

OBBLIGHI DI REGISTRAZIONE



Sono in ogni caso **vietati** la raccolta ed il deposito promiscuo dei materiali di diversa categoria

COME AVVIENE L'ELIMINAZIONE?

Per l'allontanamento dai siti di produzione i SDA possono essere consegnati **esclusivamente a raccoglitori** che operano in conformità al Reg. (CE) 1069/2009. Il trasporto deve avvenire con automezzi o contenitori autorizzati dal Servizio Veterinario dell'ASL, identificati con targa inamovibile di metallo riportante la Regione, l'ASL di competenza ed un codice identificativo assegnato. In aggiunta, sui veicoli ed i contenitori destinati al trasporto di materiale di categoria 3 deve essere apposta una etichettata inamovibile, di colore verde che indichi la categoria dei SDA trasportati e riporti la dicitura "non destinato al consumo umano".



All'atto del carico dei SDA viene richiesta la compilazione di uno specifico documento commerciale di accompagnamento, firmato dallo speditore e dal trasportatore. Le copie devono essere conservate a disposizione per eventuali controlli degli organi di vigilanza per un **periodo di almeno due anni**. Le persone che spediscono, trasportano e ricevono SDA sono tenute a tenere aggiornato, con annotazioni **entro 10 giorni** da ciascuna operazione, un registro delle partite, esigibile su richiesta dell'autorità competente. Gli obblighi di registrazione e di detenzione del registro possono essere assolti dal destinatario dei SDA (impianto di destinazione o impianto di magazzinaggio) con il quale sia stato sottoscritto un contratto di fornitura in esclusiva e solo nei casi previsti all'art. 11 delle linee guida 17956-23/04/2025-DGISAN.

LE SANZIONI

Le violazioni delle disposizioni contenute nel Reg. (CE) n. 1069/2009 sono sanzionate dal D.L.vo n. 186 del 1° ottobre 2012.

ASL 5 LA SPEZIA - Dipartimento di Prevenzione
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534565 Fax: 0187/5351134
alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it

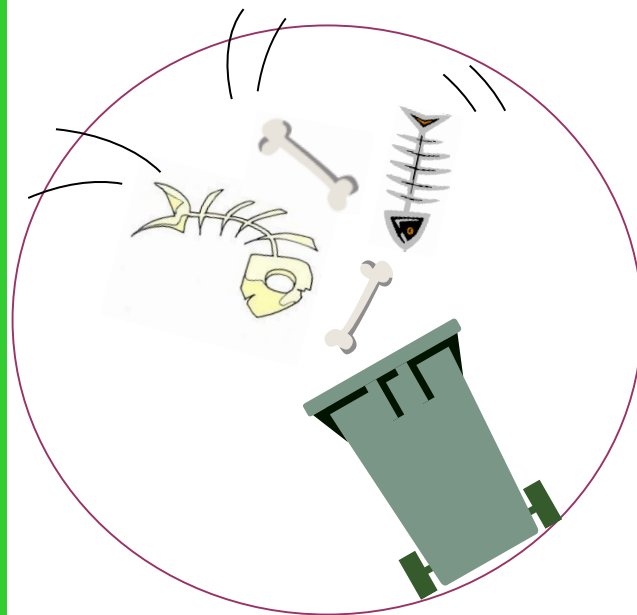
NORMATIVA DI RIFERIMENTO
REG. CE 1069/2009
LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REG. CE 1069/2009
REG. CE 14 2/2011
D.L.VO 186/2012



CORRETTA GESTIONE
PRESSO MACELLERIE
E PESCHERIE

SOTTOPRODOTTI

DI ORIGINE ANIMALE [SDA]



CHE COSA SONO?

Gli scarti derivati dalla lavorazione dei prodotti di origine animale, **le parti di animali giudicate non idonee per il consumo umano**, quanto destinato alla distruzione perché non utilizzabile né per l'industria zootecnica, né come fertilizzante, né idoneo per la produzione di biogas o per il compostaggio, vanno a costituire il complesso panorama dei "sottoprodotti di origine animale".

