**NOTE PER LE RIVENDITE DI MANGIMI**

PREMESSA.

La produzione animale svolge un ruolo molto importante nel settore agricolo della Comunità. I risultati soddisfacenti di tale attività dipendono in larga misura dall'uso di mangimi sicuri e di buona qualità. La ricerca di un elevato livello di protezione della salute umana e della salute degli animali è uno degli obiettivi fondamentali della legislazione alimentare, come stabilito nel regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. La direttiva 95/69/CE del Consiglio ha stabilito le condizioni e le modalità che si applicano a talune categorie di stabilimenti e intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali, per consentire loro di esercitare le proprie attività. Dall'esperienza risulta che tali condizioni e modalità costituiscono una valida base per garantire la sicurezza dei mangimi. Dall'esperienza risulta inoltre che è necessario assicurare che tutte le imprese nel settore dei mangimi, operino conformemente a requisiti di sicurezza armonizzati e che occorre effettuare un riesame generale per tener conto della necessità di assicurare un livello più elevato di protezione della salute umana, della salute degli animali e dell'ambiente. L'obiettivo principale delle norme in materia di igiene contenute nel Regolamento CE 183/2005 è di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti e dei mangimi, tenendo particolarmente conto dei seguenti principi:

a) la *responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sull'operatore del settore dei mangimi*;

b) la necessità di garantire la sicurezza dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare, a partire dalla produzione primaria dei mangimi fino alla loro somministrazione ad animali destinati alla produzione di alimenti;

c) l'attuazione generalizzata di procedure basate sui principi dell'analisi di rischio e dei punti critici di controllo (HACCP) che, assieme all'applicazione di buone pratiche igieniche, dovrebbe rafforzare la responsabilità degli operatori del settore dei mangimi;

d) i *manuali di corretta prassi* forniscono un'assistenza preziosa agli operatori del settore dei mangimi, a tutti i livelli della filiera, per conformarsi alle norme di igiene dei mangimi e per applicare i principi HACCP; e) la definizione di criteri microbiologici basati su criteri scientifici di valutazione del rischio.

Per assicurare la piena applicazione del sistema di registrazione e riconoscimento a tutti gli operatori del settore dei mangimi e, di conseguenza, garantire la piena rintracciabilità, è opportuno provvedere affinché gli allevatori si riforniscano e facciano uso solo di mangimi provenienti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti ai sensi del presente regolamento. Occorre un approccio integrato per garantire la sicurezza dei mangimi a partire da e compresa la produzione primaria di mangimi, fino a e compresa l'immissione sul mercato.

Secondo i principi di proporzionalità e sussidiarietà, le norme comunitarie non dovrebbero essere applicate a taluni casi di produzione domestica privata di mangimi e di alimentazione di certi animali, né alla fornitura diretta di piccole quantità di produzione primaria di mangimi a livello locale né alla vendita al dettaglio di mangimi per animali da compagnia. Occorrerebbe tenere conto del fatto che il rischio diminuisce se i mangimi sono prodotti e somministrati ad animali ad esclusivo consumo domestico o ad animali non destinati alla produzione alimentare. Il *commercio di piccole quantità di mangimi a livello locale e la vendita al dettaglio di mangimi per animali da compagnia* sono soggetti ad una disciplina particolare nel quadro del presente regolamento.

L'applicazione dei principi **HACCP** alla produzione primaria di mangimi è l'obiettivo a medio termine della legislazione europea in materia d'igiene, ma manuali di corretta prassi dovrebbero già ora incoraggiare l'uso di appropriati requisiti igienici.

La sicurezza dei mangimi dipende da diversi fattori. La legislazione dovrebbe fissare ***requisiti minimi di igiene***. Dovrebbero essere eseguiti controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore dei mangimi. Inoltre, tali operatori dovrebbero prendere misure o adottare procedure per conseguire un elevato livello di sicurezza dei mangimi. I principi HACCP possono aiutare gli operatori del settore dei mangimi a raggiungere uno standard più elevato di sicurezza dei mangimi. Non dovrebbero tuttavia essere considerati un meccanismo di autoregolamentazione e non sostituiscono i controlli ufficiali. L'attuazione dei principi HACCP richiede piena cooperazione e impegno da parte del personale delle aziende dei mangimi. In certe imprese nel settore dei mangimi non è possibile identificare punti critici di controllo e, in certi casi, l'adozione di corrette prassi può sostituire il monitoraggio dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire «limiti critici» di cui al Codex Alimentarius non impone la fissazione di un limite numerico in ogni caso. Il requisito di mantenere la documentazione di cui allo stesso Codex deve essere *flessibile* per evitare inutili aggravi alle imprese molto piccole. Occorre anche flessibilità per tener conto delle esigenze delle imprese nel settore dei mangimi ubicate in regioni che risentono di determinati vincoli geografici o in relazione a determinati requisiti strutturali. Ma questa flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi in materia di igiene dei mangimi. Per assicurare la rintracciabilità dal fabbricante all'utente finale e per favorire l'efficacia nell'applicazione dei controlli ufficiali, è opportuno un *sistema di registrazione e riconoscimento di tutte le imprese del settore dei mangimi da parte dell'autorità competente* dello Stato membro. Le autorità competenti degli Stati membri possono avvalersi dei sistemi vigenti di raccolta di dati in materia di imprese del settore dei mangimi per avviare e applicare il sistema previsto nel presente regolamento. Per ottenere il riconoscimento o la **registrazione**, le imprese nel settore dei mangimi dovrebbero soddisfare *diverse condizioni pertinenti alle loro operazioni per quanto concerne strutture, attrezzature, personale, produzione, controllo di qualità, stoccaggio e documentazione, per garantire sia la sicurezza dei mangimi sia la rintracciabilità del prodotto.* Occorrerebbe prevedere la possibilità di variare tali condizioni in modo da adeguarle ai diversi tipi di imprese del settore dei mangimi. Si dovrebbe predisporre la sospensione temporanea, la modifica o la revoca della registrazione o del riconoscimento qualora gli stabilimenti cambino o cessino le loro attività o non soddisfino più le condizioni che si applicano alle loro attività. ***La rintracciabilità dei mangimi e dei loro ingredienti lungo l'intera filiera è un elemento essenziale per garantire la sicurezza dei mangimi***. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene regole per assicurare la rintracciabilità dei mangimi e dei loro ingredienti e prevede una procedura per l'adozione di norme di attuazione applicabili a settori specifici. Le crisi consecutive verificatesi in relazione ai mangimi hanno dimostrato come incidenti che si verificano in una qualsiasi fase della filiera dei mangimi possono avere conseguenze economiche gravi.

