**NOTE OPERATORI DEL SETTORE DEI MANGIMI (OSM)**

**PER STABILIMENTI CHE PRODUCONO PRODOTTI PER L’ALIMENTAZIONE UMANA**

**E CHE DESTINANO I SOTTOPRODOTTI PER L’ALIMENTAZIONE ANIMALE**

 La sinergia tra aziende che producono sottoprodotti e altre che li utilizzano come materie prime secondarie, cioè in sostituzione ad altre materie prime, prende il nome di simbiosi industriale ed è alla base dei principi dell’economia circolare. In Europa, l’industria agroalimentare produce circa 250 milioni di tonnellate/anno di sottoprodotti e rifiuti, in Italia sono prodotti circa 13,5 milioni di tonnellate/anno di residui colturali e scarti agroalimentari che possono essere in parte riutilizzati dal settore mangimistico e valorizzati nelle filiere zootecniche.

**Il quadro normativo**

L’entrata in vigore della direttiva quadro rifiuti, Direttiva 2008/98/CE, ha poi obbligato il legislatore nazionale ad adeguare le norme vigenti alle più recenti norme comunitarie, soprattutto per quanto attiene ai concetti di “*recupero”, “rifiuto” e “sottoprodotto*”.

L’Articolo 184-bis, del Dlgs 152 del 2006 e s.m., (sostituito dal D.lgs n.205 del 2010) definisce una serie di requisiti che devono essere contestualmente tutti soddisfatti per identificare un “***sottoprodotto***”.

***La mancanza di anche un solo requisito comporta che il materiale sia trattato inevitabilmente secondo la disciplina sui rifiuti*** . Sono *oneri del produttore e del detentore assicurare l’organizzazione e la continuità di un sistema di gestione, deposito e trasporto, che consenta l’identificazione e l’utilizzazione effettiva del sottoprodotto per tempi e per modalità.* E’ molto utile anche la formalizzazione contrattuale della cessione del sottoprodotto stesso (anche a titolo gratuito); nel caso di sottoprodotti destinati all’alimentazione di animali da reddito, vigono inoltre gli **obblighi di tracciabilità, Reg. (CE) N. 852/2004, verificabili dalle competenti autorità di vigilanza e controllo**.

La ***legge n° 202 del 30/08/20016***, oltre a disporre per la distribuzione di prodotti alimentari per uso sociale e per la limitazione degli sprechi, definisce le “eccedenze alimentari” e ne *autorizza l’uso in alimentazione animale vincolato al mantenimento dello stato igienico sanitario delle stesse, per contribuire alla limitazione degli impatti ambientali, alla riduzione dei rifiuti e per promuovere i reimpieghi al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti*.
Le nuove normative in materia di ‘sottoprodotti’ considerano l’esigenza di utilizzare le risorse naturali per favorire la crescita economica e allo stesso tempo di aumentare l’efficienza di trasformazione per ridurre la produzione di rifiuti e l’impatto ambientale. Resta tuttavia non semplice adempiere in modo corretto ed esaustivo a tutte le normative che coinvolgono il semplice passaggio di un sottoprodotto dal produttore al detentore/utilizzatore (azienda agro-zootecnica).

## Tre principali vantaggi

L’innovazione tecnologica applicata al riutilizzo di sottoprodotti e residui agroalimentari nel settore mangimistico è un situazione vantaggiosa per numerosi aspetti, fra cui tre principali:
1. Recuperare il valore nutritivo del sottoprodotto come alimento zootecnico. Ciò ha favorito nei decenni scorsi la diffusione dei sottoprodotti nella industria mangimistica come le farine di estrazione e la crusca. I sottoprodotti sono più economici delle granelle e consentono di ridurre il costo razione. La maggior parte dei sottoprodotti può essere valorizzata per l’alimentazione dei ruminanti ed è stato dimostrato che possono sostituire completamente i cereali e migliorare l’efficienza di conversione alimentare dei bovini. *Esistono sottoprodotti ricchi in proteina (glutine di mais, farine di estrazione di olii vegetali, etc), ricchi in fibre digeribili (buccette di soia, polpe di bietola, pastazzo di agrumi, etc), ricchi in lipidi (germe di mais, olii ricchi in grassi idrogenati, etc) ricchi in zuccheri e amido (farinette e altri sottoprodotti dell’industria molitoria, alimenti scaduti dell’industria dolciaria e della panificazione)* *che possono essere utilizzati nella formulazione di mangimi complementari.* L’industria ortofrutticola e vinicola per la produzione da consumo fresco, da succhi di frutta e da vino smaltiscono come residui dal 5 al 50% delle quantità lavorate oltre agli scarti in campo, mentre l’industria della barbabietola da zucchero smaltisce l’85% del prodotto lavorato.
2. Migliorare le proprietà funzionali e nutraceutiche degli alimenti. **Alcuni sottoprodotti vengono utilizzati e inclusi nelle razioni animali (o nelle diete per l’uomo) per la particolare concentrazione di composti bioattivi poiché, oltre ad apportare valore nutritivo, svolgono il ruolo di integratore funzionale con particolari effetti benefici sulla salute o sul metabolismo**. In tal caso i sottoprodotti si utilizzano similmente ad additivi alimentari e conferiscono un miglioramento dello stato sanitario dell’animale e della qualità dei prodotti; possono inoltre favorire le qualità organolettiche della razione, apportare antiossidanti, o altre sostanze antitumorali, anticancerogeni, stimolanti del sistema immunitario e inibitori di parassiti del digerente, migliorare la qualità dei prodotti dal punto di vista microbiologico e della stabilità dei lipidi o della conservazione e durata. Questo è uno dei principali motivi che ha recentemente stimolato la ricerca di nuovi sottoprodotti e lo studio dei composti bioattivi residuali. Alcuni esempi: sanse, marcomele e vinacce ricchi in polifenoli, residui di girasole e soia ricchi in fitosteroli, residui di agrumi, carote e pomodori ricchi in pectine e carotenoidi etc.
3. Ridurre l’impatto ambientale. L’uso dei sottoprodotti riduce il fabbisogno di risorse naturali (superfici coltivabili per la produzione di foraggi e granelle, acqua per irrigare le colture, fertilizzanti, energia necessaria alle coltivazioni, trasporti, etc) e migliora le performance ambientali del settore zootecnico e agroalimentare in genere. L’uso di sottoprodotti agroalimentari consente di ridurre le emissioni di gas serra della produzione di latte e carne in quanto le emissioni per la produzione di un sottoprodotto sono inferiori alle emissioni per fieni e granelle. Nell’ultimo decennio la ricerca è particolarmente diretta a quantificare i benefici ambientali dell’uso di sottoprodotti.
Ulteriori benefici socioeconomici derivano da sottoprodotti agroalimentari fibrosi usati per l’alimentazione dei ruminanti, che sostituiscono parte di granelle (mais, soia, cereali e altre) utilizzabili per l’alimentazione umana. Questo riduce la competizione tra uso di alimenti per l’uomo e per gli animali (competizione food-feed) sui mercati delle farine e sull’uso della terra da coltivare per l’alimentazione umana o animale.

