

ALLEGATI

Allegato I. Criteri di rischio

Denominazione Criterio o Norma	Descrizione elemento di rischio
CGO1	Presenza allevamenti suini
CGO1	Azienda zootecnica (presenza di almeno un allevamento diverso da acquacoltura)
CGO1	Terreni aziendali all'interno delle ZVN (zone vulnerabili ai nitrati) per almeno il 30% delle superfici aziendali
CGO1	Aziende con n° UBA > 100
BCAA1	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a seminativi
BCAA2	Aziende con superfici investite a frutteti/ortaggi in percentuale preponderante rispetto agli usi aziendali
BCAA2	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a colture primaverili
BCAA3	Azienda con SAU > 20 ha
BCAA3	Azienda zootecnica (presenza di almeno un allevamento diverso da acquacoltura)
BCAA4	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a colture primaverili
BCAA4	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a seminativi nelle zone rischio
BCAA4	Aziende con superfici disattivate/messe a riposo in percentuale preponderante rispetto agli usi aziendali
BCAA5	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a colture primaverili
BCAA5	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a seminativi nelle zone rischio
BCAA6	Azienda con maggiore percentuale di terreni investiti a colture autunno-vernine
BCAA6	Azienda con presenza di grano
CGO2	Azienda con terreni investiti a pascoli permanenti
CGO2	Terreni aziendali all'interno delle zps (zone di protezione speciale) in percentuale preponderante rispetto alle superfici aziendali
CGO2	Aziende con superfici disattivate/messe a riposo in percentuale preponderante rispetto agli usi aziendali
CGO2	Presenza di terrazzamenti
CGO3	Terreni aziendali all'interno dei sic (siti di interesse comunitario) in percentuale preponderante rispetto alle superfici aziendali
CGO3	Aziende con superfici disattivate/messe a riposo in percentuale preponderante rispetto agli usi aziendali
CGO3	Presenza di terrazzamenti
CGO3	Aziende con superfici disattivate/messe a riposo

Denominazione Criterio o Norma	Descrizione elemento di rischio
CGO3	Azienda con terreni investiti a pascoli permanenti
BCAA7	Azienda con terreni contenenti elementi caratteristici del paesaggio
CGO4	Azienda con produzione di uova
CGO4	Presenza di più specie animali
CGO4	Aziende con superfici investite a frutteti/ortaggi in percentuale preponderante rispetto agli usi aziendali
CGO4	Azienda con SAU > 50 ha
CGO4	Azienda con presenza di colture foraggere o da granella
CGO4	Azienda con presenza di colture foraggere o da granella in zone con immagini satellitari multitemporali
CGO4	Azienda con produzione di latte
CGO7	Consistenza allevamenti bovini/bufalini a partire da 100 capi
CGO8	Consistenza allevamenti ovicaprini a partire da 500 capi
CGO10	Aziende con superfici investite a frutteti/ortaggi in percentuale preponderante rispetto agli usi aziendali
CGO10	Azienda con SAU > 50 ha
CGO10	Azienda interessata dalla coltura di tabacco
CGO10	Azienda interessata dalla coltura di agrumi
CGO10	Azienda interessata dalla coltura di vite



Allegato 2. Procedura per il calcolo dell'aumento della percentuale di agricoltori da sottoporre a controllo nell'ambito della condizionalità quando si riscontra una quantità significativa di infrazioni

I. INTRODUZIONE E DEFINIZIONI

Il presente allegato fa riferimento al Documento di lavoro DS/2009/28 della Direzione J3 della DG AGRI sull'applicazione a quanto previsto dall'articolo 68 (4) del regolamento (UE) n. 809/2014, ed illustra le modalità con le quali le autorità competenti per il controllo della condizionalità devono tenere in considerazione gli esiti del controllo stesso, al fine di calcolare la percentuale del campione dell'anno successivo.

In relazione a quanto previsto dall'articolo e dal documento citati, il presente documento definisce cosa si intenda per:

- a) infrazione determinata;
- b) quantità significativa di infrazioni;
- c) aumento del numero dei controlli in loco per l'anno successivo.

1. Infrazione determinata

In funzione dell'impostazione scelta da ogni Organismo Pagatore, per infrazione determinata si intende ogni infrazione accertata a seguito di un controllo in loco eseguito sulle aziende selezionate in base all'articolo 68(1) del regolamento (UE) n. 809/2014, comprese le infrazioni individuate per le aziende selezionate per raggiungere le percentuali minime previste per l'identificazione e registrazione degli animali, eccedenti l'1%.

N.B.: nel caso b) le infrazioni determinate a seguito delle segnalazioni esterne al campione non sono considerate nei calcoli delle *quantità significative*.

2. Quantità significativa di infrazioni

2.1. Situazione standard

La tabella 2.1 serve da base per la determinazione della percentuale di controlli in loco da effettuare per un determinato criterio o una determinata norma in funzione della quantità di infrazioni riscontrate per tale criterio o norma.

