

Il controllo ufficiale dei sottoprodotti di origine animale nella commercializzazione

DOTT.SSA BERVINI ROBERTA

18.07.2022

I sottoprodotti sono una risorsa...



Phonograph records



Violin Strings



Porcine Burn Dressings



Pigskin footballs



Cutting oils

Compiled by Alyssa Auer (2009)



Bone China



Drumheads



Hides and skins for leather goods



Glycerin for explosives and antifreeze



Linoleum



Pet food



Gelatin for marshmallows and photographic film



Industrial lubricants



Stearin for making chewing gum and candies



Hair for artist brushes



Rennet for cheese making



Hearts for xenotransplantation



Gelatin for drug capsules



Insulin and ingredients for other medicines



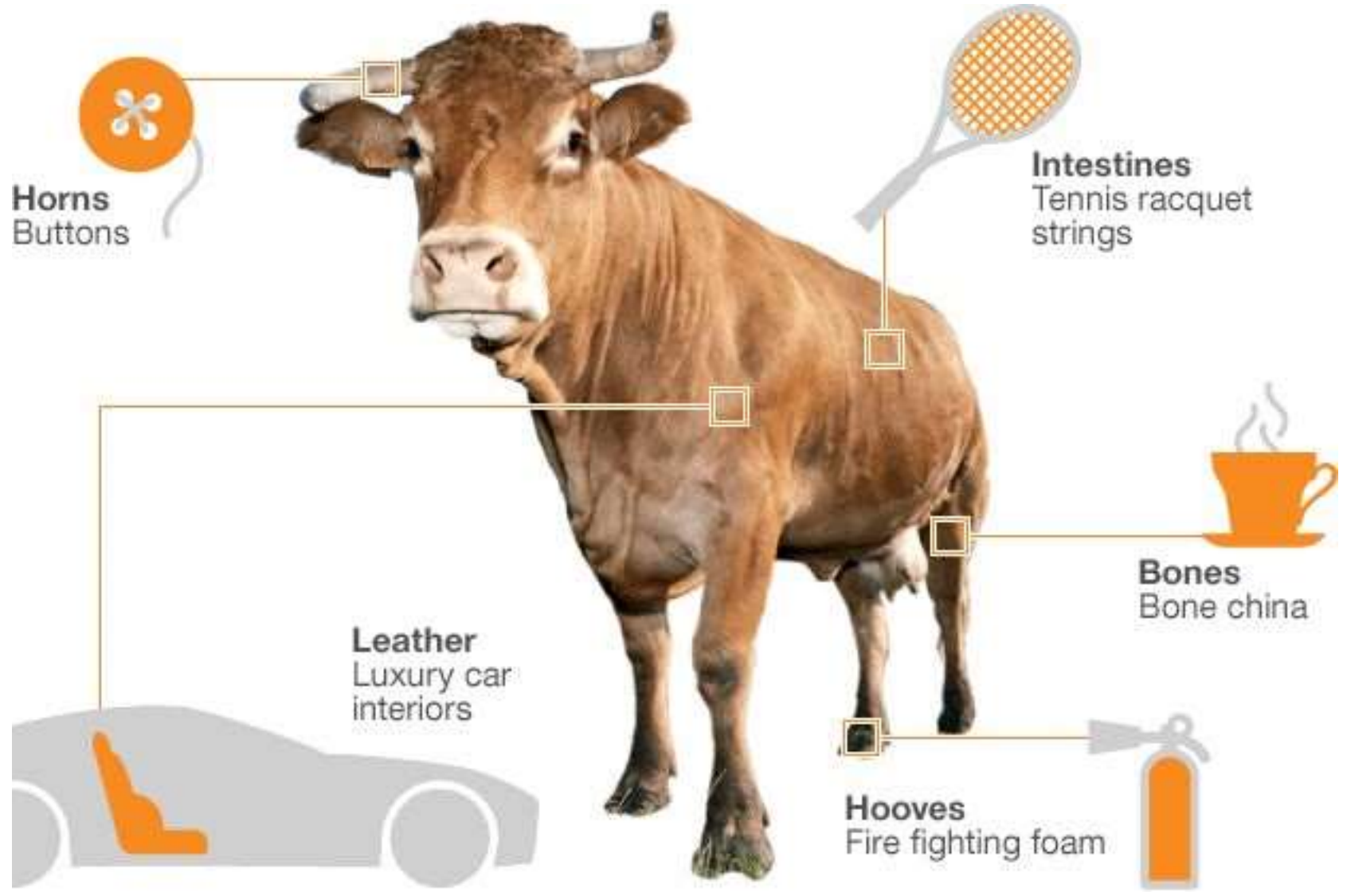
Ingredients for surgical sutures



Fatty acids and glycerin used for matches

Finbow, D., G. Bowman et al (2001) Swine Resource Handbook, The Ohio State University Extension.

I sottoprodotti sono una risorsa...



REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 21 ottobre 2009

recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)

Linee guida nazionali 2013
prossimo aggiornamento...