## (Esempio) Scarti di lavorazione della patata nell’ alimentazione bovina

Gli scarti di lavorazione della patata includono patate di pezzatura non adatta alla lavorazione/commercio, patate fritte e scarti di lavorazione.
Le patate fresche, non congelate e non germogliate possono essere somministrate tal quali senza bisogno di nessun trattamento.
Questi scarti contengono un 20-25% di SS, un prodotto umido ad alta concentrazione amilacea il cui uso deve essere limitato a non più di 2.5-3 kg/d per vacca di SS.

*(*[*https://informatorezootecnico.edagricole.it/bovini-da-latte/i-sottoprodotti-agroindustriali-nellalimentazione-animale/*](https://informatorezootecnico.edagricole.it/bovini-da-latte/i-sottoprodotti-agroindustriali-nellalimentazione-animale/)*)*

### Gli scarti di lavorazione di frutta e verdura possono essere ceduti per alimentazione animale se soddisfano tutte le condizioni per essere utilizzati come sottoprodotti. In particolare dovrà essere osservata la normativa in materia di mangimi per animali. Chi cede prodotti per mangimi è, infatti, direttamente responsabile della sicurezza mediante l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi, sul controllo dei punti critici (HACCP) e l'applicazione di buone pratiche igieniche. Inoltre i mangimi possono essere ceduti solo da stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005. In sintesi si deve trattare di scarti di prodotti per l'alimentazione umana, avviati all'alimentazione animale per motivi non sanitari, in quanto scarti del ciclo di condizionamento, eccedenze o prodotti non conformi agli standard stabiliti per il commercio, ad esempio per dimensione o malformazione.Tutte le materie prime cedute come alimento per animali, devono essere di qualità sana, genuina e commerciabile di modo da non rappresentare alcun pericolo per la salute degli animali, delle persone e dell'ambiente. Le materie prime per mangimi devono essere stoccate in bins di plastica all'esterno dei locali di lavorazione per un tempo molto breve. Se si innescano i fenomeni di fermentazione naturale, rientrano nella categoria dei rifiuti e come tale vanno gestite.

###  Utilizzo dei sottoprodotti originati dal ciclo produttivo dalle industrie agroalimentari destinate alla produzione di mangimi [(GU Serie Generale n.75 del 31-03-2009)](http://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2009/03/31/75/sg/pdf)

L'evoluzione normativa in materia di utilizzo di alcune tipologie di «prodotti» e «**sottoprodotti**» nella catena alimentare animale rende necessario ed opportuno formulare la presente nota esplicativa in materia di impiego in campo zootecnico di sottoprodotti derivanti dalle attività di produzione, compresa la produzione primaria, presso le imprese del settore alimentare, e destinati alla produzione di mangimi.

Si precisa che la presente nota esplicativa non prende in considerazione i sottoprodotti di origine animale in quanto tale ambito è specificatamente disciplinato dal Regolamento (CE) n.1774/2002 ( ora Reg. CE n. 1069/09 ) .

*Relativamente all'uso dei «sottoprodotti» o «materia prima secondaria» delle imprese del settore alimentare, la Commissione europea, con l'emanazione di una apposita comunicazione del 21 febbraio 2007,* «Comunicazione della Commissione al Consiglio e alParlamento», concernente l'interpretazione della nozione disottoprodotti e di rifiuti,ha inteso fornire alcuni orientamenti(linee guida) necessari per eliminare le disparità di trattamentotra gli operatori economici fra gli Stati membri, e fornire alle autorità competenti indicazioni chiare e modalità operativeuniformi in merito all'interpretazione corretta di «sottoprodotto».

