



# Il Reg CE 852/2004

*Norme igieniche e buone pratiche nella  
produzione del miele*

*23 Febbraio 2018*

# Il Reg. CE 852/2004

- Riguarda tutti gli alimenti
- Promuove un approccio integrato (dal campo alla tavola) “è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare a cominciare dalla produzione primaria”
- Ribadisce la responsabilità primaria dell’Operatore del Settore Alimentare (come già definito dal Reg CE 178/2002)
- Si applica a tutte le fasi della produzione trasformazione e distribuzione degli alimenti (sono compresi la produzione primaria, gli scambi e l’esportazione)
- Definisce necessario garantire che gli alimenti importati rispondano agli stessi standard igienici degli alimenti prodotti nella Comunità Europea

# Il Reg. CE 852/2004

L' Apicoltore che vende il miele e i prodotti dell'alveare è un **Operatore del Settore Alimentare**



# Il Reg. CE 852/2004

Sancisce l'importanza del:

- Rispetto dei criteri microbiologici (definiti dal Reg CE 2073/2005)
- Controllo e mantenimento delle temperature e della catena freddo;
- Applicazione costante di una corretta prassi igienica;
- Applicazione generalizzata di procedure basate sui principi dell'HACCP;
- sostituiti in azienda agricola, dall'applicazione di Manuali di corretta prassi operativa sia per la registrazione dell'attività sia per promuovere il rispetto di buone pratiche.

# Il Reg. CE 852/2004

## Art.2 Definizioni

**IGIENE DEGLI ALIMENTI:** “le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l’idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell’uso previsto”

**PRODOTTI PRIMARI:** “i prodotti della produzione primaria, compresi i prodotti della terra, dell’allevamento, della caccia e della pesca”

**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”

**PRODOTTI NON TRASFORMATI:** “prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati”

# Il Reg. CE 852/2004

## Esclusioni dal campo di applicazione

- **Produzione primaria per uso domestico**
- Preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato
- **Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale** (*il piccolo quantitativo deve essere valutato rispetto alla capacità produttiva in toto dell'azienda agricola*).

# Il Reg. CE 852/2004

## Art. 5 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

***Impone l'applicazione di procedure di gestione del rischio basate sul metodo HACCP***

**Gli operatori del settore alimentare**

- predispongono, attuano e mantengono in corso le procedure di autocontrollo
- dimostrano all'ispettore, a richiesta, l'effettiva disposizione, attuato e mantenimento delle procedure di autocontrollo
- garantiscono che le procedure di autocontrollo siano descritte le procedure di autocontrollo
- conservano i dati relativi alle procedure di autocontrollo per un periodo adeguato

**Non c'è obbligo  
di basare  
l'autocontrollo della  
produzione primaria  
sull'HACCP**

# Il Reg. CE 852/2004

## PRODUZIONE PRIMARIA



## REGISTRAZIONE



Ambito di  
commercializzazione

Requisiti igienico sanitari  
richiesti

**L'attività di vendita al  
di fuori dell'azienda  
agricola deve essere  
sempre registrata**



# Il Reg. CE 852/2004

## PRODUZIONE PRIMARIA

Commercializzazione possibile solo presso l'azienda agricola

Devono essere rispettati tutti i requisiti igienico sanitari previsti dall'allegato I Parte A e Parte B

## REGISTRAZIONE

Commercializzazione in tutta Europa e nei Paesi Terzi nel rispetto degli accordi bilaterali e memorandum

Devono essere rispettati tutti i requisiti igienico sanitari previsti dall'allegato I Parte A e Parte B e dall'Allegato II (*il laboratorio di smielatura registrato si trasforma in impresa alimentare*).

# Il Reg. CE 852/2004

## Allegato I

### Parte A

Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

### Parte B

Raccomandazioni inerenti i manuali di corretta prassi igienica

## Allegato II

Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)

# Il Reg. CE 852/2004

## Allegato I Parte A

Si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

- **il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;**
- Il trasporto degli animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;
- In caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

# Il Reg. CE 852/2004

L' Operatore del Settore Alimentare responsabile della produzione primaria deve:

- assicurare la protezione da contaminazioni (ARIA, SUOLO, ACQUA, MANGIMI, MEDICINALI VETERINARI, FITOSANITARI, BIOCIDI e FERTILIZZANTI), garantire il corretto magazzinaggio e la gestione dei rifiuti.
- assicurare la salute e il benessere degli animali compresi i programmi di monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici;
- tenere registrazioni su natura e origine dei mangimi, somministrazioni dei farmaci veterinari, dati sulla presenza di eventuali malattie che possono incidere sulla sicurezza dell'alimento

# Il Reg. CE 852/2004

L'Operatore del Settore Alimentare, responsabile della produzione primaria deve:

- tenere puliti tutti gli impianti di produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia disinfettarli;
- utilizzare acqua potabile in modo da prevenire la contaminazione dell'alimento;
- assicurare la salute e la formazione del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari;
- evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- conservare per un periodo di tempo adeguato le registrazioni delle misure adottate per il contenimento dei pericoli e metterle a disposizione dell'Autorità Competente.

