allegato IV
Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

- ➔ Il trasporto di mangimi sfusi in deroga, non può avvenire contemporaneamente su veicoli che trasportano mangimi per ruminanti. Il trasporto successivo può avvenire, solo dopo accurata pulizia proceduralizzata e approvata dall'ASL.
- ➔ L'etichetta e la documentazione commerciale di mangimi sfusi in deroga deve recare chiaramente la dicitura «da non utilizzare nell'alimentazione dei ruminanti».

Allegato IV
Reg (CE) 999/2001 modificato dal Reg. (UE) n. 56/2013

- ➔ **l'uso di farine di pesce destinate all'alimentazione di ruminanti non svezzati è autorizzato solo per la produzione di sostituti del latte, distribuiti in forma secca e somministrati dopo diluizione in una determinata quantità di liquido, come complemento o in sostituzione del latte postcolostrale prima dello svezzamento;**
- ➔ **i sostituti del latte contenenti farine di pesce destinati a giovani animali di allevamento ruminanti sono prodotti in stabilimenti che non producono altri mangimi per ruminanti e che sono a ciò autorizzati dall'autorità competente.**
- ➔ **Per produzione, magazzinaggio, trasporto, etichettatura e uso in allevamento, valgono le stesse disposizioni precedenti e le stesse disposizioni**

Reg (UE) 56/2013 Sezione D

Condizioni per l'uso delle PAT, diverse dalle farine di pesce, ottenute da non ruminanti, e dei mangimi composti contenenti tali proteine da utilizzare nell'alimentazione degli animali d'acquacoltura

- ➔ I SOA provengono da macelli registrati e riconosciuti dall'UE, che non macellano ruminanti e sono direttamente avviati all'azienda di trasformazione in veicoli adibiti esclusivamente al trasporto di PAT di non ruminanti. Deroga pulizia proceduralizzata.
- ➔ Le PAT sono prodotte in stabilimenti riservati esclusivamente alla trasformazione di SOA di non ruminanti.
- ➔ I mangimi composti contenenti PAT di cui alla presente sezione sono prodotti in stabilimenti adibiti esclusivamente alla produzione di mangimi per gli animali d'acquacoltura.

Reg (UE) 56/2013 Sezione D

Condizioni per l'uso delle PAT, diverse dalle farine di pesce, ottenute da non ruminanti, e dei mangimi composti contenenti tali proteine da utilizzare nell'alimentazione degli animali d'acquacoltura

La documentazione commerciale o il certificato sanitario che accompagnano le partite di PAT di cui alla presente sezione e i relativi imballaggi recano chiaramente la seguente dicitura:
"Proteine animali trasformate derivate da non ruminanti – Da non utilizzare per la produzione di mangimi per animali d'allevamento, ad eccezione degli animali d'acquacoltura e degli animali da pelliccia".

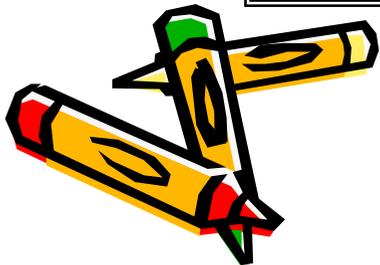
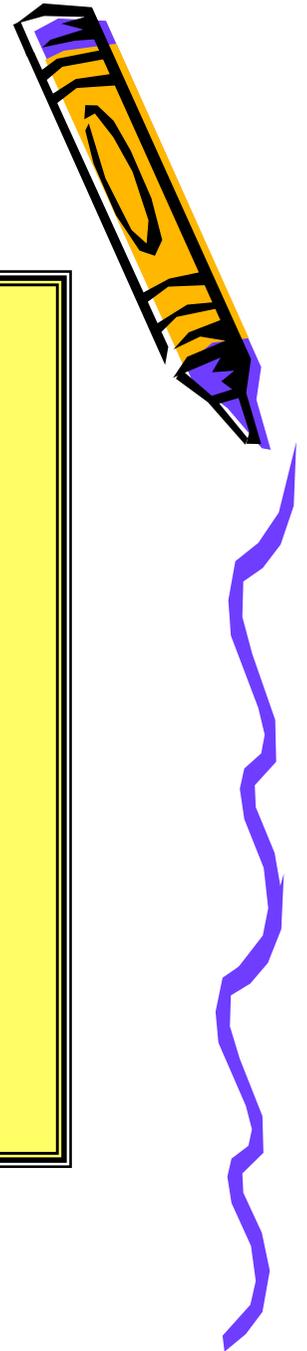
Riassumendo Reg. CE n. 999/2001