Per l'utilizzo della tabella ci si attiene ai criteri seguenti:

1. la percentuale di infrazioni da considerare corrisponde al rapporto tra il numero di agricoltori presso i quali, a seguito di un controllo in loco, sono state individuate una o più infrazioni al criterio o alla norma considerati e il numero totale di agricoltori sottoposti a questo tipo di controllo in relazione a tale criterio o norma;
2. i risultati ottenuti per le aziende appartenenti al campione di rischio sono pesati in maniera equivalente a quelli ottenuti per il campione casuale;
3. le percentuali delle riduzioni sono quelle definite agli articoli 39 e 40 del regolamento (UE) n. 640/2014;
4. le inadempienze di importanza minore non sono considerate nel calcolo;
5. nel caso in cui la distribuzione degli agricoltori nella matrice della tabella 2.1 renda necessaria l'applicazione di due o più coefficienti diversi, si deve tener conto solo del coefficiente più elevato;



6. per verificare, nella tabella 2.1, la necessità di aumentare il tasso dei controlli in loco nell'anno N+2, la "percentuale" da considerare come base del calcolo è quella prevista dai regolamenti in relazione alle scelte fatte dagli OP;
7. la procedura di calcolo deve essere ripetuta per ciascun criterio Atto e ciascuna Norma all'interno di ogni campione di controllo selezionato a norma di regolamento.

Il campione integrativo deve essere distinto dal campione di base e può essere controllato per i soli Criteri e Requisiti oggetto della necessaria integrazione.



Tabella 2.1 - verifica della necessità di aumentare la % di campionamento

Anno:

Criterio o Norma:

Percentuale X di agricoltori controllati in loco per i quali è stata determinata una o più infrazioni	Percentuale della riduzione applicabile sul totale dell'ammontare degli aiuti, applicabile in base alla/e non conformità riscontrata/e			Infrazione intenzionale
	1%	3%	5%	
5% < X ≤ 10%	% base	% base	% base	% base * 2,5
10% < X ≤ 25%	% base * 1,25	% base * 1,5	% base * 2,5	% base * 5,0
25% < X ≤ 50%	% base * 1,5	% base * 3,0	% base * 5,0	% base * 10,0
X > 50%	% base * 3,0	% base * 6,0	% base * 10,0	% = 20%

N.B.: Se a uno stesso beneficiario sono state riscontrate più non conformità per lo stesso Criterio/Norma, nell'anno in questione, la % di riduzione da considerare è quella complessiva

3. Caso specifico

Nel caso in cui l'incremento del campione nell'anno N+1 riguardi i CGO 7 e 8, per i quali i regolamenti di riferimento stabiliscono un campione superiore all'1% stabilito dalla condizionalità, il tasso di incremento deve essere applicato alla percentuale di base della condizionalità (1%).

Esempio: nell'anno N, per il 17% dei beneficiari controllati per il CGO 7 sono state riscontrate non conformità che hanno portato ad una riduzione del 3%.

Di conseguenza, applicando la tabella 2.1 si arriva ad un incremento del campione dell'anno N+1 pari ad 1,5 volte.

Tale incremento deve essere applicato all'1% di beneficiari su cui sia applicabile il CGO 7 (campione di base della condizionalità) e non al 3% che è il campione di base stabilito dal regolamento (CE) n. 1760/2000.

Allegato 3. Procedura di gestione delle segnalazioni di non conformità

Premesse e definizioni

La presente procedura stabilisce le modalità di gestione delle segnalazioni spontanee da parte delle Autorità di controllo competenti, a cui fa riferimento l'articolo 69 (2) del Regolamento (UE) 809/2014, intese come tutte quelle comunicazioni inerenti comportamenti non conformi ai requisiti di condizionalità, rilevate durante i controlli condotti da Enti specializzati.

Definizioni

Autorità di controllo competente	ACC – OP o organismo di controllo di condizionalità competente per territorio
Ente specializzato	ES – Ente competente per la verifica dell'applicazione della normativa nazionale o locale, relativa ad una o più requisiti di condizionalità.
Segnalazione	Ogni comunicazione relativa al comportamento non conforme alla normativa nazionale o locale, proveniente da un Ente specializzato

Modalità di catalogazione e gestione delle segnalazioni

In riferimento ai tipi di segnalazioni che possono pervenire dagli Enti specializzati, relative a non conformità rilevate a carico di aziende agricole o dei loro rappresentanti, si distinguono tre casi:

- Segnalazioni di generica non conformità;
- Segnalazione di una non conformità, corredata di richiesta di integrazione del controllo;
- Segnalazione di una non conformità corredata da un verbale di controllo e della prescrizione della sanzione amministrativa corrispondente.

In relazione ai tre tipi di segnalazione illustrati, i comportamenti da seguire sono i seguenti:

- Presa in carico della segnalazione come elemento dell'analisi di rischio per la selezione del campione per l'anno seguente;
- Integrazione dell'azienda coinvolta dalla segnalazione nel campione di condizionalità dell'anno (compatibilmente con i tempi della segnalazione) ed esecuzione di un controllo aggiuntivo;
- Calcolo dell'esito aziendale di condizionalità in relazione alla non conformità evidenziata nella segnalazione ed assegnazione diretta delle riduzioni dei pagamenti.

