

• CONTENUTI E NORMATIVE DI RIFERIMENTO DEL PACCHETTO IGIENE

Altri obblighi per gli allevatori: sicurezza e rintracciabilità

Il pacchetto igiene prevede l'attuazione di un sistema di autocontrollo (HACCP) che responsabilizza gli operatori del settore agroalimentare, allevatori compresi, rispetto alla sicurezza degli alimenti nell'ambito del proprio segmento di filiera. Inoltre obbliga all'applicazione di misure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti dalla tavola al campo

di Francesco Barreca

Il pacchetto igiene ha come obiettivo la riforma totale della legislazione comunitaria e nazionale relativa alla produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione e commercializzazione di alimenti, sia per l'uomo sia per gli animali, e ai conseguenti sistemi di controllo ufficiali da parte delle autorità competenti.

Il pacchetto igiene, inoltre, costituisce uno dei Cgo, cioè uno dei criteri di gestione obbligatori al cui rispetto è legato il pagamento dei premi pac.

Perché nasce il pacchetto igiene

Il ripetersi di crisi relative all'alimentazione umana e animale (Bse, diossina, dibattito ogm, ormoni, aviaria, ecc.) ha messo in risalto le carenze, sia sostanziali sia applicative, della normativa alimentare in vigore nella Comunità Europea.

Il Consiglio europeo, riunitosi a Helsinki nel dicembre 1999, si è posto due grandi obiettivi:

- la salvaguardia della vita e della salute dei cittadini, la difesa dei loro interessi, da realizzare attraverso la protezione della sanità e del benessere degli animali di allevamento, della salute delle piante e la tutela dell'ambiente;

- l'attuazione della libera circolazione nella Comunità dei prodotti alimentari e dei mangimi.

Per realizzare questi obiettivi, il Consiglio si è dunque assunto l'impegno di riformare completamente le norme e di rafforzare i sistemi di controllo su tutta la catena alimentare, dall'azienda agricola al consumatore finale.

La nuova normativa

Il nuovo quadro giuridico messo a punto prende in considerazione i diversi aspetti della filiera produttiva agroalimentare:

- gli alimenti per animali, stabilendo le regole per l'impiego dei prodotti specifici e la loro etichettatura, l'autorizzazione degli impianti di produzione e le relative misure di controllo;
- la salute e il benessere degli animali, prevedendo l'ampliamento della lotta alle zoonosi, alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e l'inserimento nel sistema normativo alimentare, le questioni relative al benessere degli animali;

- l'igiene degli alimenti, revisionando tutto l'ordinamento giuridico in essere al fine di semplificarlo e armonizzarlo

su tutto il territorio dell'Ue, ponendo particolare attenzione tanto agli aspetti microbiologici, quanto ai limiti dei contaminanti, dei residui di pesticidi e di

farmaci veterinari, quanto all'utilizzo di additivi e aromi;

- l'etichettatura e l'imballaggio delle derrate alimentari.

Rivestono inoltre fondamentale importanza:

- l'introduzione del principio di precauzione, che consiste nella possibilità di adottare misure provvisorie e adeguate di gestione del rischio nel momento in cui venga evidenziata la possibilità che si verifichino effetti pericolosi per la salute umana e/o animale o quando si ha incertezza scientifica;

- la creazione di un sistema di allarme rapido che, attraverso la razionalizzazione e semplificazione delle procedure decisionali in caso di crisi, vuole rendere rapide ed efficaci le misure di intervento.

IL PACCHETTO IGIENE

La sicurezza diventa autocontrollo

Con l'approvazione del «Pacchetto igiene 2004» cambiano le regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti: a partire dal 1° gennaio 2006 gli operatori del settore si trovano a dover modificare le loro prassi operative per garantire la sicurezza igienica del prodotto in tutte le fasi della filiera.

Al regolamento **178/02**, in vigore dal gennaio 2005, hanno fatto seguito, a completamento del «Pacchetto igiene», i regolamenti **852/04** (igiene dei prodotti alimentari), **853/04** (alimenti di origine animale), **854/04** e **882/04** (controlli ufficiali) e **183/05** (mangimi). Questi ultimi sono diventati operativi l'1 gennaio 2006.