Allegato IV Alimenti animali

Regolamento (UE) n. 56/2013

Uso di proteine animali e mangimi contenenti tali proteine nelle diverse specie animali	Ruminanti	Non Ruminanti	Pesci
proteine animali trasformate	No	No	No
gelatina ricavata da ruminanti	No	No	No
prodotti a base di sangue	No	No	No
proteine idrolizzate	No	No	No
latte, prodotti a base di latte, colostro	Si	Si	Si
uova e prodotti a base di uova	Si	Si	Si
collagene e gelatine derivate da non ruminanti	Si	Si	Si
proteine idrolizzate derivate da parti di non ruminanti e da pelli di ruminanti	Si	Si	Si
farina di pesce (*)	No	Si	Si
fosfato dicalcico e fosfato tricalcico di origine animale (**)	No	Si	Si
prodotti a base di sangue ricavati da non ruminanti (***)	No	Si	Si
PAT (compresa farina di sangue) di non ruminanti (****)	No	No	Si
(*) conformemente alle condizioni di cui alla sezione A			
(**) conformemente alle condizioni di cui alla sezione B			
(***) conformemente alle condizioni di cui alla sezione C			

**Grazie della
vostra
attenzione**





REGOLAMENTO 68/2001/CE
del 16 gennaio 2013
concernente il catalogo delle materie
prime per mangimi.

GUCE L 29 del 31.01.2013

REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013

catalogo delle materie prime per mangimi di cui all'articolo 24
del regolamento (CE) n. 767/2009

(nel rispetto delle condizioni previste dal Reg 999/2001)

PARTE C

Elenco delle materie prime per mangimi

1. Cereali
2. Semi e frutti oleosi
3. Semi di leguminose
4. Tuberi e radici
5. Altri semi e radici
6. Foraggi
7. Altri vegetali, alghe
8. Prodotti lattiero caseari
9. Prodotti di animali terrestri (SOA, grassi, PAT, uova,)
10. Pesce
11. Minerali
12. Prodotti della fermentazione
13. Varie (prodotti dell'industria del pane, della pasta, pasticceria, dolciaria e gelatiera,.....)

REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013

**catalogo delle materie prime per mangimi di cui all'articolo 24
del regolamento (CE) n. 767/2009
(nel rispetto delle condizioni previste dal Reg 999/2001)**

Il catalogo facilita lo scambio di informazioni sulle proprietà del prodotto ed elenca le materie prime per mangimi in modo non esaustivo. La persona che immette per la prima volta sul mercato una materia prima per mangimi che non è elencata nel catalogo comunica immediatamente il suo utilizzo ai rappresentanti dei settori europei dei mangimi di cui all'articolo 26, paragrafo 1.

I rappresentanti dei settori europei dei mangimi pubblicano un registro di tali notifiche su Internet e provvedono al suo regolare aggiornamento



REGOLAMENTO

1069/2009/CE

del 21 ottobre 2009

recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e che abroga il Reg. 1774/2002/CE.

GU L 300 del 14.11.2009

DIVIETO DI:

- alimentazione di animali terrestri di una determinata specie (esclusi gli animali da pelliccia) e di pesci d'allevamento, con PAT ottenute da corpi di animali della stessa specie (DIVIETO CANNIBALISMO)
- alimentazione di animali d'allevamento (diversi da quelli da pelliccia) con rifiuti di cucina e ristorazione o materie prime per mangimi contenenti tali rifiuti o derivate dagli stessi;
- alimentazione di animali d'allevamento con foraggi provenienti da terreni sui quali sono stati applicati fertilizzanti organici o ammendanti (FOA/AO contenenti PD e quindi diversi dallo stallatico), a meno che il pascolo o il taglio dell'erba, abbiano avuto luogo alla scadenza di un periodo di attesa di almeno 21 giorni;

Sottoprodotti di o.a. ottenuti da animali sani, idonei al consumo umano e sottoposti a controllo sanitario:

Materiali di categoria 3, articolo 10, lettere da a) a m)

Articolo 14 Smaltimento e uso di materiali di categoria 3 (lett. d) punti i) ii) iii) e lett. j).