Applicazione della procedura – flusso attività

L'applicazione della procedura si articola nelle seguenti fasi:

1. Identificazione da parte di ogni ACC, a livello del territorio di competenza, degli Enti specializzati responsabili di ogni elemento normativo relativo agli ambiti di condizionalità;
2. Ricezione delle segnalazioni provenienti dagli Enti specializzati individuati;
3. Predisposizione di una procedura di protocollazione interna delle segnalazioni;
4. Applicazione del sistema di valutazione delle segnalazioni;
5. Attribuzione della segnalazione ai tre casi previsti;
6. Gestione delle conseguenze della segnalazione;
7. Rendiconto annuale delle segnalazioni ricevute e delle procedure adottate.

Allegato 4. Gestione dei controlli su aziende con UTE distribuite su più OP

La procedura per la verifica delle aziende che abbiano terreni o Unità Tecnico Economiche (UTE) al di fuori dell'ambito di competenza territoriale di ogni un solo Organismo Pagatore, si articola nelle seguenti fasi:

- identificazione dell'oggetto del controllo (terreni, centri aziendali);
- identificazione dell'ambito del controllo (Norme e Atti applicabili);
- definizione delle modalità della notifica delle richieste di intervento da parte degli *OP competenti amministrativamente verso gli OP competenti per territorio*;
- definizione delle modalità di controllo (ad es. quali check list utilizzare, ecc.);
- definizione dei tempi di controllo e scadenze per la trasmissione dei risultati;
- trasferimento dei risultati del controllo: modalità, contenuti e formalizzazione.

Legenda:

OPA OP competente dal punto di vista amministrativo

OPT OP competente per territorio

UTE Unità Tecnico Economica: per UTE si intende l'insieme dei mezzi di produzione, degli stabilimenti e delle unità zootecniche e acquicole condotte a qualsiasi titolo dal medesimo soggetto per una specifica attività economica, ubicato in una porzione di territorio – identificata nell'ambito dell'anagrafe tramite il codice ISTAT del comune ove ricade in misura prevalente – ed avente una propria autonomia produttiva.



Nella tabella seguente sono evidenziate le fasi, la responsabilità, il risultato atteso e i tempi da rispettare.

Fase	Descrizione	Respons.	Risultato	Tempi (per ogni anno)
1	Identificazione dell'oggetto del controllo	OPA	Tabella contenente elenco delle aziende che abbiano terreni o centri aziendali (UTE) fuori Regione, ordinate per Regione e CUA, contenente ogni informazione necessaria a identificazione e reperibilità.	Entro il 1° settembre
2	Identificazione dell'ambito di controllo	OPA (OPT)	Nella tabella precedente, per ogni azienda, terreno o UTE l'OPA indica i Criteri applicabili, per quelle che sono le informazioni in suo possesso. Per quanto riguarda le BCAA ed i CGO territoriali (CGO 1, 2 e 3), l'OPA indica la distribuzione dei terreni fuori Regione (chiave catastale), segnalando le Norme e i Criteri applicabili per ogni particella. L'OPT ha il compito di verificare se i terreni aziendali siano all'interno di aree Natura 2000 o ZVN. In caso positivo, completerà la tabella ricevuta, indicando le nuove applicazioni della condizionalità ed inviandone copia all'OPA.	Entro il 15 settembre
3	Notifica della richiesta di controllo (delega)	OPA	A seguito del completamento delle due fasi precedenti, l'OPA invia una richiesta di controllo, sotto forma di delega, all'OPT. La delega comprenderà l'indicazione delle modalità di controllo, dei tempi di esecuzione e delle modalità di trasferimento dei risultati.	Entro il 30 settembre
4	Modalità di controllo	OPT	Le modalità di controllo sono quelle adottate dall'OPT. L'OPT utilizzerà quindi il proprio materiale e le proprie check list. Gli ispettori incaricati redigeranno una Relazione di controllo completa. N.B.: Nel caso in cui siano da controllare esclusivamente le BCAA, il controllo potrà essere svolto senza l'incontro con il titolare dell'azienda o suo rappresentante. In caso di controllo aziendale (centro aziendale o UTE fuori Regione), la data di controllo sarà concordata tra OPA e OPT per gestire i preavvisi nel rispetto della normativa.	