Il cambiamento più rilevante è l'eliminazione di requisiti tecnici dettagliati, che lascia ampio spazio all'autocontrollo: gli operatori sono chiamati non tanto a rispettare piccole regole procedurali, ma a garantire la salubrità del prodotto finale.

Sistema dei controlli

La revisione del sistema dei controlli è tesa ad armonizzare il precedente quadro comunitario con lo scopo di intensificare l'omogeneità e la qualità.

La ridefinizione delle disposizioni relative ai controlli parte da due considerazioni di base:

- la progettazione degli orientamenti e delle linee operative a livello centrale, con il coinvolgimento di tutti gli Stati membri;
- una marcata cooperazione amministrativa nella gestione dei sistemi di controllo.

Il regolamento 178/2002 dal mangime alla tavola

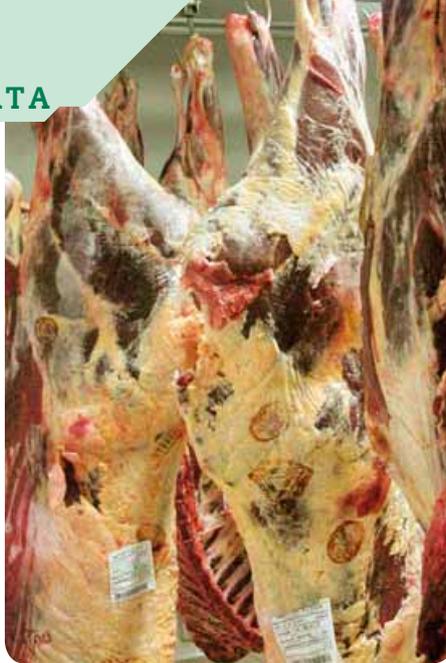
Questo regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure da seguire in tale settore.

Per garantire la sicurezza degli alimenti bisogna guardare a tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come a un unico processo che parte dalla produzione primaria inclusa, passa per la produzione di mangimi e arriva fino alla vendita di alimenti al consumatore. Ogni anello della catena produttiva presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare.

Partendo da queste considerazioni il regolamento 178 reputa necessaria l'organizzazione di un sistema generale per la rintracciabilità dei prodotti che comprenda il settore dei mangimi e quello alimentare, per poter procedere a ritiri mirati e precisi e fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando così danni più estesi e ingiustificati quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo.

Ritenendo poi il legislatore che gli operatori del settore alimentare sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per la produzione di alimenti e per garantire la sicurezza dei prodotti che arrivano al consumatore

L'aspetto fondamentale sancito dal regolamento 178 è quello relativo alla rintracciabilità



In osservanza del regolamento 852/04 gli operatori del settore devono rispettare diversi standard, come segnalare tutti i controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale

finale, sancisce che essi devono essere legalmente responsabili, in via principale, della sicurezza degli alimenti.

Campo di applicazione

Il regolamento Ce 178 disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi.

Non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato o alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.

Altri articoli importanti sono i numeri 14 e 15: stabiliscono che gli alimenti o i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato e che sono considerati a rischio quando sono dannosi per la salute o inadatti al consumo umano o animale.

Regolamento 178, aspetti applicativi

Rintracciabilità. È l'aspetto fondamentale sancito dal regolamento 178 (articolo 18), che testualmente dice:

- è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime;

- gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo;

- gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano;

- gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia di disposizioni più specifiche.

Responsabilità. L'articolo 21 coinvolge specificamente i produttori primari (agricoltori e allevatori) completando la normativa comunitaria sulle «responsabilità da prodotti difettosi».

Norme e compiti del regolamento

Nella sua seconda parte il regolamento 178 fissa le norme per la costituzione dell'autorità alimentare (EFSA), i suoi compiti, i principi per la sua gestione e amministrazione.

Il regolamento 178/2002 è sostanzialmente in vigore dal 2005, mentre gli altri regolamenti del pacchetto igiene sono entrati in vigore con il 1° gennaio 2006 e riguardano tutta l'attività dei Dipartimenti di prevenzione veterinari: area A (requisiti sanità animale, autocontrollo in azienda); area B: (igiene alimenti); area C: (benessere, sottoprodotti, farmacovigilanza, autocontrollo in azienda).

