

Arriva il Manuale Coldiretti per le imprese sulla corretta prassi alimentare

Ok del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali al "Manuale di corretta prassi operativa per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi" scritto dagli esperti Coldiretti.

La notizia sarà pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale Italiana e, quanto prima, il Manuale sarà consultabile anche sul sito del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali.

L'iter di approvazione ha richiesto tempi lunghi, sei mesi circa, a causa della complessità della materia e le verifiche di conformità richieste dai regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare.

In questo Manuale Coldiretti intende fornire alle imprese agricole uno strumento operativo completo, utile a implementare le procedure previste dal Reg. Ce n. 178/2002 sulla rintracciabilità, dai regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 (cosiddetto "pacchetto igiene"), e dal Reg. Ce n. 183/2005 sull'igiene dei mangimi, in coerenza con le Linee Guida emanate dal Ministero della salute, per garantire l'obiettivo della sicurezza alimentare.

Si tratta di una normativa molto articolata, che discende dalle numerose direttive emanate in seguito da una serie di scandali alimentari e alle malattie alimentari (come la Bse) e alla pubblicazione nel 2000 del Libro Bianco sulla sicurezza alimentare della Commissione Europea. Tali norme coprono l'intera catena alimentare (compresa la produzione di mangimi per gli animali), stabiliscono un elevato livello di protezione della salute dei consumatori ed attribuiscono in modo chiaro la responsabilità della sicurezza della produzione alimentare ai produttori, compresi quelli primari (agricoli), alle industrie ed ai fornitori.

In questo contesto, con il Manuale di corretta prassi operativa Coldiretti si è prefisso i seguenti obiettivi:

- fornire un supporto operativo agli agricoltori per implementare le procedure di sicurezza alimentare;
- mettere in condizione le imprese agricole di rispettare le disposizioni previste dai regolamenti comunitari sull'igiene dei prodotti alimentari, dei mangimi e sulla rintracciabilità;
- uniformare a livello nazionale le procedure di autocontrollo e controllo;
- soddisfare in ogni circostanza il requisito della trasparenza richiesto dai consumatori.

Tale approccio innovativo è stato molto apprezzato dal Ministero della Salute, in quanto non propone un documento settoriale ma considera l'azienda agricola nel suo complesso, collegando i principali adempimenti in un sistema integrato e fornendo indicazioni utili per evitare duplicazioni burocratiche, individuando la documentazione di supporto che l'azienda deve possedere.

In tal senso, il Manuale si rivolge:

- alle imprese agricole che si limitano alla produzione primaria, con l'indicazione delle linee guida per il controllo dei rischi;
- alle imprese agricole che esercitano anche la trasformazione dei prodotti agricoli e la vendita al consumatore, con l'indicazione delle linee guida per la stesura dei piani di autocontrollo per ogni specifico settore. Questa parte riprende, opportunamente aggiornata, il "Manuale per le imprese che operano nella trasformazione e alienazione di prodotti alimentari" di Coldiretti, già validato dal Ministero della Salute il 23/03/1999 e successivamente esteso al settore dell'agriturismo il 7/4/2000;
- a tutte le imprese agricole, per quanto riguarda la gestione della documentazione.

La Confederazione, inoltre, sta predisponendo un sistema informatico dedicato, usufruibile da tutte le imprese agricole Coldiretti, utile ad implementare le procedure previste, il sistema di autocontrollo, nonché le registrazioni richieste e la relativa documentazione, ma utile anche alle autorità preposte ai controlli.

Poiché alla Coldiretti sono associate circa il 63% delle imprese agricole iscritte alle Camere di Commercio, il Manuale può costituire uno strumento prezioso per uniformare a livello nazionale le procedure previste dai regolamenti europei, oltre che soddisfare il requisito della trasparenza richiesto dai consumatori.