Accordo, ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Autonomie locali sul documento recante: "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002".

Rep. Atti n. 20/CU del 7/02/2013

REGOLAMENTO (UE) N. 142/2011 DELLA COMMISSIONE

del 25 febbraio 2011

recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera

DECRETO LEGISLATIVO 1 ottobre 2012, n. 186

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002, e per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 142/2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 e della direttiva 97/78/CE per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari in frontiera. (12G0206)

Indicazioni pratiche...
SOLO TERRITORIO NAZIONALE



Considerando (3) del Reg. (CE) n. 1069/2009
lo smaltimento di tutti i SOA non è un'opzione realistica, dato che comporterebbe costi insostenibile e rischi eccessivi per l'ambiente.

*D'altra parte, l'impiego sicuro, per varie applicazioni e in modo sostenibile, di un'ampia gamma di SOA, a condizione che siano ridotti al minimo i rischi sanitari, costituisce un **chiaro interesse per tutti i cittadini.***

Numerosi SOA sono infatti usati comunemente in importanti settori produttivi, quali ad esempio le industrie farmaceutiche, mangimistiche e del pellame.

Considerando (4)

Le nuove tecnologie hanno esteso le possibilità d'impiego dei SOA o dei prodotti derivati ad un ampio numero di settori produttivi, in particolare per la produzione di energia...

Qualche definizione... art. 3

Sottoprodotti di origine animale (SOA)

Corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma.

Prodotti derivati (PD)...

Prodotti ottenuti attraverso uno o più trattamenti, trasformazione o fasi di lavorazione di SOA (uso mangimistico/fertilizzanti/uso tecnico)

Ambito di applicazione... art. 2

La Responsabilità primaria spetta agli operatori

a) ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati che sono esclusi dal consumo umano in forza della legislazione comunitaria; e



SOA A NORMA DI LEGGE

b) ai seguenti prodotti che, in seguito alla decisione di un operatore, che è irreversibile, sono destinati a fini diversi dall'alimentazione umana:

i) prodotti di origine animale che possono essere destinati al consumo umano a norma della legislazione comunitaria;



SOA PER SCELTA

ii) materie prime per la produzione di prodotti di origine animale.

Categorizzazione dei SOA e dei PD... artt. 7-8-9-10

Smaltimento e uso dei SOA e dei PD... artt. 12-13-14

La categorizzazione è effettuata in base al rischio del sottoprodotto e alla possibilità che lo stesso possa anche indirettamente rientrare nell'alimentazione umana.

MATERIALE CAT. 1 (artt. 8/12): è escluso ogni tipo di utilizzo. Solo DISTRUZIONE.

MATERIALE CAT. 2 (artt. 9/13): è escluso dal consumo umano e dalla alimentazione animale ma può avere impieghi diversi, il più comune è l'utilizzo come FERTILIZZANTE ma anche per il COMPOSTAGGIO e il BIOGAS.

MATERIALE CAT. 3 (artt. 10/14): è il più diffuso ed è impiegato in ambito MANGIMISTICO sia ZOOTECNICO che PET-FOOD.

Controlli ufficiali nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale

1. Impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione alimenti di o.a. (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti base carne ecc.);



2. Esercizi al dettaglio e in sede fissa o su aree pubbliche



Stabilimenti riconosciuti ex Reg. CE 853/04 e registrati ex Reg. CE 852/04 : cosa producono...?

Esclusi da registrazione ex Reg.(CE) 1069/2009

Impianti di Macellazione

- BOVINI CAT. 1 (MRS) CAT. 2 (STALLATICO) CAT.3
- SUINI/OVI-CAPRINI/EQUINI ecc. CAT. 1 OV/CP (MRS) CAT. 2 (STALLATICO)
CAT. 3

Impianti di Sezionamenti/disosso ecc. CAT. 3

Macellerie/pescherie ecc. CAT. 3

Vigilanza sulla corretta gestione dei SOA nei luoghi di produzione...

- ✓ Piano di autocontrollo: procedura specifica di gestione dei SOA
- ✓ Corretta identificazione dei contenitori
- ✓ Modalità di raccolta e conservazione dei SOA in attesa dello smaltimento
- ✓ Verifica modalità di smaltimento in rapporto alla tipologia di esercizio e quantità teorica di materiale generato
- ✓ Controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite qualora previsto

SOA suddivisi in 3 categorie di rischio



Riflettono il loro livello di rischio per la salute pubblica e per gli animali

Piano di autocontrollo: specifica procedura di gestione

- Modalità di stoccaggio/identificazione/tracciabilità
- Procedura di pulizia/sanificazione dei contenitori
- No contaminazione dei SOA con materiali estranei (plastica, guanti, bicchieri, etichette, ferro, mozziconi di sigarette ecc.)



può rappresentare un problema di salute pubblica, animale e ambientale soprattutto se entrano nel processo di produzione di prodotti destinati a pet-food, mangimistica o concimi organici

