IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Il Ministero della Salute promuove a pieni voti il Manuale di Coldiretti per la vendita diretta

Il Ministero della Salute promuove a pieni voti il "Manuale di corretta prassi operativa per la vendita diretta di alimenti delle imprese agricole" di Coldiretti. L'iter di validazione ha richiesto tempi lunghi, oltre un anno, per la complessità della materia e le necessità di approfondimento della Commissione ministeriale deputata alla validazione.

Con questo manuale Coldiretti vuole fornire alle imprese agricole uno strumento operativo completo, utile a implementare le procedure previste dalle disposizioni europee e nazionali in materia di igiene nell'attività di vendita e per il commercio al dettaglio dei prodotti alimentari, ivi comprese tutte le forme previste dal decreto 228/2001 e successive integrazioni e modifiche.

Il testo offre quindi suggerimenti pratici per redigere le procedure di autocontrollo dell'igiene, per le attività della rintracciabilità e la documentazione correlata e per quelle del ritiro/richiamo del prodotto non conforme, secondo quanto stabilito dal Reg. 178/2002; ma intende anche essere di supporto per coloro che saranno chiamati a controllare l'applicazione del Regolamento stesso, in particolare gli esperti per la consulenza tecnica di Coldiretti e per le autorità preposte ai controlli.

Il manuale comprende le fasi di ingresso del prodotto, stoccaggio/conservazione, manipolazione per la vendita (porzionatura, taglio ecc…) fino al commercio al dettaglio di prodotti alimentari, inclusa la vendita diretta tramite internet.

Il documento adotta la struttura basata sulle "Linee Guida del Ministero della Salute per l'elaborazione e lo sviluppo dei manuali di corretta prassi operativa ed in linea con l'altro Manuale Coldiretti di "Corretta Prassi Operativa per la Rintracciabilità e l'Igiene dei Prodotti alimentari e dei Mangimi, approvato dal Ministero della Salute nel 2009, che si occupa dell'igiene nella produzione primaria e nelle attività connesse, compresa la somministrazione (agriturismo), del quale rappresenta quindi il naturale completamento.

Con questi due testi le imprese di Coldiretti hanno ora strumenti di riferimento completi in materia di igiene, dalla produzione, alla trasformazione, alla vendita, disponendo di indicazioni utili per evitare duplicazioni burocratiche e per individuare la documentazione di supporto che le imprese agricole devono possedere.

L'approccio seguito dal Coldiretti è stato quello di considerare l'azienda agricola nel suo complesso ed è stato molto apprezzato dal Ministero della Salute, anche perché soddisfa il requisito della trasparenza richiesto dai consumatori. Le indicazioni di questi Manuali di corretta prassi nelle imprese agricole socie, consentirà anche di uniformare a livello nazionale le procedure previste dai regolamenti europei, nonché essere un valido strumento di riferimento anche per le istituzioni e gli enti preposti ai controlli.