Solo i materiali di categoria 3 che NON hanno subito un processo di decomposizione o deterioramento possono essere trasformati e usati per la:

- fabbricazione di mangimi per animali d'allevamento (diversi dagli animali da pelliccia), conformemente all'articolo 31;
- fabbricazione di mangimi per animali da pelliccia, conformemente all'articolo 36;
- fabbricazione di alimenti per animali da compagnia, conformemente all'articolo 35.

Capo II - Immissione sul mercato

Sez. 1. SOA e PD destinati all'alimentazione di animali d'allevamento diversi dagli animali da pelliccia.

Articolo 31 - Immissione sul mercato

1.

I SOA e PD destinati all'alimentazione di animali d'allevamento (diversi dagli animali da pelliccia):

- **a)** sono o derivano da materiali di categoria 3 di cui all'articolo 10, lettere da a) a m) e quindi con l'esclusione delle lettere n) o) e p).
- **b)** sono stati raccolti o trattati, a seconda dei casi, nel rispetto delle condizioni stabilite per la sterilizzazione sotto pressione o di altre condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali; e
- **c)** provengono da stabilimenti Riconosciuti o Registrati.



REGOLAMENTO 142/2011/UE

del 25 febbraio 2011

recante disposizione di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, ...omissis.

GU L 54 del 26.02.2011

REGOLAMENTO (UE) N. 142/2011

Produzione di materie prime per mangimi per animali d'allevamento

Gli operatori si conformano alle prescrizioni di cui all'allegato X

- ➔ prescrizioni generali di cui al capo I;
- ➔ prescrizioni specifiche di cui al capo II;
- ➔ prescrizioni applicabili a taluni mangimi per pesci e esche da pesca di cui al capo III.

REGOLAMENTO (UE) N. 142/2011

ALLEGATO X MATERIE PRIME PER MANGIMI

CAPO I

Condizioni:

- Prodotti in un impianto di trasformazione di categoria 3, riconosciuto ai sensi dell'art. 24
- Ottenuti esclusivamente da materiali di cat. 3 (art.10, lettere da a) a m))
- Rispetto requisiti specifici all. X, Capo II

REGOLAMENTO (UE) N. 142/2011

**ALLEGATO X
MATERIE PRIME PER MANGIMI**

CAPO I

Norme microbiologiche per i prodotti derivati

I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinaggio presso l'impianto di trasformazione devono rispettare le norme seguenti:

Salmonella: assenza in 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ in 1 g

All. X, Capo II, sezione 4

Prescrizioni specifiche per le proteine animali trasformate e altri prodotti derivati utilizzabili come materie prime per mangimi

- Proteine animali trasformate
- Prodotti sanguigni
- Grassi fusi e olio di pesce
- Latte, prodotti a base di latte e colostro
- Gelatina e proteine idrolizzate
- Fosfato bicalcico
- Fosfato tricalcico
- Collagene
- Prodotti a base di uova
- Materiali cat. 3, art. 10 lettera f)

All. X, Capo II, sezione 4

Prescrizioni specifiche per le proteine animali trasformate e altri prodotti derivati utilizzabili come materie prime per mangimi

Trasformazione PAT per alimentazione animale:

PAT da mammiferi → trasformazione con metodo 1 (sterilizzazione)

Se per animali da compagnia → trasformazione con metodi 1- 5 o 7

PAT non da mammiferi → trasformazione con metodi 1- 5 o 7

Farine di pesce → trasformazione con metodi 1 - 7

All. X, Capo II, sezione 4, Parte I

Norme di trasformazione di latte, prodotti a base di latte e colostro

materia prima

norme di trasformazione



materia prima: solo il latte di cui all'articolo 10 lettera e) lettera f) lettera h) può essere usato per la produzione di latte e prodotti a base di latte e derivati dal latte

Materiali di categoria 3, articolo 10, lettera:

- e. sottoprodotti di o.a. ottenuti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano
- f. alimenti di o.a. o contenenti prodotti di o.a. non più destinati al consumo umano per motivi commerciali o qualsiasi altro difetto che non presenti rischi per la salute umana e animale
- h. Latte crudo e colostro derivante da animali vivi che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali

All. X, Capo II, sezione 4 Parte I

Norme di trasformazione di latte, prodotti a base di latte e colostro

1. LATTE

- Sterilizzazione ($F_0 \geq 3$ evidenza dell'efficacia del trattamento termico!)
- UHT ($T \geq 132^\circ\text{C}$ per $t \geq 1''$) seguito da:
 - Essiccazione ad almeno 72°C (per latte destinato all'alimentazione animale), oppure
 - Abbassamento del pH < 6 per almeno 1 ora