Fase	Descrizione	Respons.	Risultato	Tempi
5	Tempi di controllo	OPT	La scadenza dei controlli fuori Regione è fissata per il 31 dicembre dell'anno. Sarà data priorità alle aziende che abbiano domande PSR.	Entro il 31 dicembre
6	Trasferimento dei risultati	OPT	<p>Al termine dei controlli, l'OPT delegata trasferirà all'OPA l'originale della Relazione di controllo completa (check list, documentazione raccolta, foto di campo, ecc.) ed un riepilogo dei dati rilevati per ogni azienda.</p> <p>I dati relativi alla definizione dei parametri di condizionalità per le infrazioni rilevate saranno inviati sotto forma di tripletta di numeri "P,G,D", corrispondenti ai parametri di Portata, Gravità, Durata.</p> <p>In una colonna a parte saranno indicate le eventuali infrazioni intenzionali.</p> <p>Saranno anche individuate le azioni correttive e gli impegni di ripristino prescritti, sottoposti a controllo ed eseguiti dall'azienda.</p>	Entro il 31 marzo Anno + 1
7	Chiusura del flusso di attività	OPA	Eventuali problemi di comprensione delle informazioni trasmesse o dei dati relativi alle infrazioni riscontrate sono discussi in una riunione di fine attività. L'OPA delegante invia all'OPT una conferma di ricezione del materiale e dei dati e chiude la delega.	Entro il 30 aprile Anno + 1

Allegato 5. Schema di classificazione delle aziende zootecniche

<i>Classe dimensionale</i>	<i>Azoto al campo prodotto (Kg/anno)</i>	<i>Posti bestiami corrispondenti (n.)</i>
1	Minore o uguale a 1000	<p>Avicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - inf. o uguali a 2174 posti ovaioia - inf. o uguali a 4000 posti broiler - inf. o uguali a 4350 posti pollastra - inf. o uguali a 670 posti tacchino maschio - inf. o uguali a 1300 posti tacchino femmina - inf. o uguali a 5300 posti faraona <p>Cunicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - inf. o uguali a 2000 posti fattrice - inf. o uguali a 4200 posti capo all'ingrasso <p>Suini</p> <ul style="list-style-type: none"> - inf. o = a 90 grassi da 100 kg di p.v. medio - inf. o uguali a 38 scrofe con suinetti inf. a 30 kg <p>Bovini</p> <ul style="list-style-type: none"> - inf. o uguali a 12 vacche in produzione - inf. o uguali a 23 vacche nutrici - inf. o uguali a 27 capi in rimonta - inf. o uguali a 30 bovini all'ingrasso - inf. o uguali a 116 vitelli a carne bianca <p>Ovicaprini</p> <ul style="list-style-type: none"> - inf. o uguali a 200 posti capo adulto - inf. o uguali a 280 posti agnellone <p>Equini</p> <ul style="list-style-type: none"> - inf. o uguali a 85 posti puledro da ingrasso - inf. o uguali a 25 posti fattrice o stallone
2	Da 1001 a 3000	<p>Avicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 2175 a 6520 posti ovaioia - da 4001 a 12000 posti broiler - da 4351 a 13000 posti pollastra - da 671 a 2000 posti tacchino maschio - da 1301 a 3950 posti tacchino femmina - da 5301 a 15800 posti faraona <p>Cunicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 2001 a 6000 posti fattrice - da 4201 a 12500 posti capo all'ingrasso <p>Suini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 91 a 270 grassi da 100 kg di p.v. medio - da 39 a 114 scrofe con suinetti inf. a 30 kg <p>Bovini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 13 a 36 vacche in produzione - da 24 a 68 vacche nutrici - da 28 a 83 capi in rimonta - da 31 a 90 bovini all'ingrasso - da 117 a 348 vitelli a carne bianca <p>Ovicaprini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 201 a 600 posti capo adulto - da 280 a 850 posti agnellone <p>Equini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 86 a 250 posti puledro da ingrasso - da 26 a 80 posti fattrice o stallone

Classe dim.le	Azoto al campo (Kg/anno)	Posti bestiame corrispondenti (numero)
3	Da 3001 a 6000	<p>Avicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 6521 a 13000 posti ovaiole - da 12001 a 24000 posti broiler - da 13001 a 26000 posti pollastra - da 2001 a 4000 posti tacchino maschio - da 3951 a 7900 posti tacchino femmina - da 15801 a 31600 posti faraona <p>Cunicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 6001 a 12000 posti fattrice - da 12501 a 25000 posti capo all'ingrasso <p>Suini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 271 a 540 grassi da 100 kg di p.v. medio - da 115 a 228 scrofe con suinetti inf. a 30 kg <p>Bovini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 37 a 72 vacche in produzione - da 69 a 136 vacche nutrici - da 84 a 166 capi in rimonta - da 91 a 180 bovini all'ingrasso - da 349 a 697 vitelli a carne bianca <p>Ovicapriini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 601 a 1200 posti capo adulto - da 851 a 1700 posti agnellone <p>Equini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 251 a 500 posti puledro da ingrasso - da 81 a 160 posti fattrice o stallone



<p>4</p>	<p>Maggiore di 6000</p>	<p>Avicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 13001 a 40000 posti ovaioia - da 24001 a 40000 posti broiler - da 26001 a 40000 posti pollastra - da 4001 a 40000 posti tacchino maschio - da 7901 a 40000 posti tacchino femmina - da 31601 a 40000 posti faraona <p>Cunicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - oltre 12001 posti fattrice - oltre 25001 posti capo all'ingrasso <p>Suini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 541 a 2000 grassi di 100 kg di pv medio - da 229 a 750 scrofe con suinetti inf. a 30 kg <p>Bovini</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 73 a 416 vacche in produzione - da 137 a 421 vacche nutrici - da 167 a 833 capi in rimonta - da 181 a 625 bovini all' ingrasso - da 698 a 1920 vitelli a carne bianca <p>Ovicapriini</p> <ul style="list-style-type: none"> - oltre 1201 posti capo adulto - oltre 1701 posti agnellone <p>Equini</p> <ul style="list-style-type: none"> - oltre 501 posti puledro da ingrasso - oltre 161 posti fattrice o stallone
-----------------	-------------------------	--