 Le linee guida comunitarie, forniscono specifici orientamenti per definire un sottoprodotto, ottenuto nell'ambito di un processo di lavorazione presso una impresa del settore alimentare, compresa la produzione primaria, adatto ad essere immesso sul mercato e riutilizzato direttamente nel ciclo economico.

 Anche la Corte di giustizia, in passato ha più volte ribadito che, in contrapposizione con la definizione di rifiuto, che si articola fondamentalmente intorno alla nozione di «disfarsi», i sottoprodotti devono derivare dalla continuità di un processo di produzione, con un riutilizzo certo nel ciclo economico. Inoltre, la stessa Corte di giustizia ha evidenziato che sono le circostanze specifiche a fare di un materiale un sottoprodotto o meno e che, pertanto, occorre decidere di volta in volta.

 La citata comunicazione della Commissione, all'Allegato I – esempi di rifiuti e non rifiuti al punto 2 «sottoprodotti dell'industria agroalimentare - mangimi», precisa che: «i sottoprodotti dell'industria agroalimentare sono utilizzati massicciamente nei mangimi. I processi di produzione in numerosi settori (produzione di zucchero, amido e malto, frangitura di oleaginosi) generano sostanze che sono utilizzate come materie prime per mangimi, direttamente dagli agricoltori o dai fabbricanti di alimenti composti per animali.

Sebbene non si possa automaticamente considerare tutti i residui di produzione destinati all'alimentazione animale come non rifiuti, le suddette sostanze sono prodotte deliberatamente nell'ambito di processi di produzione adattati a tal fine, oppure, qualora non siano prodotte deliberatamente, soddisfano i criteri cumulativi per i sottoprodotti definiti dalla Corte, dato che il loro riutilizzo nei mangimi è certo e non necessitano di trasformazione previa al di fuori del processo di produzione. Le materie prime per mangimi sono inoltre disciplinate da testi quali il regolamento (CE) n. 178/2002, sulla legislazione alimentare, e la direttiva 96/25/CE, sulla circolazione di materie prime per mangimi. Si può quindi ritenere che, in entrambi i casi, la definizione di rifiuto non si applica al materiale in questione».

Detti criteri cumulativi della Corte sono ribaditi nella definizione di sottoprodotto di cui alla lettera p), comma 1, dell'art. 183, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, così come modificato dall'art. 2, comma 20, del decreto legislativo del 16 gennaio 2008, n. 4, recante norme in «materia ambientale», e che, per una più facile comprensione, si riporta integralmente di seguito:

 p) sottoprodotto: sono sottoprodotti le sostanze ed i materiali dei quali il produttore non intende disfarsi ai sensi dell'art. 183, comma 1, lettera a), che soddisfino tutti i seguenti criteri, requisiti e condizioni:

1. **siano originati da un processo non direttamente destinato alla loro produzione**;
2. **il loro impiego sia certo, sin dalla fase della produzione, integrale e avvenga direttamente nel corso del processo di produzione o di utilizzazione preventivamente individuato e definito**;
3. **soddisfino requisiti merceologici e di qualità ambientale idonei a garantire che il loro impiego non dia luogo ad emissioni e ad impatti ambientali qualitativamente e quantitativamente diversi da quelli autorizzati per l'impianto dove sono destinati ad essere utilizzati**;
4. **non debbano essere sottoposti a trattamenti preventivi o a trasformazioni preliminari per soddisfare i requisiti merceologici e di qualità ambientale di cui al punto 3), ma posseggano tali requisiti sin dalla fase della produzione;**
5. abbiano un valore economico di mercato.

In relazione, pertanto, a tale tipologia di sottoprodotti occorre evidenziare che gli stessi, nel momento in cui sono ***utilizzati per l'alimentazione animale, devono rispettare, nella fase di produzione, di commercializzazione e di impiego, la specifica disciplina igienico sanitaria sui mangimi, fissata dal Regolamento (CE) 183/2005, le ulteriori disposizioni sanitarie previste dai Regolamenti del «pacchetto igiene», nonché le eventuali specifiche norme sanitarie nazionali in vigore***. In particolare, le imprese del settore alimentare Regolamento (CE) 882/2004 ( Sost. Reg. UE 625/17), art. 2, lettera c) che intendono destinare i propri sottoprodotti ad uso zootecnico notificano la propria attività di produzione di sottoprodotti alle autorità sanitarie competenti utilizzando il modello 3 ed il modello 4 delle linee guida di applicazione del Regolamento (CE) 183/2005, del Ministero della salute, del 28 dicembre 2005. Inoltre**, le industrie agro-alimentari si impegnano ad estendere il rispetto dei requisiti igienico sanitari e le procedure** **basate sui principi dell'HACCP anche alla gestione dei sottoprodotti.**

 Il Regolamento 183/2005 prevede l'obbligo di registrazione e di certificazione per gli operatori addetti al trasporto di sottoprodotti destinati alla mangimistica. Inoltre, l'art. 5, comma 6, dello stesso Regolamento, prevede che gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori devono procurarsi e utilizzare soltanto mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma del Regolamento stesso.