Il Regolamento CE 183/2005 si applica pertanto alle attività degli operatori del settore dei mangimi *in tutte le fasi,* a partire dalla produzione primaria dei mangimi, fino a e compresa **l'immissione dei mangimi sul mercato** definendo «**operatore del settore dei mangimi**», la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo. Gli operatori del settore dei mangimi assicurano che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano condotte conformemente alla normativa comunitaria, alla legislazione nazionale con essa compatibile nonché ai dettami della corretta prassi. Essi assicurano in particolare che soddisfino i pertinenti requisiti in **materia di igiene** stabiliti nel presente regolamento. Gli operatori del settore dei mangimi pongono in atto, gestiscono e mantengono una **procedura scritta** **permanente** o procedure **basate sui principi HACCP**. Tali principi devono:

a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

 b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;

c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;

 d) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci;

 e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo;

 f) stabilire procedure per verificare se i provvedimenti enunciati alle lettere da a) a e) sono completi e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente;

 g) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) a f). Ogniqualvolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello **stoccaggio e della distribuzione**, gli operatori del settore dei mangimi sottopongono a revisione la loro procedura e apportano i necessari cambiamenti.

 Possono essere adottate misure per agevolare l'attuazione del presente articolo, anche per le piccole imprese. Gli operatori del settore dei mangimi: a) forniscono all'autorità competente prove della loro conformità nella forma richiesta dall'autorità competente; b) assicurano che la documentazione in cui si descrivono le procedure sia sempre aggiornata. *L'autorità competente tiene conto della natura e delle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi allorché stabilisce requisiti quanto alla forma di cui al paragrafo 1, lettera a)*.

**I requisiti delle rivendite di mangimi sono descritti nell’allegato 2 del Reg CE 183/2005 ( requisiti per le imprese nel settore dei mangimi diverse da quelle al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1).** Gli impianti per lo stoccaggio dei mangimi, le attrezzature, i contenitori, le casse, i veicoli e le loro immediate vicinanze vanno tenuti puliti e si devono attuare efficaci programmi di controllo **dei parassiti.**  La concezione, la progettazione, la costruzione e le dimensioni degli impianti e delle attrezzature devono: a) consentire un'adeguata pulizia e/o disinfezione; b) essere tali da ridurre al minimo il rischio di errore nonché da evitare la contaminazione, la ***contaminazione incrociata*** e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti. I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale. Le finestre e le altre aperture devono essere predisposte, ove necessario, contro i parassiti. Le porte devono avere una buona tenuta e, una volta chiuse, predisposte contro i parassiti. Se necessario, i soffitti e le strutture sospese devono essere concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei mangimi.

Tutto il personale deve essere informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze. Gli operatori del settore dei mangimi adottano le misure adeguate per garantire l'efficace rintracciamento dei prodotti. L'etichettatura dei prodotti deve indicare chiaramente se sono destinati all'alimentazione degli animali o ad altri scopi. I contenitori e le attrezzature usate per il trasporto, lo stoccaggio, la movimentazione, la manipolazione e la pesatura dei mangimi sono tenuti puliti. *Vengono introdotti programmi di pulitura e si riducono al minimo le tracce di detergenti e disinfettanti.*. Si devono ridurre al minimo e tenere sotto controllo gli scarti per contenere l'invasione di parassiti. Se del caso le temperature devono essere mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento. Tutti gli operatori del settore dei mangimi, compresi coloro che fungono esclusivamente *da intermediari commerciali senza mai detenere il prodotto nei loro locali*, riportano in un registro i dati pertinenti compresi quelli relativi all'acquisto, alla produzione e alla vendita, per un'effettiva rintracciabilità dal momento della ricezione alla consegna, compresa l'esportazione fino alla destinazione finale. *Gli operatori del settore dei mangimi, a eccezione di quelli che fungono esclusivamente da commercianti senza mai detenere il prodotto nei loro locali, tengono in un registro:* a) Documenti relativi al processo di fabbricazione e ai controlli. Le imprese nel settore dei mangimi devono disporre di un sistema di documentazione volto a definire e assicurare il controllo dei punti critici nel processo di fabbricazione e a stabilire e attuare piani di controllo della qualità. Esse devono conservare i risultati dei controlli pertinenti. Tale documentazione deve essere conservata per consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo. b) Documenti relativi alla rintracciabilità, per mangimi composti/materie prime per mangimi: - nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso; - nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna; - tipo, quantità e formulazione del mangime composto; - natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi). Gli operatori del settore dei mangimi mettono in atto un sistema di *registrazione e trattamento dei reclami*. Essi introducono, ove ciò risulti necessario, un *sistema per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione*. Essi definiscono con procedure scritte la destinazione dei prodotti ritirati che, prima di essere rimessi in circolazione, devono essere sottoposti a un nuovo controllo di qualità.