Oppure

- Sono trascorsi almeno 21 gg. tra la produzione del latte (o i pbl) e la spedizione, senza casi di Afta epizootica nello Stato Membro d'origine

All. X, Capo II, sezione 4 Parte I

Norme di trasformazione di latte, prodotti a base di latte e colostro

- HTST ($T \geq 72^{\circ}\text{C}$ per $t \geq 15''$ o trattamento che abbia almeno un effetto equivalente da produrre una reazione negativa al test della fosfatasi) applicato 2 volte
- HTST seguito da:
 - Essiccazione ad almeno 72°C (Latte U.Z.), oppure
 - Abbassamento del pH < 6 per almeno 1 ora

Oppure

- Sono trascorsi almeno 21 tra la produzione del latte (o i pbl) e la spedizione, senza casi di Afta epizootica nello Stato Membro d'origine

All. X, Capo II, sezione 4 Parte I

Norme di trasformazione di latte, prodotti a base di latte e colostro

2. I PRODOTTI A BASE DI LATTE:

- Sono sottoposti agli stessi trattamenti previsti per il latte, oppure
- Sono ottenuti a partire da latte sottoposto ad 1 dei trattamenti di cui al punto 1

3. IL SIERO DI LATTE, destinato all'alimentazione degli animali (sensibili al virus dell'Afta epizootica) e ricavato da latte trattato in conformità al punto 1:

- Trasportato ≥ 16 ore dopo cagliata e $\text{pH} < 6.0$, oppure
- Sono trascorsi almeno 21 tra la produzione e la spedizione, senza casi di Afta epizootica

All. X, Capo II, sezione 4 Parte I

Norme di trasformazione di latte, prodotti a base di latte e colostro

4. INOLTRE:

- Precauzioni per evitare contaminazione dopo trattamento
- Etichettatura (contiene materiale di cat.3 e non è destinato al consumo umano)
- Confezionato in imballaggi nuovi o trasportato alla rinfusa con mezzo di trasporto pulito e disinfettato
- Adeguate garanzie di pulizia sanitaria delle condizioni di produzione del latte crudo e del colostro

Deroga per l'immissione sul mercato di latte trasformato conformemente a norme nazionali

Raccolta, trasporto, trasformazione, utilizzo e magazzinaggio di latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati dal latte:

➔ di materiali di cat 3, articolo 10, lettere e), f) e h) del Reg. 1069/09

➔ che non sono stati trasformati a norma della Parte I

Tali prodotti possono essere utilizzati per l'alimentazione degli animali, conformemente all'All. X, Capo II, sezione 4, Parte II

Raccolta, trasporto, identificazione Requisiti generali

I Prodotti, di cui all'Allegato X capo II, sezione 4, parte II del Reg. UE 142/2011, possono essere impiegati a condizione che lo stabilimento di origine garantisca la loro tracciabilità.

Gli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 o registrati a norma del Reg. (CE) 852/2004, per la lavorazione e/o trasformazione del latte, che conferiscono i "Prodotti" come materia prima per mangimi, devono essere anche registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. (CE) 183/2005.

Raccolta, trasporto, identificazione Requisiti generali

Il Regolamento (CE) 1069/2009 ed il relativo Regolamento di applicazione - Reg. (UE) 142/2011- non si applicano al latte crudo, colostro e prodotti da essi derivati utilizzati nell'azienda di origine (caseifici aziendali).

Raccolta, trasporto, identificazione Requisiti generali

I "prodotti" (latte, prodotti a base di latte e prodotti derivati dal latte cui si applica la definizione di materiali di cat 3, che non sono stati trasformati a norma dell'All. X, Capo II, sezione 4, Parte I del Reg. 142/11) vanno raccolti, trasportati e identificati conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato VIII (Raccolta, Trasporto e Tracciabilità) del Regolamento UE 142/2011

Allegato X, Capo II, Sezione 4, Parte II, comma 3 (il latte & C possono essere forniti e utilizzati come materiali per mangimi), lettera a)

Prodotti Tipologia 1

I prodotti devono aver subito almeno uno dei seguenti trattamenti:

1. "temperatura ultra alta" (latte del tipo UHT)
2. sterilizzazione ($F_0 \geq 3$) o $T^\circ \geq 115^\circ$ per 15 min. o T° e tempo equivalente
3. pastorizzazione o sterilizzazione seguite da :
 - a. essiccazione in caso di latte in polvere o prodotti a base di latte in polvere
 - b. un processo in cui il pH sia mantenuto per almeno un'ora a un valore < 6 in caso di prodotti a base di latte acidificato

Prodotti Tipologia 1

Utilizzo

1. I prodotti possono essere usati per produrre alimenti per animali
2. Lo stabilimento deve garantire la tracciabilità del prodotto

Allegato X, Capo II, sezione 4, Parte II, comma 3,
lettera b), punto i)

Prodotti Tipologia 2

1. prodotti sottoposti a pastorizzazione
2. Siero ottenuto da prodotti a base di latte non sottoposti a trattamento termico, raccolto almeno 16 ore dopo la cagliatura del latte e con pH < a 6,0 prima di essere mandato direttamente alle aziende di allevamento riconosciute

Prodotti Tipologia 2

Utilizzo

1. I prodotti possono essere usati per produrre alimenti per animali, purché:
 - a. Lo stabilimento di provenienza sia riconosciuto e garantisca la **tracciabilità** del prodotto
 - b. Siano mandati ad un **"numero limitato"** di allevamenti riconosciuti
2. Registrazione caseificio
3. Registrazione allevamento di destinazione

Allegato X, Capo II, sezione 4, Parte II, comma 3,
lettera b), punto ii)

Prodotti Tipologia 3

**Prodotti crudi o non trattati termicamente o
trattati diversamente dalle tipologie 1 e 2**

Prodotti Tipologia 3

Utilizzo

Prodotti destinati a un numero limitato di allevamenti autorizzati, fissato sulla base della valutazione del rischio per gli scenari più ottimisti e più pessimisti, realizzata nella fase di elaborazione dei piani di emergenza per le malattie epizootiche, in particolare l'Afta epizootica

Prodotti Tipologia 3

Utilizzo

1. I prodotti possono essere usati per produrre alimenti per animali, purché:
 - a. Lo stabilimento di provenienza, riconosciuto, garantisca la tracciabilità del prodotto
 - b. Siano mandati ad un "numero limitato" di allevamenti autorizzati
 - c. Gli animali siano trasferiti:
 - Direttamente al macello
 - Altra azienda e poi macello
2. Registrazione caseificio
3. Registrazione allevamento di destinazione

Nota n. 30657 del 26/09/2011: Regolamento (UE) n, 142/2011: Nota applicativa dell'Allegato X, Capo II, Sezione 4 (materie prime per mangimi)

1. Raccolta, trasporto, identificazione
2. Procedure per registrazione caseifici
3. Procedure per registrazione e nulla osta allevamenti

Raccolta, trasporto, identificazione Prodotti in deroga

Solamente i "Prodotti" di tipologia 1 possono essere immagazzinati, per il deposito temporaneo in attesa di essere destinati ad un allevamento o un mangimificio, presso un impianto apposito riconosciuto art.24 lettera i) ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 e registrato ai sensi del Reg. (CE) 183/2005, oppure possono essere conferiti direttamente ad un mangimificio.

I "Prodotti" di tipologia 2 e 3 devono invece essere conferiti direttamente dall'impianto, all'allevamento autorizzato all'impiego.

Raccolta, trasporto, identificazione Prodotti in deroga

I "Prodotti", durante o al termine dell'immagazzinamento, per essere destinati alla alimentazione animale, devono rispettare i criteri microbiologici fissati all'allegato X, capo I del Reg. (UE) 142/2011.

I "Prodotti" destinati ad allevamenti per l'alimentazione animale, possono essere consegnati direttamente, dall'"Impianto" agli allevamenti utilizzatori, mediante le autocisterne adibite al trasporto di latte alimentare, purché mantengano le caratteristiche dell'idoneità al consumo umano e si provveda alla corretta identificazione dell'automezzo durante il trasporto.

Raccolta, trasporto, identificazione Prodotti in deroga

Il documento commerciale per il trasporto deve indicare la tipologia dei prodotti secondo la tabella sopra riportata.

L'operatore che trasporta i "prodotti" deve garantirne la tracciabilità dallo stabilimento di produzione all'azienda o impianto di destinazione (registro della partite e documento commerciale).