 *I sottoprodotti ottenuti presso una impresa del settore alimentare in esame sono anche disciplinati dalla specifica normativa che li definisce come «materie prime per mangimi» (decreto legislativo 17 agosto 1999, n. 360, che recepisce la direttiva 96/25/CE). Esse possono essere immesse in circolazione unicamente utilizzando le denominazioni e le indicazioni riportate nel decreto stesso.*

 Le materie prime per mangimi, elencate nell'Allegato II, parte A, capo II, del predetto decreto legislativo 17 agosto 1999, n. 360, comprendono, a titolo esemplificativo, i seguenti prodotti: i prodotti della lavorazione dei cereali, dei semi oleosi, dei frutti oleosi, dei tuberi e radici, dei foraggi, dei minerali; i prodotti della panetteria e delle paste alimentari; i prodotti di confetteria, i prodotti di gelateria e pasticceria; gli sciroppi; gli acidi grassi; i prodotti ortofrutticoli ed i preparati alimentari. La maggior parte di dette materie prime derivano dai processi produttivi delle industrie agro-alimentari.

 **Tali prodotti ovviamente dovranno essere liberati dagli imballaggi secondo quanto previsto dalla decisione della Commissione 2004/217/CE «relativa all'adozione di un elenco di materie prime di cui vieta la circolazione o l'impiego nei mangimi», che al punto 7) dell'Allegato prevede il divieto dell'impiego degli «imballaggi e parti d'imballaggio provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agro-alimentare» nei mangimi.**

***Il Regolamento (CE) 178/2002, art. 17, prevede l'obbligo per l'operatore alimentare e quello del settore dei mangimi di garantire che i propri prodotti soddisfino i requisiti in materia di igiene in tutte le fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione ed impiego***. Analogamente la legge n. 281/63 che «disciplina la preparazione e del commercio dei mangimi», all'art. 17, dispone che le materie prime utilizzate nella produzione di mangimi siano di qualità sana, leale e mercantile e che non presentano pericoli per la salute degli animali e delle persone, il medesimo precetto e' espresso anche nell'art. 8, del decreto legislativo n. 149/2004.

 *Pertanto, i sottoprodotti delle imprese del settore alimentare in virtù delle loro caratteristiche, nel caso siano destinati alla produzione di mangimi, sono assoggettati al rispetto degli obblighi previsti dalla succitata normativa del settore mangimistico a garanzia dell'igienicità' e della salubrità degli alimenti zootecnici da essi ottenuti. In particolare, per ciò che attiene la tracciabilità al decreto legislativo n. 360/1999, Regolamento (CE) 178/2002 e Regolamento (CE) 183/2005, in ordine alle procedure HACCP al Regolamento (CE) 183/2005, per l'assenza di pericoli per la salute degli animali e delle persone alla legge n. 281/1963.*

 In tale contesto normativo, quindi, nella catena alimentare animale possono essere utilizzati sottoprodotti ottenuti esclusivamente nell'ambito di un processo di lavorazione presso una impresa del settore alimentare, compresa la produzione primaria, che soddisfino tutti i requisiti igienico-sanitari specificati nelle norme sopra elencate.

 La presente nota esplicativa supera e sostituisce il comunicato del Ministero della salute 22 luglio 2002, concernente «linee guida relative alla disciplina igienico-sanitaria in materia di utilizzazione dei materiali e sottoprodotti derivanti dal ciclo produttivo e commerciale delle industrie agro-alimentari nell'alimentazione animale».

**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE**

**Guida all’attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi**

(2019/C 225/01)

**Sottoprodotti e alimenti provenienti dal settore alimentare e delle bevande non più destinati al consumo umano di cui è previsto l’utilizzo come materie prime per mangimi.**

Un utilizzo importante dei sottoprodotti del settore alimentare e delle bevande è costituito dall’alimentazione degli animali. I processi di produzione di numerosi settori (ad esempio la frantumazione di semi oleosi o la produzione di zucchero, amidi e malto) producono materiali che vengono successivamente utilizzati come mangimi. L’uso di tali materiali di origine non animale come mangimi è coerente con l’obiettivo di un’economia circolare e, in particolare, con la gerarchia dei rifiuti sancita dalla direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive. Tale direttiva stabilisce misure volte a proteggere l’ambiente e la salute umana prevenendo o riducendo l’impatto negativo della produzione e della gestione dei rifiuti, riducendo l’impatto complessivo dell’uso delle risorse e migliorandone l’efficacia.

|  |  |
| --- | --- |
| I materiali che non vengono prodotti deliberatamente in un processo di produzione sono un residuo della produzione e possono essere o no rifiuti. Un residuo di produzione può essere considerato un sottoprodotto e non un rifiuto solo se soddisfa le condizioni cumulative di cui all’articolo 5, paragrafo 1, della direttiva quadro sui rifiuti, ossia se è prodotto come parte integrante del processo di produzione e il suo ulteriore utilizzo nei mangimi è legale e certo, senza ulteriore trattamento al di fuori del processo di produzione di tale materiale. Questi sottoprodotti che saranno utilizzati per l’alimentazione degli animali sono pertanto materie prime per mangimi.(28) | . |

Inoltre, la direttiva quadro sui rifiuti distingue esplicitamente tra smaltimento e recupero: a tale proposito, prevede che nella gerarchia dei rifiuti il recupero (compreso il riciclaggio) sia prioritario rispetto allo smaltimento (articolo 4 della direttiva quadro) e che il prodotto recuperato cessi di essere un rifiuto (purché siano soddisfatte le condizioni di cui all’articolo 6 della direttiva quadro).

