

NOTA INFORMATIVA

- Visto l'art. 2 comma 1 del Regolamento CE 183/05 che recita:
"Il presente regolamento si applica:
 - a) – alle attività degli operatori del settore dei mangimi in tutte le fasi, a partire dalla produzione primaria.....
 - b) – alla somministrazione dei mangimi ad animali destinati alla produzione di alimenti.”;
- Visto che per produzione primaria di mangimi si deve intendere la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che dopo la raccolta o la cattura, non vengono sottoposti ad altre operazioni ad eccezione di un trattamento fisico semplice;
- Visto che il Reg. 183/05 prevede che tutti gli operatori del settore dei mangimi siano registrati o riconosciuti;
- Visto che tra gli operatori del settore dei mangimi rientrano anche gli "allevatori" che somministrano mangimi ai propri animali sia che essi li producano o meno;
- Visto quanto sopra tutti gli "allevatori" di animali destinati alla produzione di alimenti devono REGISTRARSI ed attenersi entro il 1° gennaio 2008 ai requisiti stabiliti dagli allegati al sopraccitato Regolamento e precisamente:
 - a) Se l'attività è limitata alla somministrazione del mangime prodotto in ambito aziendale devono attenersi ai requisiti stabiliti nell'allegato III.
 - b) Se gli allevatori comprano il mangime da somministrare agli animali e svolgono pertanto un'attività di deposito e stoccaggio del mangime, devono rispettare i requisiti dell'allegato I.

REQUISITI ALLEGATO I

1) PRODUZIONE PRIMARIA

a) DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE

Gli OSM(Operatori del Settore dei Mangimi) assicurano che le operazioni siano condotte in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi.

Gli OSM assicurano, nei limiti del possibile, che i prodotti primari, preparati puliti siano protetti da contaminazioni e deterioramenti attuando il controllo degli elementi di pericolo tra cui

- misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, terreno, acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti.
- misure correlate alla salute delle piante, degli animali e dell'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi.

Se del caso, adottano misure appropriate, in particolare:

- mantenere puliti i locali e le attrezzature per lo stoccaggio dei mangimi.
- usare acqua pulita al fine di prevenire contaminazioni pericolose
- immagazzinare e manipolare rifiuti e sostanze pericolose separatamente.
- prevenire contaminazioni da animali e parassiti.

2) TENUTA REGISTRI

Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo.

- tengono registrazioni di:
 - uso prodotti fitosanitari
 - uso di sementi geneticamente modificate
 - la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata.

REQUISITI ALLEGATO III

1) BUONA PRATICA ALIMENTAZIONE

a) PASCOLO

La pratica del pascolo su terreni adibiti a pascolo deve essere gestita in modo da ridurre al minimo la contaminazione da parte di fonti di pericolo fisico, biologico o chimico.

b) STALLA – ATTREZZATURASOMMINISTRAZIONE MANGIMI

La stalla e l'attrezzatura per somministrazione mangimi sono pulite regolarmente per prevenire insorgere fonti pericolo.

I prodotti chimici per pulizia ed igienizzazione sono usati secondo le istruzioni e conservati lontano dai mangimi e dagli spazi di somministrazione.

E' attuato un sistema di controllo dei parassiti.

Esistono sistemi per rimuovere regolarmente il letame, gli scarti ed ogni possibile fonte di contaminazione.

2) SOMMINISTRAZIONE MANGIMI

a) STOCCAGGIO

I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da altri prodotti Vietati nell'alimentazione animale.

I contenitori, le aree di stoccaggio sono mantenute puliti ed asciutti e sono attuate misure di controllo da parassiti.

I mangimi medicate ed i NON medicati destinati a categorie/specie diverse di animali sono immagazzinati in modo da ridurre rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati.

b) DISTRIBUZIONE

Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime è manipolato in modo da assicurare che non si verifichino contaminazioni

I veicoli per trasporto mangimi e le attrezzature di somministrazione sono puliti regolarmente.

c) MANGIMI ED ACQUA

L'acqua da bere è di qualità adeguata agli animali allevati.

Impianti somministrazione dei mangimi e dell'acqua devono essere costruiti ed ubicati in modo da ridurre contaminazione.

c) PERSONALE

La persona responsabile della somministrazione di alimenti e della loro manipolazione possiede necessaria conoscenza e competenza.