Questo regolamento riguarda tutti gli alimenti in generale, promuove un approccio integrato «dal campo alla tavola», interessa tutti i livelli: produzione primaria, trasformazione, distribuzione, scambi/esportazione e assegna la responsabilità primaria dell'igiene degli alimenti agli operatori del settore alimentare.

Prevede la possibilità che vengano fis-

sati criteri microbiologici e di temperatura. Prevede l'attribuzione di un numero di registrazione/riconoscimento da parte dell'autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti (rintracciabilità).

Dal campo di applicazione del regolamento 852/04 sono escluse la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali.

Punti critici

Fondamentale ai fini di questo regolamento è l'obbligo di applicazione di procedure secondo la metodologia HACCP, per la gestione dei pericoli che si possono verificare lungo il processo produttivo e quindi la stesura di appropriati manuali. L'autocontrollo è esteso, anche se in forma più leggera che per l'industria, anche alla produzione primaria e quindi anche gli agricoltori e gli allevatori dovranno dotarsi di manuali di corretta prassi operativa.

Flessibilità

Il sistema normativo attuale quando concede delle deroghe lo fa in maniera complessa e può indurre l'impressione di un diverso livello di igiene tra il livello industriale e le produzioni tradizionali.

Il nuovo approccio legislativo invece offre degli «adattamenti» alla legislazione per tenere conto delle situazioni particolari, senza che vengano a mancare gli obiettivi di sicurezza degli alimenti e di salvaguardia del consumatore propri del regolamento.

Gli Stati membri possono adottare misure nazionali per alleggerire i requisiti in materia di autocontrollo, di strutture e di igiene allo scopo di:

- consentire l'utilizzo di metodi tradi-

zionali di produzione (dop);

- tenere conto delle esigenze di regioni soggette a particolari vincoli geografici (igp);
- agevolare le piccole imprese; le misure si applicano dopo procedura di assenso da parte della Commissione e degli altri Stati membri.

Nella pratica il regolamento 852/2004

I regolamenti 852, 853, 854 e 882, a completamento del regolamento 178/2002, compongono il pacchetto igiene.

Premesso che gli allevatori e gli agricoltori sono a tutti gli effetti considerati «operatori del settore alimentare», per rispettare il regolamento 852/04 devono:

- assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni;
- attuare le misure relative alla salute e al benessere degli animali e all'uso dei farmaci;
- tenere puliti gli impianti utilizzati per la produzione primaria;
- tenere puliti i contenitori, le gabbie, i veicoli usati per il trasporto degli animali;
- assicurare la pulizia degli animali inviati al macello;
- utilizzare acqua potabile o acqua pulita;
- assicurare che il personale sia in buona salute e sia adeguatamente formato;
- evitare che gli animali infestanti siano fonte di contaminazione;
- gestire i rifiuti in modo da evitare contaminazioni;
- prevenire l'introduzione e la propaga-

zione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti;

- tenere conto dei risultati delle analisi effettuate su campioni prelevati da animali o che abbiano comunque rilevanza per la salute umana.

Regolamento 853/2004, igiene degli alimenti

Mentre il regolamento 852 si occupa degli alimenti in generale, il regolamento 853 (del Parlamento europeo e del Consiglio, 29 aprile 2004) lo completa e lo integra concentrandosi sui prodotti di origine animale, sia tal quali che trasformati, abrogando in pratica tutta la legislazione a oggi vigente.

Questo regolamento riscrive infatti le norme specifiche relative a carni rosse, carni bianche, carni di selvaggina, carni macinate e prepara-

zioni di carne, prodotti a base di carne, molluschi bivalvi vivi (cozze, vongole e simili), prodotti della pesca, latte e prodotti a base di latte, uova e prodotti a base

di uova, cosce di rana, lumache, grassi fusi e ciccioli, stomaci, vesciche e budella, gelatine, collagene.