I sottoprodotti di origine animale, compresi i prodotti trasformati contemplati dal regolamento (CE) n. 1069/2009 (eccetto quelli destinati all’incenerimento, allo smaltimento in discarica o all’utilizzo in un impianto di produzione di biogas o di compostaggio) sono esclusi dall’ambito di applicazione della direttiva quadro sui rifiuti nella misura in cui sono contemplati da altra normativa dell’Unione (articolo 2 della direttiva quadro sui rifiuti).

Per quanto riguarda l’interpretazione della direttiva quadro sui rifiuti, è possibile reperire orientamenti dettagliati nelle seguenti pubblicazioni CE:

* *Guidance on the interpretation of key provisions of Directive 2008/98/EC* on waste (32) (Orientamenti sull’interpretazione delle disposizioni fondamentali della direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti) e
* *Comunicazione della Commissione al Consiglio e a*l Parlamento europeo relativa alla Comunicazione interpretativa sui rifiuti *e s*ui *sottoprodotti* (33).

È importante che gli operatori che immettono sul mercato prodotti destinati a entrare nella filiera alimentare identifichino chiaramente tali prodotti come destinati all’alimentazione animale, dato che i prodotti considerati «rifiuti» non possono essere re-immessi successivamente nella filiera dei mangimi.

*ALLEGATO*

Nota esplicativa sull’applicazione dei criteri per i sottoprodotti di cui all’articolo 5 della direttiva quadro sui rifiuti ai prodotti dell’industria alimentare che non contengono prodotti di origine animale destinati all’alimentazione animale, né sono costituiti o contaminati da tali prodotti [basata sulla comunicazione della Commissione COM(2007) 59 definitivo]:

*È c*erto che la sostanza *o l’oggetto* sarà ulteriormente utilizzata/o

L’intenzione di produrre mangimi a partire da queste sostanze le rende – a condizione che soddisfino determinate caratteristiche che consentono loro di essere utilizzate come mangimi – materie prime per mangimi e le integra così nel sistema di rintracciabilità della filiera alimentare.

*La sostanza o l’oggetto* può essere utilizzata/o direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica *industriale*

La normale pratica industriale include tutte le misure che un produttore adotterebbe per un prodotto, ad esempio:

* filtraggio, lavaggio o essiccazione di materiali,
* aggiunta di materiali necessari per un ulteriore uso, oppure
* controllo di qualità.

Tuttavia, i trattamenti considerati abitualmente come operazioni di recupero non possono, in linea di principio, essere ritenuti normali pratiche industriali in questo senso. Alcune di queste operazioni di trattamento possono essere eseguite presso lo stabilimento di produzione del fabbricante, altre presso lo stabilimento dell’utente successivo e altre ancora da intermediari, purché anche in quest’ultimo caso gli alimenti soddisfino il criterio di essere «prodotti come parte integrante di un processo di produzione». Le imprese di trasformazione di alimenti non più destinati al consumo umano devono applicare i processi elencati nel catalogo delle materie prime per mangimi, che rappresentano pratiche industriali ampiamente riconosciute e accettate.

*La sostanza o l’oggetto è prodotta/o* come parte integrante di un processo di *produzione*

Con la sempre maggior specializzazione dei processi industriali, le attività svolte lontano dallo stabilimento di produzione del fabbricante (ad esempio essiccazione, raffinazione, lavaggio) non impediscono che il materiale sia considerato un sottoprodotto. L’utilizzo di alimenti non più destinati al consumo umano per produrre mangimi composti non richiede un processo di recupero aggiuntivo. Le imprese di trasformazione di alimenti non più destinati al consumo umano (operatori del settore dei mangimi) raccolgono i materiali, che vengono trattati come materie prime per mangimi, e garantiscono un processo di produzione dedicato.

*L’ulteriore utilizzo è l*egale, ossia la sostanza *o l’oggetto* soddisfa, per l’utilizzo specifico, tutti *i r*equisiti pertinenti riguardanti *i p*rodotti *e l*a protezione della salute *e dell’ambiente e n*on determinerà impatti complessivi negativi sull’ambiente *o s*ulla salute *umana*

L’ulteriore utilizzo di alimenti non più destinati al consumo umano nei mangimi è soggetto alla legislazione dell’Unione sui mangimi, soprattutto al regolamento sull’igiene dei mangimi, che prevede l’obbligo, per gli operatori del settore dei mangimi, di attuare un piano HACCP completo, nonché al regolamento sulla commercializzazione dei mangimi e alla legislazione alimentare generale.

**Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi**

**Art. 4 - Obblighi generali**

**Comma** 1. 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.

**Art. 5 - Obblighi specifici**

Comma 2. Per le operazioni diverse da quelle menzionate al paragrafo 1 **( PRODUZIONE PRIMARIA )**, compresa la miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda quando usano additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati, ***gli operatori del settore dei mangimi ottemperano alle disposizioni di cui all'allegato II, ove necessario per le operazioni effettuate***.

Comma 3. Gli operatori del settore dei mangimi: a) soddisfano criteri microbiologici specifici; b) prendono misure o adottano procedure necessarie per raggiungere obiettivi specifici. La Commissione definisce i criteri e gli obiettivi di cui alle lettere a) e b). Tali misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento completandolo sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 31, paragrafo 3. 4. Gli operatori del settore dei mangimi **possono usare i manuali** di cui al capo III in qualità di **ausilio** per ottemperare agli obblighi derivanti dal presente regolamento.