In modo più dettagliato con la definizione di "sottoprodotti di origine animale" (SOA), si intendono corpi interi o parti di animale o prodotti di origine animale (es. carne, latte, uova, pesci) compresi ovuli, embrioni e sperma, non destinati o non destinabili al consumo umano. Nella definizione rientra anche il cosiddetto **Materiale Specifico a Rischio (MRS)**, cioè quelle parti anatomiche che sono considerate particolarmente pericolose per il mantenimento e la diffusione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili degli animali (TSE), tra le quali rientra la ben nota sindrome della "mucca pazza" (BSE), e che pertanto sono soggette a rigorose misure di trattamento ed eliminazione

Gli scarti di lavorazione ottenuti nelle macellerie e nelle pescherie, salvo casi del tutto eccezionali, rientrano nella Categoria 3

COME SONO CLASSIFICATI?

In base al rischio sanitario per l'uomo, gli animali e l'ambiente la normativa definisce **3 categorie di sottoprodotti di origine animale** con conseguenti possibilità di destinazioni diverse:

Categoria 1 : sottoprodotti tra cui, ad esempio, ruminanti morti in stalla o parti di bovini regolarmente macellati che presentano un rischio elevato, anche non accertato, di BSE (encefalo, midollo spinale, tonsille, intestini, ecc.); rientrano quindi in questa tipologia i materiali definiti **MRS**

Categoria 2 : es. animali morti di specie aviarie, mammiferi morti diversi dai ruminanti o contenenti residui di farmaci, stallatico

Categoria 3 : sottoprodotti il cui rischio sanitario è minore o addirittura nullo, come le parti animali idonee al consumo umano ma che non vi sono più destinate per motivi commerciali (grasso, ossa e scarti di pesce)

QUALI SONO LE DESTINAZIONI?

I SOA di categoria 3, tal quali cioè senza aver subito alcun trattamento di trasformazione autorizzato, possono essere destinati ad:

- un impianto di incenerimento, per esservi eliminati direttamente come rifiuti; un impianto di trasformazione ad alte temperature;
- un impianto di raccolta o magazzino in attesa di successiva eliminazione o trasformazione.

La normativa ne impedisce **la raccolta, il trasporto e l'eliminazione con i criteri utilizzati per i rifiuti urbani o assimilabili agli urbani** (cassonetti stradali, smaltimento in discarica).

Diversamente i SOA di categoria 3 possono essere smaltiti in discarica autorizzata se sottoposti a trasformazione presso impianti riconosciuti 1069 o sottoposto ad un trattamento di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettera m) del Reg. 852 /04

COME AVVIENE LO STOCCAGGIO?

Nei luoghi di produzione i SOA devono essere raccolti e temporaneamente stoccati mediante l'impiego del freddo in **contenitori ermeticamente chiusi** (coperchio), in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, esclusivamente dedicati allo scopo e **identificati** mediante apposizione di una striscia inamovibile **alta almeno 15 cm** e di larghezza tale da renderla evidente. Tale striscia deve essere di diverso colore in relazione alla categoria di materiale trattato:

NERO per materiale di categoria 1 (MRS)

GIALLO per il materiale di categoria 2

VERDE per il materiale di categoria 3

Negli esercizi di macelleria e pescheria,, è sufficiente la dotazione di contenitori identificati con striscia verde, dal momento che la produzione di SOA di categoria 1 e 2 è eccezionale e può essere gestita adeguatamente con criteri di contingibilità. Sono in ogni caso **vietati la raccolta ed il deposito promiscuo** dei materiali di diversa categoria

DOVE VANNO I CONTENITORI?

Qualora l'allontanamento mediante raccoglitori autorizzati non avvenga quotidianamente, i contenitori ermeticamente chiusi devono essere conservati a temperatura di refrigerazione e, se collocati all'interno delle celle frigorifere destinate anche alla conservazione di alimenti, devono essere mantenuti in perfette condizioni igieniche per evitare ogni possibilità di contaminazione crociata. Per lo stoccaggio temporaneo nei luoghi di produzione non è necessaria alcuna autorizzazione preventiva.