Corretta identificazione dei contenitori e modalità di conservazione

Contenitori chiaramente identificati in base alla tipologia di materiale a cui sono dedicati: striscia inamovibile alta almeno 15 cm e di una larghezza tale da renderla evidente di colore

NERO

— — — — —
| materiali di categoria 1 |

GIALLO

— — — — —
| materiali di categoria 2 |

VERDE

— — — — —
| materiali di categoria 3 |



Se non asportati quotidianamente dal luogo in cui sono stati prodotti
devono essere immagazzinati mediante l'impiego del freddo

Verifica modalità di smaltimento:
tipologia di esercizio e quantità teorica di materiale generato

Destinazione dei SOA ottenuti da macellerie, pescherie e esercizi di vendita al dettaglio devono essere gestiti in coerenza al Reg. (CE) 1069/2009 (da valutare caso per caso):

- tipologia di esercizio e di SOA generato/quantità (lavorazione carni in osso e/o preimballate all'origine, prodotti della pesca freschi, alimenti confezionati ecc.)
- Corretta identificazione e stoccaggio (no contaminazione crociata)
- Fase del trasporto (registro – documenti commerciali)

TRASPORTO: documenti commerciali/registro partite spedite

A. I SOA e i PD durante il trasporto, sul territorio nazionale, devono essere accompagnati da **documento commerciale ex Reg. (UE) 142/2011** (previsto in ambito regionale anche D.d.t semplificato rif.

Linee guida):

- redatto almeno in 3 copie: produttore/trasportatore/destinatario
- Firmato da produttore (speditore) e trasportatore
- Conservato per almeno 2 anni

B. Chi spedisce, trasporta e riceve SOA e/o PD deve tenere un **registro delle partite** (da compilare entro 10 g. dalla fine del trasporto) a disposizione della AC con tutte le informazioni minime, generali e specifiche previste per la tracciabilità. Previste esclusioni...

3.1... 3.2... 3.3 (speditore/produttore occasionale di SOA) 3.5... 3.6...

3.4. Io speditore, nel caso in cui si tratti di un produttore di sottoprodotti che abbia stipulato con il destinatario (trasformazione o magazzinaggio), un contratto di fornitura in esclusiva, per tipologia di categoria dei materiali prodotti, a condizione che:

- a) i sottoprodotti provengano da negozi per la vendita al minuto;
- b) il contratto di fornitura sia redatto in forma scritta;
- c) il destinatario detenga il registro;
- d) il destinatario abbia dichiarato al produttore, per iscritto, di assumersi l'obbligo di fornire, per suo ordine e conto, su richiesta degli organi deputati ai controlli, l'estratto cronologico del registro, dei conferimenti effettuati dal produttore, completo di tutti i dati richiesti dal regolamento;

TRASPORTO: deroghe...

E' consentito il trasporto di SOA mediante veicoli o contenitori adibiti al trasporto di prodotti destinati al consumo umano (*modifica alle linee guida – solo territorio nazionale*) di ...

Sottoprodotti di cui art. 10 del Reg. (CE) 1069/2009 **lettere a), e), f), i), e j)** destinati esclusivamente alla produzione di alimenti per animali da compagnia o di prodotti derivati di cui art. 33, purchè consegnati direttamente agli stessi impianti di produzione alle seguenti condizioni:

- Consegna non alla rinfusa
- Trasportate in tempi diversi dagli alimenti destinati alla vendita per il consumo umano
- Mantengono le caratteristiche dell'idoneità al consumo umano durante il trasporto
- Adeguatamente imballate

a) carcasse e parti di animali macellati oppure, nel caso della selvaggina, di corpi o parti di animali uccisi, dichiarati idonei al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinati al consumo umano per motivi commerciali;

e) sottoprodotti di origine animale derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano, compresi i ciccioli, le ossa sgrassate e i fanghi da centrifuga o da separatore risultanti dalla lavorazione del latte;

f) prodotti di origine animale, o prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali;

i) animali acquatici e parti di tali animali, eccetto i mammiferi marini, che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali;

j) sottoprodotti di animali acquatici provenienti da stabilimenti o impianti che fabbricano prodotti destinati al consumo umano;

Controlli ufficiali e SOA

Menu principale

Servizi comuni

[Anagrafe personale ASL e altri operatori](#)

[Sedi di attività dei Servizi](#)

[Elenco comuni e indirizzi](#)

[Documentazione regionale](#)

[Documentazione aziendale](#)

[Logout](#)

Servizi specifici



[Attività di produzione e vendita alimenti di origine animale e non animale](#)



[Allerta alimentare](#)

9. Gestione dei sottoprodotti e degli SRM

Reg. CE n. 1069/2009 Reg. CE 999/2001

- 9.1. Documenti e registrazione dei sottoprodotti
- 9.2. Documenti e registrazione degli SRM
- 9.3. Corretta identificazione dei contenitori
- 9.4. Corretta gestione



Grazie per l'attenzione