**Art. 6 - Sistema di analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP)**

**Comma** 1. Gli operatori del settore dei mangimi che effettuano ***operazioni diverse da quelle di cui all'articolo 5, paragrafo 1, pongono in atto, gestiscono e mantengono una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP***.

Comma 2. I principi di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:

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).***

3. 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.

4. Nell'ambito del sistema di procedure di cui al paragrafo 1, gli operatori del settore dei mangimi *possono utilizzare manuali di corretta prassi unitamente a manuali sull'applicazione dell'HACCP*, elaborati a norma dell'articolo 20. 5. Secondo la procedura di cui all'articolo 31, paragrafo 2, possono essere *adottate misure per agevolare l'attuazione del presente articolo, anche per le piccole imprese*.

**Art. 7 - Documenti concernenti il sistema HACCP**

1. Gli operatori del settore dei mangimi: a) forniscono all'autorità competente *prove della loro conformità all'articolo 6* nella forma richiesta dall'autorità competente; b) assicurano che la **documentazione** in cui si descrivono le procedure sviluppate a norma dell'articolo 6 sia sempre **aggiornata**.

2. 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).

3. Disposizioni dettagliate per l'attuazione del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 31, paragrafo 2. Tali disposizioni possono aiutare certi operatori del settore dei mangimi ad attuare i principi HACCP sviluppati a norma del capo III, al fine di ottemperare ai requisiti dell'articolo 6, paragrafo 1.

**ALLEGATO II - 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**

DEFINIZIONI

Ai fini del presente allegato, si applicano le seguenti definizioni:

 a) "partita": una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo speditore o l'etichettatura e, nel caso di un processo produttivo, un'unità di produzione prodotta in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione di questo tipo, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate insieme;

b) "prodotti derivati da oli vegetali": qualsivoglia prodotto derivato da oli vegetali greggi o recuperati mediante trattamento oleochimico o per il biodiesel o distillazione, raffinazione chimica o fisica, diverso dall'olio raffinato;

 c) "miscelazione di grassi": miscelazione di oli greggi, oli raffinati, grassi animali, oli recuperati dell'industria alimentare e/o prodotti da essi derivati per produrre un olio o grasso miscelato, con la sola eccezione dello stoccaggio di partite consecutive.

IMPIANTI E ATTREZZATURA

1. Gli impianti per la *trasformazione e 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**.
2. 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**. Le macchine che vengono in contatto con i mangimi devono essere asciugate ogni volta che siano state sottoposte a una pulitura a umido.
3. Gli impianti e le attrezzature destinati a operazioni di miscelazione e/o produzione devono formare oggetto di una verifica adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti. a) Tutte le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione di mangimi devono essere appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e devono essere sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza; b) tutti i miscelatori usati nella produzione di mangimi devono essere appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e devono essere in grado di produrre opportune miscele omogenee e diluizioni omogenee. Gli operatori dimostrano l'efficacia dei miscelatori per quanto concerne l'omogeneità.
4. I locali devono essere dotati di un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale.
5. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo; devono essere concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi.
6. L'acqua usata nella produzione dei mangimi deve essere di qualità adatta per gli animali; le condutture dell'acqua devono essere inerti.
7. Le acque luride, le acque reflue e l'acqua piovana devono essere smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature e la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano. Si deve assicurare il controllo degli scarti e delle polveri per prevenire invasioni di parassiti.
8. 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.
9. 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.
10. Gli stabilimenti che effettuano una o più delle seguenti attività per immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione degli animali sono soggetti al riconoscimento ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3: a) trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004; b) trattamento oleochimico di acidi grassi; c) produzione di biodiesel; d) miscelazione di grassi.

PERSONALE

 Le imprese nel settore dei mangimi devono disporre di personale numericamente sufficiente e in possesso delle competenze e delle qualifiche prescritte per la fabbricazione dei prodotti in questione. Esse devono predisporre, per metterlo a disposizione delle competenti autorità incaricate del controllo, un organigramma in cui siano definite le qualifiche (ad esempio, diplomi, esperienze professionali) e le responsabilità del personale di inquadramento. Tutto il personale deve essere informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, delle sue responsabilità e competenze, specialmente in caso di modifica, in modo da ottenere la qualità ricercata dei prodotti in questione.

PRODUZIONE

1. Deve essere designata una persona qualificata e responsabile della produzione.

2. Gli operatori del settore dei mangimi devono assicurare che le diverse fasi della produzione siano svolte ***secondo procedure e istruzioni scritte prestabilite volte a definire, convalidare e assicurare la padronanza dei punti critici nel processo di fabbricazioni***.

3. Vanno adottate ***misure tecniche o organizzative per evitare o ridurre al minimo, a seconda delle necessità, le contaminazioni incrociate e gli errori***. Devono essere disponibili mezzi sufficienti e idonei per effettuare i controlli durante la fabbricazione.

4. La presenza di mangimi proibiti, di sostanze indesiderabili e di altri contaminanti in relazione alla salute umana o alla salute degli animali va verificata e devono essere poste in atto appropriate strategie di controllo per ridurre al minimo il rischio.