Registrazione caseifici

1. Istanza all'ASL, indicando:
 - Caratteristiche del prodotto (Tipologia 1, 2, 3)
 - Allevamento di destinazione (con N.O.) o magazzino riconosciuto (solo per Tipologia 1)
2. Ogni variazione (tipo prodotto, destinatario) va comunicata all'ASL

Registrazione caseifici

Il caseificio deve predisporre un piano di autocontrollo con una specifica procedura per la gestione dei "Prodotti".

Il produttore deve tenere le registrazioni relative alle spedizioni dei "Prodotti" utilizzando l'apposito registro di cui all'art. 22 del Reg. (CE) 1069/2009 (allegato VIII, capo IV del Reg. Ue 142/2011).

Le registrazioni dovranno essere effettuate entro 72 ore dalla spedizione.

Registrazione e Nulla Osta allevamenti

Gli allevamenti che ricevono direttamente dal caseificio i "Prodotti" per l'alimentazione degli animali allevati, devono richiedere il nulla osta all'ASL.

Requisiti generali:

- 1. Iscrizione anagrafe allevamenti**
- 2. Georeferenziazione**
- 3. Impiego "prodotti" esclusivamente per l'alimentazione degli animali presenti nell'allevamento cui sono inviati.**

Registrazione e Nulla Osta allevamenti

Allevamenti che utilizzano “prodotti” di tipologia 2 e 3 devono:

1. Requisiti generali +

2. Sede nella stessa provincia sede del caseificio, o confinante “numero limitato” di allevamenti

3. Adeguato sistema raccolta, ev. conservazione e distribuzione dei “prodotti”

Registrazione e Nulla Osta allevamenti

Allevamenti che utilizzano “prodotti” Tipologia 3 devono anche impegnarsi a trasferire tutti gli animali allevati:

- ➔ direttamente a un macello situato sul territorio nazionale, oppure
- ➔ ad un'altra azienda, dalla quale gli animali esposti al rischio di contrarre l'afta epizootica andranno trasferiti direttamente a un macello situato sul territorio nazionale, oppure
- ➔ ad un'altra azienda che non utilizza per l'alimentazione degli animali i prodotti di tipologia 3; gli animali esposti al rischio di contrarre l'afta epizootica possono lasciare l'azienda solo qualora siano trascorsi 21 giorni dall'introduzione di tali animali.

Registrazione e Nulla Osta allevamenti

1. Istanza all'ASL, indicando:
 - a. Caratteristiche del prodotto (Tipologia 1, 2, 3)
 - b. Caseificio di provenienza
 - c. Impiego (quantità, frequenza, specie alimentate, ev. conservazione...)
2. Ogni variazione (tipo prodotto, destinatario) va comunicata all'ASL

Registrazione e Nulla Osta allevamenti

La ASL competente per territorio rilascia il nulla osta previa ispezione dell'allevamento

In ogni caso il nulla osta deve riportare in modo chiaro la tipologia di prodotti che l'azienda intende utilizzare per l'alimentazione degli animali

L'allevatore deve tenere le registrazioni relative al ricevimento dei "Prodotti", utilizzando l'apposito registro di cui all'art. 22 del Reg. (CE) 1069/2009. Le registrazioni delle partite dovranno essere effettuate entro 72 ore dal ricevimento.

Allegato X, Capo II, sezione 10

Impiego di materiali di categoria 3, art. 10, lettera f) nell'alimentazione degli animali d'allevamento

I materiali di categoria 3 di cui all'articolo 10, lettera f), (resi commerciali) possono essere immessi sul mercato come alimenti per animali d'allevamento, senza ulteriore trasformazione purchè:

- i. siano stati sottoposti a un trattamento ai sensi dell'art. 1, par. 2, lett. m) del Reg. CE n. 852/04 o conforme al presente regolamento;

trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti

Allegato X, Capo II, sezione 10
Impiego di materiali di categoria 3, art. 10, lettera f)
nell'alimentazione degli animali d'allevamento

- ii. siano costituiti o contengano uno o più dei seguenti materiali di cat. 3 di cui all'articolo 10, lettera f), del Reg. (CE) n. 1069/2009:
 - latte e prodotti a base di latte
 - uova e prodotti a base di uova
 - miele
 - grassi fusi
 - collagene
 - gelatina
- iii. non siano stati in contatto con altri materiali di cat. 3, e
- iv. siano state prese tutte le precauzioni per impedire la contaminazione del materiale

**Grazie della
vostra
attenzione**