<i>Classe dim.le</i>	<i>Azoto al campo (Kg/anno)</i>	<i>Posti bestiame corrispondenti (numero)</i>
5	Allevamenti ricadenti nel campo di applicazione del D. Lgs. 59/2005	<p style="text-align: center;">Avicoli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oltre 40000 posti ovaiole - Oltre 40000 posti broilers <p style="text-align: center;">Suini</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oltre 2000 grassi - Oltre 750 scrofe con suinetti inf. a 30 kg

Allegato 6. Guida relativa alle disposizioni in materia di igiene pertinenti per la condizionalità (CGO 4).

DS/2006/16-def.

COMMISSIONE EUROPEA
DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA E DELLO SVILUPPO RURALE

GUIDA RELATIVA ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI IGIENE PERTINENTI PER LA CONDIZIONALITÀ COMITATO DI GESTIONE DEI PAGAMENTI DIRETTI

Il presente documento presenta il parere dei servizi della Commissione sulle disposizioni in materia di igiene pertinenti per la condizionalità. Esso è destinato a servire unicamente come orientamento generale e non è legalmente vincolante. Non può in nessun modo sostituire le disposizioni normative, né pregiudicare qualsiasi sentenza della Corte di giustizia, che è l'unica competente per emettere sentenze legalmente vincolanti sulla validità e sull'interpretazione degli atti adottati dalle istituzioni comunitarie. Si sottolinea inoltre che la corretta applicazione della legislazione comunitaria è responsabilità degli Stati membri.

DOCUMENTO DI LAVORO GUIDA DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE relativa alle disposizioni in materia di igiene pertinenti per la condizionalità

1. Introduzione

Dall'ultimo trimestre del 2005 una serie di Stati membri hanno sollevato questioni sull'applicazione della legislazione alimentare e dei regolamenti del cosiddetto "pacchetto igiene" pertinenti per gli agricoltori nel contesto della condizionalità. Il presente documento è destinato a facilitare l'applicazione della condizionalità per quanto riguarda le prescrizioni della legislazione alimentare di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 1782/2003³. Esso non tratta tuttavia le altre prescrizioni che figurano nell'allegato III.

Infatti, a livello dell'azienda agricola la conformità alle suddette disposizioni della legislazione alimentare può essere garantita solo se, tra l'altro, vengono rispettate rigorosamente le pertinenti disposizioni in materia di igiene. Quindi i casi di non conformità alle prescrizioni e gli obblighi connessi all'igiene elencati sotto devono essere considerati pertinenti per l'applicazione delle sanzioni relative alla condizionalità.

L'elenco è limitato alle prescrizioni di cui ai regolamenti (CE) nn. 852/2004, 853/2004 e 183/2005 nella misura in cui sono pertinenti per l'esercizio delle attività agricole di cui all'articolo 2, lettera c) del regolamento (CE) n. 1782/2003.

Il presente documento non pregiudica le altre disposizioni della legislazione alimentare applicabili agli agricoltori, anche se la non conformità non comporta l'applicazione di una penalità relativa alla condizionalità, e le sanzioni applicate dagli Stati membri per garantire la corretta applicazione di tali disposizioni.

2. Condizionalità

Il regolamento (CE) n. 1782/2003 istituisce il concetto di condizionalità. Nel suo allegato III figura un elenco di criteri statuari di gestione che sono soggetti alla condizionalità.

Tra essi figura l'articolo 17 del regolamento (CE) n. 178/2002 che impone agli operatori del settore alimentare e dei mangimi (inclusi gli agricoltori) di garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività e di verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

³ Articoli 14, 15, 17, paragrafo 1, 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002

Poiché le disposizioni in materia di igiene fanno parte delle prescrizioni della legislazione alimentare, gli agricoltori non adempienti devono essere soggetti alla riduzione dei pagamenti diretti conformemente ai principi della condizionalità.

3. I regolamenti sull'igiene

1. Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
2. Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
3. Regolamento (CE) n. 1831/2003 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

I regolamenti sopracitati stabiliscono le responsabilità specifiche degli operatori del settore alimentare e dei mangimi nei diversi punti della catena alimentare e contengono disposizioni relative agli obblighi a livello della produzione primaria pertinenti per gli agricoltori.

Applicando la flessibilità incorporata nei regolamenti relativi all'igiene alimentare, taluni Stati membri hanno adottato misure nazionali per adattare le prescrizioni di cui agli allegati dei regolamenti⁴ in modo da consentire di continuare ad utilizzare i metodi di produzione tradizionali o venire in contro alle esigenze degli operatori del settore alimentare ubicati in regioni soggette a particolari vincoli geografici o, in altri casi per quanto riguarda la costruzione e lo schema degli stabilimenti. Nei casi in cui tali adattamenti sono stati effettuati, essi vanno presi in considerazione nel contesto della valutazione della condizionalità.