5. ***I residui e i materiali non adatti come mangimi vanno isolati e identificati***. I materiali di tal genere contenenti livelli pericolosi di farmaci veterinari, contaminanti o altri elementi di pericolo sono smaltiti in modo appropriato e non vengono usati quale mangime.

6. Gli operatori del settore dei mangimi adottano le misure adeguate per garantire l'efficace ***rintracciamento*** dei prodotti.

7. Gli stabilimenti di miscelazione di grassi che immettono sul mercato prodotti destinati all'alimentazione degli animali devono tenere tutti i prodotti destinati a tal fine fisicamente separati dai prodotti destinati a scopi diversi, a meno che questi ultimi siano conformi: - alle prescrizioni del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e - all'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (\*).

 8. L'etichettatura dei prodotti deve indicare chiaramente se sono destinati all'alimentazione degli animali o ad altri scopi. Se il produttore dichiara che una determinata partita di un prodotto non è destinata all'alimentazione degli animali o umana, questa dichiarazione non può essere in seguito modificata da un operatore in una fase successiva della filiera. \_\_\_\_\_ (\*) GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10. \_\_\_\_\_

CONTROLLO DI QUALITÀ

1. Se del caso, deve essere designata una persona qualificata e responsabile del controllo di qualità.
2. Le imprese nel settore dei mangimi devono, quale parte del loro sistema di controllo, avere accesso a un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati.
3. Deve essere predisposto per iscritto ed attuato un ***piano relativo al controllo di qualità che preveda, in particolare, il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione, i procedimenti e le frequenze di campionamento, i metodi di analisi e la loro frequenza, il rispetto delle specifiche - e la destinazione in caso di non conformità - dalle materie prime ai prodotti finali.***
4. Per garantire la rintracciabilità, il produttore deve provvedere a una **documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale.** Tale documentazione deve essere tenuta a disposizione dell'autorità competente, almeno per un periodo commisurato all'uso per il quale i prodotti sono immessi sul mercato. Inoltre, campioni degli ingredienti e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità (su base regolare in caso di fabbricazione esclusivamente per sopperire al fabbisogno proprio del produttore). I campioni sono sigillati ed etichettati per agevolarne l'identificazione; essi devono essere conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. I campioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato. Nel caso dei mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare, il fabbricante del mangime deve conservare soltanto campioni del prodotto finito.

MONITORAGGIO DELLA DIOSSINA

1. Gli operatori del settore dei mangimi che immettono sul mercato grassi, oli o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione degli animali, compresi i mangimi composti, devono analizzare tali prodotti presso laboratori accreditati per la somma di diossine e PCB diossina-simili, in conformità del regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione (\*). 2. A integrazione del sistema HACCP dell'operatore del settore dei mangimi, le analisi di cui al punto 1 devono essere effettuate almeno con le seguenti frequenze: a) trasformatori di oli vegetali greggi: i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di oli di cocco greggi. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei prodotti derivati da oli vegetali a eccezione di glicerolo, lecitina e gomme destinate all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; b) produttori di grassi animali: un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate di grasso animale e di prodotti da esso derivati appartenenti alla categoria 3, come previsto all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio (\*\*); c) operatori del settore dell'olio di pesce: i) deve essere analizzato il 100 % delle partite di olio di pesce se ottenuto da: - prodotti derivati da olio di pesce greggio diverso dell'olio di pesce raffinato, - prodotti della pesca per i quali non si dispone di dati storici di monitoraggio, di origine non specificata o provenienti dal Mar Baltico, - sottoprodotti di origine ittica provenienti da stabilimenti di produzione di pesce destinato al consumo umano non riconosciuti dall'Unione europea, - melù o menade, una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di olio di pesce; ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite in uscita derivate da olio di pesce greggio diverso dall'olio di pesce raffinato. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; iii) per quanto riguarda l'olio di pesce non menzionato al punto i), deve essere condotta un'analisi rappresentativa ogni 2 000 tonnellate; iv) l'olio di pesce decontaminato per mezzo di un trattamento ufficialmente riconosciuto deve essere analizzato secondo i principi HACCP conformemente all'articolo 6; d) industria oleochimica e del biodiesel: i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite di prodotti derivati dalla trasformazione dei prodotti di cui al punto i), ad eccezione di glicerolo, lecitina e gomme; e) stabilimenti di miscelazione dei grassi: i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientrante nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; oppure ii) deve essere analizzato il 100 % delle partite dei grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti. L'operatore del settore dei mangimi deve dichiarare all'autorità competente, nel contesto della sua valutazione dei rischi, l'opzione da lui scelta; f) produttori di mangimi composti per animali da produzione alimentare diversi da quelli indicati alla lettera e): i) deve essere analizzato il 100 % delle partite in entrata di oli di cocco greggi e di prodotti derivati da oli vegetali con l'eccezione di glicerolo, lecitina e gomme, grassi animali non rientranti nella lettera b), olio di pesce non rientranti nella lettera c), oli recuperati dell'industria alimentare e grassi miscelati destinati all'alimentazione degli animali. Una partita può comprendere al massimo 1 000 tonnellate di questi prodotti; ii) per i mangimi composti fabbricati contenenti i prodotti di cui al punto i) deve essere applicata una frequenza di campionamento pari all'1 % delle partite. 3. Se si può dimostrare che una consegna omogenea è più grande della dimensione massima della partita di cui al punto 2 e che è stata campionata in modo rappresentativo, allora i risultati dell'analisi del campione opportunamente estratto e sigillato saranno considerati accettabili. 4. Se un operatore del settore dei mangimi dimostra che una partita di un prodotto o tutti i componenti di una partita di cui al punto 2, immessi nella sua attività sono già stati analizzati in una fase precedente della produzione, trasformazione o distribuzione, o sono conformi ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii), l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare tale partita e deve analizzarla secondo i principi generali HACCP in conformità all'articolo 6. 5. Qualsiasi consegna di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) deve essere accompagnata dalla prova che questi prodotti o tutti i relativi componenti sono stati analizzati in base ai requisiti di cui al punto 2, lettera b) o al punto 2, lettera c), punto iii) o sono conformi a essi. 6. Se tutte le partite in entrata di prodotti di cui al punto 2, lettera d), punto i); al punto 2, lettera e), punto i) e al punto 2, lettera f), punto i) che entrano in un processo di produzione sono state analizzate in linea con i requisiti del presente regolamento e se può essere assicurato che il processo di produzione, la manipolazione e lo stoccaggio non aumentano la contaminazione da diossina, l'operatore del settore dei mangimi è esentato dall'obbligo di analizzare il prodotto finale e deve analizzarlo secondo i principi generali HACCP conformemente all'articolo 6. 7. Se un operatore del settore dei mangimi affida a un laboratorio il compito di eseguire un'analisi, come indicato al punto 1, egli deve richiedere al laboratorio di comunicare i risultati di tale analisi all'autorità competente nel caso in cui vengano superati i limiti per la diossina di cui alla sezione V, punti 1 e 2, dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE. Se un operatore del settore dei mangimi affida l'incarico a un laboratorio che si trova in uno Stato membro diverso da quello dell'operatore del settore dei mangimi che richiede l'analisi, egli deve richiedere al laboratorio di riferire all' autorità competente di quest'ultimo, che successivamente informa l'autorità competente dello Stato membro in cui ha sede l'operatore del settore dei mangimi. Gli operatori del settore dei mangimi devono informare l'autorità competente dello Stato membro in cui hanno sede nel caso di affidamento dell'incarico a un laboratorio situato in un paese terzo. Devono essere fornite prove che il laboratorio svolge l'analisi conformemente al regolamento (CE) n. 152/2009. 8. I requisiti in materia di test per la diossina sono rivisti entro il 16 marzo 2014. \_\_\_\_\_\_ (\*) GU L 54 del 26.2.2009, pag. 1. (\*\*) GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1 \_\_\_\_\_