Non si applica ai prodotti composti, cioè che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale ed esclude inoltre dal campo di applicazione la produzione primaria per uso domestico, la preparazione, manipolazione e conservazione domestica degli alimenti, la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai dettaglianti locali e al commercio al dettaglio (gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso).

La volontà espressa dal legislatore con questo atto è quella di una forte semplificazione delle regole: scompaiono infatti le deroghe per gli stabilimenti a limitata capacità produttiva, vengono stabiliti i requisiti per il riconoscimento che dovranno essere verificati dall'Autorità competente.

Garantisce, come il regolamento 852, la flessibilità.

Ogni anello della catena produttiva presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare

Il sistema di autocontrollo igienico (HACCP) è rivolto a prevenire in modo mirato problemi sulle singole fasi di produzione, senza concentrare il controllo solo sul prodotto finito



Terminologia

Il regolamento Ce 178, con l'articolo 3, determina ciò che gli Stati membri dovranno intendere nell'utilizzare la terminologia relativa alla legislazione alimentare e le definizioni stabilite saranno riprese in tutti gli altri regolamenti del pacchetto igiene.

Vediamo le più significative:

- **alimento** (o «prodotto alimentare» o «derrata alimentare»): si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;
- **legislazione alimentare**: comprende le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; riguarda tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o a essi somministrati;
- **impresa alimentare**: è ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che

svolge una qualsiasi delle attività collegate a una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

- **operatore del settore alimentare**: è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
- **mangime** (o «alimento per animali»): si intende qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;
- **impresa nel settore dei mangimi**: si intende ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, compreso ogni produttore che produce, trasforma o immagazzina mangimi da somministrare sul suo fondo agricolo ad animali;
- **operatore del settore dei mangimi**: è la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo;
- **rintracciabilità**: è la possibilità di ri-

costruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione;

- **fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione**: riguardano qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
- **produzione primaria**: interessa tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, come pure la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
- **consumatore finale**: si intende il consumatore finale di un prodotto alimentare che non lo utilizzi nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Regolamenti 854 e 882, norme e controlli

I regolamenti 852, 853, 854 e 882, a completamento del regolamento 178/2002, compongono il pacchetto igiene.

Il regolamento (Ce) 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, stabilisce le norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Il regolamento fissa i requisiti per il riconoscimento degli stabilimenti da parte

dell'autorità competente e sancisce che gli operatori del settore alimentare devono fornire all'autorità competente tutta l'assistenza richiesta nell'esecuzione del controllo, in particolare per quanto riguarda l'accesso ai locali e la presenta-

zione dei documenti o dei registri.

I controlli ufficiali dovranno comprendere audit di buone prassi di igiene e procedure basate sui principi HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici), nonché controlli specifici le cui esigenze sono definite per settore (carni fresche, molluschi bivalvi, prodotti della pesca, latte e prodotti lattieri).

Qualora i controlli ufficiali evidenzino il mancato rispetto degli obblighi imposti, l'autorità competente può im-

porre al produttore tutti i provvedimenti sanitari giudicati necessari, il divieto o la limitazione della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione, la sospensione o il ritiro

dell'autorizzazione, la chiusura temporanea o definitiva dell'azienda.

Il regolamento 882 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, stabilisce i controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in ma-

L'autocontrollo è esteso alla produzione primaria: agricoltori e allevatori dovranno dotarsi di manuali di corretta prassi operativa



I controlli ufficiali, da parte delle autorità competenti, sono effettuati regolarmente e senza preavviso, in qualsiasi fase di produzione, trasformazione e distribuzione

teria di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Questi regolamenti completano i regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari, sulle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e sui controlli ufficiali dei prodotti alimentari e dei mangimi.

Il regolamento 882/04, nell'ambito della revisione della legislazione sui prodotti alimentari, riorganizza i controlli ufficiali dei prodotti alimentari e dei mangimi allo scopo di integrare i controlli durante

tutte le fasi della produzione e in tutti i settori. Fissa i compiti spettanti all'Unione Europea per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli, le disposizioni che le autorità nazionali responsabili dei controlli ufficiali devono rispettare e le misure di attuazione da adottare in caso di inottemperanza alla legislazione comunitaria.