4. Condizionalità e regolamenti in materia di igiene applicabili alla produzione primaria.

Nel gennaio del 2006 diversi Stati membri hanno chiesto spiegazioni degli obblighi in materia di igiene pertinenti per la condizionalità.

Nel febbraio del 2006 la Commissione ha fatto una dichiarazione dinnanzi al Consiglio, spiegando che le norme di igiene pertinenti per la condizionalità sono limitate a quelle destinate alla produzione primaria e che una guida in merito sarebbe stata presentata al comitato di gestione dei pagamenti diretti nel mese di marzo.

La presente guida tratta gli obblighi minimi in materia di igiene che gli agricoltori devono rispettare in modo da evitare le riduzioni stabilite dal sistema di condizionalità per quanto riguarda i regolamenti sull'igiene.

I criteri per la selezione di tali obblighi sono:

- gli obblighi sono chiaramente indirizzati all'agricoltore;
- gli obblighi sono formulati in modo chiaro e univoco.

Gli obblighi di cui sopra stabiliti per la condizionalità non possono in nessun caso intaccare gli obblighi stabiliti dalla legislazione alimentare.



⁴ Cfr. l'articolo 13 del regolamento (CE) n. 852/2004 e l'articolo 10 del regolamento (CE) n. 853/2004.

5. Tipo di obblighi

In taluni casi gli obblighi previsti dai regolamenti in materia di igiene per la produzione primaria sono formulati in termini generici⁵. Viste le caratteristiche specifiche della condizionalità, può essere difficile misurarle in modo obiettivo durante i controlli in loco e garantire la loro applicazione uniforme nel rispetto del principio di proporzionalità.

Quindi tali obblighi non devono dar luogo alle sanzioni della condizionalità.

D'altra parte, un numero importante di disposizioni sono stabilite in modo chiaro e possono essere soggette a verifica nel corso dei controlli in loco⁶. Questo tipo di obbligo include le disposizioni relative alla temperatura, alla conservazione e alla manipolazione di sostanze pericolose e al mantenimento di registri.

L'allegato alla presente guida elenca gli obblighi in materia di igiene che sono pertinenti per la condizionalità. L'elenco è basato sulle disposizioni applicabili nel 2006. Esso sarà rivisto e aggiornato in base alla legislazione.

⁵ Ad esempio: "proteggere nella misura del possibile i prodotti primari da contaminazioni" o "applicare la legislazione comunitaria e nazionale appropriate per controllare i pericoli".

⁶ Tuttavia, gli agricoltori devono essere informati del fatto che tale sistema di controllo include il principio di "strettoia", che significa la possibilità di condurre le verifiche al livello più appropriato come i test ai macelli o a livello della latteria, nonché di ricorrere alla valutazione dei sistemi esistenti di garanzia della qualità. Ciononostante, i sistemi di garanzia della qualità non possono sostituire il sistema di controllo della condizionalità stabilito dalle autorità competenti.

ALLEGATO

Elenco di obblighi in materia di igiene che sono pertinenti per l'agricoltore nel contesto della condizionalità

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004).

Estratto dell'articolo 4, paragrafo 1 e della parte A dell'allegato I come specificato qui di seguito

II. Requisiti in materia di igiene

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
- j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

- f) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) utilizzare correttamente i prodotti fitosanitari e i biocidi, come previsto dalla normativa pertinente.

6. Gli operatori del settore alimentare devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi individuati durante controlli ufficiali.

III. Tenuta di registri

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali⁷;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti: a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;

c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

Estratto dell'articolo 3, paragrafo 1 e dell'allegato III come specificato qui di seguito

Allegato 3, sezione IX: CAPITOLO I: LATTE CRUDO -

⁷ I servizi della Commissione ritengono che gli agricoltori devono registrare la natura della produzione nella loro azienda e l'area agricola totale in cui tali mangimi sono prodotti senza dover far riferimento alle quantità o all'identificazione del lotto pertinente. Le quantità di mangimi che arrivano o lasciano l'azienda vanno registrate separatamente.

I. REQUISITI SANITARI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO

1. Il latte crudo deve provenire da animali:

b) che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;

c) che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;

d) ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati e i quali non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE;

e

e) per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

2. a) In particolare, per quanto riguarda la brucellosi, il latte crudo deve provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti ad un allevamento che è indenne o ufficialmente indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE;

ii) pecore o capre appartenenti a un allevamento ufficialmente indenne o indenne da brucellosi ai sensi della direttiva 91/68/CEE [3];

o

iii) femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla brucellosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base a un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

b) per quanto riguarda la tubercolosi, il latte crudo deve provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti a un allevamento che è ufficialmente indenne da tubercolosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE;

o

ii) femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente.

c) in caso di compresenza di capre e vacche, le capre devono essere soggette ad un controllo e ad un'analisi per la tubercolosi.