STOCCAGGIO E TRASPORTO

1. I mangimi trasformati sono tenuti separati dai componenti di mangimi non trasformati e dagli additivi per evitare una contaminazione incrociata del mangime trasformato; si devono usare adeguati materiali di imballaggio.
2. *I mangimi vanno conservati e trasportati in appositi contenitori*. *Essi sono immagazzinati in posti all'uopo designati, adattati e mantenuti in ordine per assicurare buone condizioni di stoccaggio e solo le persone autorizzate dagli operatori del settore dei mangimi vi hanno accesso.*
3. I mangimi sono immagazzinati e trasportati in modo tale da essere facilmente identificabili per evitare confusioni o contaminazioni incrociate e prevenirne il deterioramento.
4. 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.
5. Si devono ridurre al minimo e tenere sotto controllo gli scarti per contenere l'invasione di parassiti.
6. Se del caso le temperature devono essere mantenute quanto più basse possibile per evitare la condensa e il deterioramento.
7. I contenitori che devono servire per lo stoccaggio o il trasporto di grassi miscelati, oli di origine vegetale o prodotti da essi derivati destinati all'alimentazione degli animali non devono essere utilizzati per il trasporto o lo stoccaggio di prodotti diversi da questi, a meno che tali prodotti soddisfino i requisiti: - del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e - dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE. Essi devono essere tenuti separati da qualsiasi altro carico, laddove esista un rischio di contaminazione. Nei casi in cui questo uso separato non sia possibile, è necessario pulire in modo efficiente, così da eliminare ogni traccia di prodotto, quei contenitori precedentemente utilizzati per prodotti non conformi ai requisiti - del presente regolamento o dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004, e - dell'allegato I della direttiva 2002/32/CE. I grassi di origine animale della categoria 3, di cui all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1069/2009, destinati all'alimentazione degli animali devono essere immagazzinati e trasportati conformemente a tale regolamento.

TENUTA DEI REGISTRI

1. ***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.
2. 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***, in particolare:

 i) per additivi di mangimi: - natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; - nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

 ii) per prodotti coperti dalla direttiva 82/471/CEE: - natura dei prodotti e quantità prodotta, date rispettive di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; - nome e indirizzo degli stabilimenti o degli utilizzatori (stabilimenti o agricoltori) cui tali prodotti sono stati consegnati, unitamente a dettagli sulla natura e quantità dei prodotti consegnati e, se del caso, al numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;

iii) per premiscele: - nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; - data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso; - nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso;

 *iv) 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).*

 RECLAMI E RITIRO DEI PRODOTTI

 1. Gli operatori del settore dei mangimi mettono in atto un sistema di *registrazione e trattamento dei reclami*.

 2. 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.