



TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI LE LINEE GUIDA DELLA CONFERENZA STATO REGIONI

Sulla Gazzetta Ufficiale dello scorso 19 dicembre è stato pubblicato un Accordo del 28 luglio 2005 tra Ministro della Salute e Presidenti delle Regioni e delle Province autonome volto ad agevolare l'applicazione del Regolamento 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi.

Si ricorda che l'art. 18 del Regolamento 178/2002 si applica dal 1° gennaio 2005 e le citate linee guida puntualizzano ciò che un allevatore deve fare per essere in regola con l'obbligo di garantire la tracciabilità lungo la filiera agroalimentare. In particolare, i suinicoltori devono:

1) Predisporre procedure per individuare tutti i fornitori di mangimi (i prodotti veterinari non rientrano nell'applicazione del Regolamento 178 ma sono disciplinati da norme specifiche) **e tutti i destinatari degli animali** (escluso il consumatore finale).

Per i fornitori è necessario annotare:

- a) nominativo del fornitore (sede sociale, stabilimento di provenienza del mangime ecc.)
- b) denominazione, presentazione del mangime ricevuto
- c) indicazioni per l'individuazione del mangime (partita, lotto, data di ricevimento ecc)
- d) altre informazioni utili

Per i clienti è necessario disporre di un sistema (ad esempio raccolta di fatture, bolle di accompagnamento, registri di carico e scarico) che consenta di individuare:

- a) tutti i clienti (ragione sociale, indirizzo, numero di telefono, fax, indirizzo e-mail, nominativo della persona responsabile degli acquisti in grado di collaborare al ritiro o la messa in quarantena degli animali non rispondenti ai requisiti di sicurezza, ecc)
- b) tutte le forniture a ciascun cliente
- c) modalità/mezzo di distribuzione
- d) date di consegna

E' comunque raccomandabile tenere uno schedario contenente l'elenco dei clienti (macelli) abituali e tutte le informazioni loro pertinenti (nome, ragione sociale, indirizzo e sede legale dell'impresa o stabilimento, telefono, fax, e mail e persona responsabile degli acquisti)

E' inoltre necessario predisporre una **lista dei trasportatori abituali** degli animali con l'indicazione di nome, ragione sociale, indirizzo e sede legale dell'impresa di trasporto, telefono, fax, e mail.

Infine, è opportuno **annotare, indirizzo, numeri di telefono e fax della ASL** competente per territorio in modo da garantire la tempestività di eventuali comunicazioni.

Le informazioni relative ai fornitori ed ai clienti, ai prodotti da loro acquistati o loro consegnati con le relative date devono essere sempre disponibili per le autorità di controllo.

Tali informazioni possono essere raccolte e conservate con sistemi già in uso, purchè gli allevatori siano in grado di comunicarle con prontezza agli organi di controllo per la gestione delle allerte sanitarie.

2) Essere pronti all'eventualità di dover ritirare dal mercato l'animale o la partita di animali che non risponda ai requisiti di sicurezza alimentare.

Nel caso di ritiro di una partita di animali dal mercato il responsabile dell'allevamento deve avvisare immediatamente i servizi competenti delle ASL prima telefonicamente poi per iscritto (con la dicitura "URGENTE, RITIRO DEGLI ANIMALI") fornendo tutte le informazioni necessarie per l'individuazione della partita di animali da ritirare. Contestualmente l'allevatore deve avvisare il macello destinatario della partita.

Con la collaborazione delle A.P.A. socie.

Modena, 23 gennaio 2006