3. Tuttavia, il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui al punto 2 può essere utilizzato previa autorizzazione dell'autorità competente:

a) nel caso di vacche e bufale che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, previo trattamento termico che consenta di ottenere una reazione negativa alla prova della fosfatasi;

b) nel caso di pecore o capre che non presentano una reazione positiva alle prove per la brucellosi, o che sono state vaccinate contro la brucellosi nel quadro di un programma approvato di eradicazione, e che non presentano sintomi di tale malattia:

i) per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi;

o

ii) previo trattamento termico che consenta di presentare una reazione negativa alla prova di fosfatasi;

e

c) nel caso di femmine di altre specie che non presentano una reazione positiva alle prove per la tubercolosi o la brucellosi né sintomi di tali malattie, ma appartengono a un allevamento in cui è stata individuata la tubercolosi o la brucellosi a seguito dei controlli di cui al punto 2, lettera a), sottopunto iii), o al punto 2, lettera b), sottopunto ii), purché sottoposto ad un trattamento che ne garantisca la sicurezza.

4. Il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i requisiti di cui ai punti 1, 2 e 3, in particolare animali che presentano individualmente una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi eseguite a norma delle direttive 64/432/CEE e 91/68/CEE, non deve essere utilizzato per il consumo umano.

5. Dev'essere efficacemente assicurato l'isolamento degli animali affetti o che si sospetta siano affetti da una delle malattie di cui al punto 1 o 2, in modo da evitare conseguenze negative per il latte di altri animali.

II. IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

A. Requisiti per i locali e le attrezzature

1. Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.

2. I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e ove necessario per soddisfare i requisiti di cui alla parte B, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati.

3. Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici.

4. Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione.

B. Igiene in fase di mungitura, raccolta e trasporto

1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, curando in particolare:

a) prima dell'inizio della mungitura, che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
d) che siano identificati gli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui e che il latte ottenuto da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto non sia utilizzato per il consumo umano.

2. Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

...

4. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare ai requisiti termici di cui ai punti 2 e 3 se il latte soddisfa i criteri definiti nella parte III e se:

a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura;

o

b) è necessaria una temperatura più elevata per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari e l'autorità competente lo consente.

ALLEGATO III, SEZIONE X: UOVA E OVOPRODOTTI

CAPITOLO I: UOVA



1. Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte

all'esposizione diretta ai raggi solari.

Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

Estratto dell'articolo 5, paragrafo 1 e dell'allegato I come specificato qui di seguito

ALLEGATO I - PRODUZIONE PRIMARIA - PARTE A

I. Disposizioni in materia di igiene

4. Se del caso, gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare:

- e) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose;
- g) per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi.

II. Tenuta di registri

2. Gli operatori del settore dei mangimi devono in particolare tenere registrazioni di:

- a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;
- b) l'uso di sementi geneticamente modificate;
- e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.

Articolo 5, paragrafo 5 e allegato III come specificato qui di seguito

ALLEGATO III - BUONA PRATICA DI ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

1. Stoccaggio

I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali.

I mangimi medicati e i mangimi non medicati destinati a diverse categorie o specie di animali sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati.

2. Distribuzione

I mangimi non medicati sono manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.

Articolo 5, paragrafo 6

Gli operatori del settore dei mangimi e gli agricoltori si procurano e utilizzano soltanto i mangimi prodotti da stabilimenti registrati e/o riconosciuti a norma del regolamento (CE) n. 183/2005.

Allegato 7. Elenchi I e II di Famiglie e gruppi di sostanze pericolose allegati alla Direttiva 80/68/CEE.

ELENCO I DI FAMIGLIE E GRUPPI DI SOSTANZE

L'elenco I comprende le sostanze singole appartenenti alle famiglie ed ai gruppi di sostanze elencate qui di seguito, escluse le sostanze per le quali è considerato inadeguato l'elenco I dato il rischio ridotto di tossicità, di persistenza e di bioaccumulazione di queste ultime.

Dette sostanze che per quanto riguarda la tossicità, la persistenza e la bioaccumulazione rispondono ai requisiti dell'elenco II devono essere classificate in tale elenco.

1. Composti organoalogenati e sostanze che possono dare origine a questi composti nell'ambiente idrico
2. Composti organofosforici
3. Composti organostannici
4. Sostanze che hanno potere cancerogeno, mutageno o teratogeno in ambiente idrico o col concorso dello stesso (1)
5. Mercurio e composti del mercurio
6. Cadmio e composti del cadmio
7. Oli minerali e idrocarburi
8. Cianuri

ELENCO II DI FAMIGLIE E GRUPPI DI SOSTANZE

L'elenco II comprende le sostanze singole e le categorie di sostanze appartenenti alle famiglie e ai gruppi di sostanze elencati qui di seguito che potrebbero avere un effetto nocivo sulle acque sotterranee.