# Il Reg. CE 852/2004

## I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA DEVONO CONTENERE

Informazioni adeguate sui pericoli che possono insorgere e sulle azioni di controllo dei pericoli come ad esempio:

- Il controllo della contaminazione da sostanze nocive ambientali (micotossine, metalli pesanti, materiale radioattivo)
- L'uso di acqua, rifiuti organici e prodotti fertilizzanti
- L'uso corretto di integratori e la loro rintracciabilità
- L'uso corretto e adeguato di prodotti medicinali e la loro rintracciabilità
- La preparazione, il magazzinaggio, l'uso e la rintracciabilità dei mangimi/alimenti delle api
- Eliminazione di animali morti, rifiuti e strame
- Misure protettive volte ad evitare l'introduzione di malattie contagiose nonché l'obbligo di informare le autorità competenti
- Le procedure, le prassi e i metodi per garantire che l'alimento sia prodotto, manipolato, imballato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche adeguate (compreso il controllo infestanti)
- Le misure concernenti la tenuta delle registrazioni

# Il Reg. CE 852/2004

*Allegato II Requisiti generali in materia di igiene.....*

Suddiviso nei seguenti capitoli:

I: Requisiti strutture

II: Requisiti locali

III: Requisiti strutture mobili/temporanee

IV: Trasporto

V: Requisiti applicabili alle attrezzature

VI: Rifiuti alimentari

VII: Rifornimento idrico

VIII: Igiene personale

IX: Requisiti applicabili ai prodotti alimentari (*le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate ed immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi*)

X: Requisiti confezionamento e all'imballaggio

XI: Trattamento termico

XII: Formazione del personale

# Il Reg. CE 852/2004

## *Capitolo I: Requisiti strutture*

- Pulite, in buone condizioni e sottoposte a manutenzione
- Progettate per impedire l'accumulo di sporcizia, formazione di condensa e consentire la protezione dalle contaminazioni
- Gabinetti che non danno direttamente sulle aree di manipolazione
- Locali adibiti a spogliatoi (armadietti divisi in verticale civile/lavoro)
- Lavabi con acqua calda e fredda dotati di materiale per lavarsi le mani e sistema di asciugatura igienico
- Strutture per la conservazione e la manipolazione a temperatura controllata
- Areazione con flusso da area a più alta contaminazione a aree pulite
- Impianti di scarico progettati in maniera da evitare contaminazioni
- Stoccaggio prodotti pulizia e disinfezione in aree diverse da quelle di manipolazione degli alimenti



# Il Reg. CE 852/2004

## *Capitolo II: Requisiti locali*

- Pavimenti, pareti, porte, finestre e soffitti devono impedire l'accumulo di sporcizia e essere in materiali pulibili e disinfettabili
- Barriere anti-insetto alle finestre
- Presenza di attrezzature per la pulizia/disinfezione degli strumenti e degli impianti

## *Capitolo V: Requisiti attrezzature*

- Pulizia e disinfezione con una frequenza che eviti le contaminazioni
- Essere di materiali che rendano minime le contaminazioni, facilmente lavabili e disinfettabili e non corrodibili

# Il Reg. CE 852/2004

## *Capitolo VIII: Igiene del personale*

- Standard elevato di pulizia personale e indumenti puliti
- Personale affetto da malattie a trasmissione alimentare o presenza di piaghe/ferite infette deve avvisare OSA

## *Capitolo IX: Requisiti prodotti alimentari*

- Non accettare materie prime contaminate o inadatte al consumo umano
- Opportuna conservazione e protezione da contaminazioni e dagli animali infestanti
- Magazzinaggio separato delle materie prime dai prodotti trasformati

# Il Reg. CE 852/2004

## *Capitolo X: Requisiti confezionamento e imballaggio*

- Materiali da imballaggio non devono costituire fonte di contaminazione e vanno conservati in maniera protetta
- Imballaggi riutilizzabili devono essere pulibili e disinfettabili

## *Capitolo XII: Formazione personale*

- Addetti alla manipolazione (4h ogni 2 anni)
- Responsabili HACCP (8h ogni 5 anni)

**Art. 5 della Legge Regionale  
21 del 2005**

# Il Reg. CE 852/2004

Gli OSA collaborano con le Autorità Competenti e notificano ad essa gli stabilimenti posti sotto il loro controllo ai fini dell'attribuzione di un numero di REGISTRAZIONE.

Notificano inoltre all'AC qualsiasi variazione, cambiamento o chiusura.



# Il Reg. CE 852/2004

## REGISTRAZIONE

Presentazione della notifica ai  
SUAP

Trasmissione al Dipartimento di  
Prevenzione dell'AC

Trascorsi 30 gg dalla notifica in caso di  
silenzio l'attività si intende registrata  
(silenzio-assenso senza preventivo  
accertamento dei requisiti)



**DGR 13 maggio 2016 n°815 “Linee guida  
applicative Reg. 852/2004”**

Valutazione della documentazione e  
attribuzione di un codice con 13/14  
caratteri alfanumerici:

- IT: Sigla del Paese
- 06: Codice ISTAT Regione FVG
- 201/2/3/4/5: Codice ISTAT dell'Azienda Sanitaria
- 10001: numero progressivo attività
- Sigla M/V/MV: pertinenza medica, veterinaria o di entrambe le aree