Gli scopi fondamentali del regolamento sono:

- colmare le lacune della legislazione vigente in materia di controlli ufficiali degli alimenti e dei mangimi grazie a un approccio comunitario armonizzato e unificante per lo sviluppo e la gestione dei sistemi di controllo nazionali;
- garantire pratiche eque per quanto riguarda il commercio dei mangimi e dei prodotti alimentari e la tutela degli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e dei prodotti alimentari e qualsiasi altro tipo di informazioni destinate ai consumatori.

Si sancisce con questo regolamento il principio che le norme sanitarie non devono essere usate come scudo commerciale. Questi regolamenti completano quelli sull'igiene dei prodotti alimentari, sulle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e sui controlli ufficiali dei prodotti alimentari e dei mangimi.

Documentazione e registrazioni

Gli operatori del settore alimentare devono:

- dimostrare all'autorità competente che hanno predisposto, attuato e mantenuto una o più procedure basate sui principi del sistema HACCP;



La rintracciabilità, aspetto fondamentale del regolamento 178, consente di attivare tempestivamente il ritiro dei prodotti dal mercato, di risalire alle cause di non conformità e di individuare le responsabilità nelle singole fasi

- garantire che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure di autocontrollo siano costantemente aggiornati;

- conservare ogni documento o registrazione per un periodo adeguato.

Le registrazioni in particolare interessano:

- la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;

- i medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali con le relative date e i periodi di sospensione;

- l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;

- i risultati di tutte le analisi svolte su campioni prelevati da mangimi, animali o prodotti di origine animale;

- tutte le segnalazioni dei controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

Strutture dei controlli ufficiali

I principi fondamentali in materia di responsabilità spettante alle autorità degli Stati membri sono fissate nel regolamento (Ce) n. 178/2002. Il regolamento 882/04 descrive in maggiore dettaglio come si devono interpretare e applicare questi principi.

I controlli ufficiali a opera degli Stati membri devono consentire alle autorità competenti di verificare e assicurare il rispetto della normativa nazionale e comunitaria in materia di mangimi e alimenti.

A questo scopo i controlli ufficiali sono effettuati su base regolare, di massima sen-

za preavviso e in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi e degli alimenti.

I controlli sono organizzati tenendo conto dei rischi identificati, dell'esperienza e delle conoscenze acquisite dai controlli precedenti, dell'affidabilità dei controlli già eseguiti dagli operatori dei settori interessati e del sospetto di una possibile inadempienza.

Se, nel corso di controlli ufficiali, viene rilevata un'infrazione, l'autorità competente interessata adotta le misure adeguate tenendo conto della

natura dell'infrazione e dei precedenti dell'operatore inadempiente.

Dette misure possono consistere in misure amministrative (ritiro dal mercato, distruzione del prodotto, chiusura di un'azienda, ritiro dello status approvato dello stabilimento, ecc.) o sanzioni.

Le sanzioni devono essere efficaci, dissuasive e proporzionate.

Il regolamento 882/04 integra le misure di salvaguardia previste dal regolamento (Ce) n. 178/2002 e consente quindi alla Commissione di adottare pro-

pri provvedimenti quando vi è la prova che il sistema di controllo di uno Stato membro presenti gravi carenze.

Le misure possono comportare la sospensione della commercializzazione di

determinati mangimi o alimenti oppure la fissazione di condizioni speciali per la loro distribuzione. Sono adottate se i controlli comunitari hanno dimostrato una mancata conformità alla legislazione comunitaria e se gli Stati membri interessati non hanno corretto la situazione a richiesta della Commissione entro i termini fissati dalla medesima.

Concludiamo dicendo che i regolamenti sono entrati definitivamente in vigore con il 1° gennaio 2006 e che è stato pubblicato il decreto legislativo 190/2006, entrato in vigore il 7 giugno scorso, che istituisce il sistema sanzionatorio per le inottemperanze al regolamento Ce 178/02.

• **Francesco Barreca**

Specialista sistemi qualità ARAL
Associazione Regionale Allevatori
Lombardia
barreca@apa.mn.it

Allevatori e agricoltori sono a tutti gli effetti considerati operatori del settore alimentare e devono rispondere della sicurezza e sanità dei loro prodotti