– I seguenti metalli, metalloidi e loro composti:

1. Zinco
2. Rame
3. Nichel
4. Cromo
5. Piombo
6. Selenio
7. Arsenico
8. Antimonio
9. Molibdeno
10. Titanio
11. Stagno
12. Bario
13. Berillio
14. Boro
15. Uranio
16. Vanadio
17. Cobalto
18. Tallio
19. Tellurio

20. Argento.

- Biocidi e loro derivati non compresi nell'elenco I.
- Sostanze che hanno un effetto nocivo sul sapore e/o sull'odore delle acque sotterranee, nonché composti che possono dare origine a tali sostanze nelle acque e rendere queste ultime non idonee al consumo umano.
- Composti organosilicati tossici o persistenti e sostanze che possono dare origine a tali composti nelle acque, esclusi quelli che sono biologicamente innocui o che si trasformano rapidamente nell'acqua in sostanze innocue.
- Composti inorganici del fosforo e fosforo elementare.
- Fluoruri.
- Ammoniaca e nitriti.

(1) Talune sostanze dell'elenco II, nella misura in cui hanno potere cancerogeno, mutageno e teratogeno, sono inserite nella categoria 4 del presente elenco.

Allegato 8 – Caratteristiche dei depositi di stoccaggio dei prodotti fitosanitari

Normativa di riferimento

ALLEGATO VI al Decreto MiPAAF 22 gennaio 2014 – adozione del PAN Fitofarmaci

Punto VI.1 - Stoccaggio dei prodotti fitosanitari.

1. Presenza e caratteristiche generali

Il deposito dei prodotti fitosanitari è obbligatorio per tutti gli utilizzatori professionali.

Deve essere:

- chiuso
- ad uso esclusivo
 - o non possono esservi stoccati altri prodotti o attrezzature, se non direttamente collegati all'uso dei prodotti fitosanitari;
 - o possono essere conservati concimi utilizzati normalmente in miscela con i prodotti fitosanitari;
 - o non vi possono essere immagazzinate sostanze alimentari, mangimi compresi;
 - o possono essere ivi conservati in deposito temporaneo anche i rifiuti di prodotti fitosanitari (quali contenitori vuoti, prodotti scaduti o non più utilizzabili), purché tali rifiuti siano collocati in zone identificate del deposito, opportunamente evidenziate, e comunque separati dagli altri prodotti ivi stoccati.

2. Localizzazione nell'azienda

Il deposito dei prodotti fitosanitari può essere:

- un locale appositamente costituito;
- un'area specifica all'interno di un magazzino, mediante delimitazione con pareti o rete metallica, o da appositi armadi, se i quantitativi da conservare sono ridotti. In questo caso, nel locale dove è ubicata l'area specifica o l'armadio per i prodotti fitosanitari non possono essere detenuti alimenti o mangimi.

3. Impermeabilità e contenimento degli sversamenti

Il deposito dei prodotti fitosanitari deve:

- consentire di poter raccogliere eventuali sversamenti accidentali senza rischio di contaminazione per l'ambiente;
- disporre di sistemi di contenimento in modo che in caso di sversamenti accidentali sia possibile impedire che il prodotto fitosanitario, le acque di lavaggio o i rifiuti di prodotti fitosanitari possano contaminare l'ambiente, le acque o la rete fognaria.

4. Ubicazione e protezione delle acque

Il deposito dei prodotti fitosanitari deve essere ubicato tenendo conto delle specifiche disposizioni in materia di protezione delle acque.

5. Ricambio dell'aria

Il deposito o l'armadio devono garantire un sufficiente ricambio dell'aria. Le aperture per l'aerazione devono essere protette con apposite griglie in modo da impedire l'entrata di animali.

6. Caratteristiche del locale e protezione dagli agenti atmosferici

Il deposito deve essere asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, e in grado di evitare temperature che possano alterare le confezioni e i prodotti, o creare condizioni di pericolo. I ripiani devono essere di materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti.

7. Corretta tenuta dei prodotti fitosanitari nel locale

I prodotti fitosanitari devono essere stoccati nei loro contenitori originali e con le etichette integre e leggibili.

8. Strumentazione per il dosaggio

Il deposito deve essere fornito di adeguati strumenti per dosare i prodotti fitosanitari (es. bilance, cilindri graduati). Gli stessi devono essere puliti dopo l'uso e conservati all'interno del deposito o armadietto.

9. Accesso al locale

L'accesso al deposito dei prodotti fitosanitari è consentito unicamente agli utilizzatori professionali.

10. Custodia

La porta del deposito deve essere dotata di chiusura di sicurezza esterna e non deve essere possibile l'accesso dall'esterno attraverso altre aperture (es. finestre). Il deposito non deve essere lasciato incustodito mentre è aperto.

11. Segnalazione del pericolo di contaminazione o avvelenamento

Sulla parete esterna del deposito devono essere apposti cartelli di pericolo.

12. Numeri di emergenza

Sulle pareti in prossimità dell'entrata del deposito devono essere ben visibili i numeri di emergenza.

13. Materiali per limitare gli sversamenti

Il deposito deve essere dotato di materiale e attrezzature idonee per tamponare e raccogliere eventuali sversamenti accidentali di prodotto.