

## ALLEGATO I

## PRODUZIONE PRIMARIA

## PARTE A

***Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1*****I. Disposizioni in materia di igiene**

1. Gli operatori del settore dei mangimi responsabili della produzione primaria di mangimi assicurano che le operazioni siano gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi.
2. Gli operatori del settore dei mangimi assicurano, nei limiti del possibile, che i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la loro responsabilità siano protetti da contaminazioni e deterioramenti.
3. Gli operatori del settore dei mangimi soddisfano gli obblighi di cui ai punti 1 e 2 attenendosi ad appropriate disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo degli elementi di pericolo, tra cui:
  - i) misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti  
e
  - ii) misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.
4. Se del caso, gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare:
  - a) per mantenere puliti e, ove necessario dopo la pulitura, disinfettare in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi;
  - b) per assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità;
  - c) per l'uso di acqua pulita ove necessario al fine di prevenire contaminazioni pericolose;
  - d) per prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose;
  - e) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose;
  - f) per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi;
  - 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**

1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi. Gli operatori del settore dei mangimi mettono a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali 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;
  - c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari;
  - d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi;
  - e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.
3. Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole possono assistere gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola.

#### PARTE B

##### *Raccomandazioni per manuali di corretta prassi*

1. Qualora vengano elaborati manuali nazionali e comunitari di cui al capo III del presente regolamento, essi contengono orientamenti in materia di buone pratiche per il controllo dei pericoli nella produzione primaria di mangimi.
  2. I manuali di corretta prassi contengono informazioni appropriate sugli eventuali pericoli che possono insorgere nella produzione primaria di mangimi e sulle azioni atte a controllare tali pericoli, comprese le pertinenti misure stabilite nella legislazione comunitaria e nazionale o nei programmi comunitari e nazionali quali:
    - a) controllo della contaminazione sotto forma ad esempio di microtossine, metalli pesanti, materiale radioattivo;
    - b) uso di acqua, residui organici e fertilizzanti;
    - c) uso corretto e appropriato di prodotti fitosanitari e biocidi e la loro rintracciabilità;
    - d) l'uso corretto e appropriato di medicinali veterinari e di additivi dei mangimi e la loro rintracciabilità;
    - e) la preparazione, l'immagazzinamento e la rintracciabilità delle materie prime dei mangimi;
    - f) l'adeguata eliminazione degli animali morti, dei rifiuti e degli scarti;
    - g) misure di protezione per prevenire l'introduzione di malattie contagiose trasmissibili agli animali per il tramite dei mangimi e gli obblighi di notifica all'autorità competente;
    - h) procedure, pratiche e metodi per assicurare che il mangime sia prodotto, preparato, confezionato, immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche appropriate, compresi un'efficace pulitura e controllo dei parassiti;
    - i) dettagli legati alla tenuta di registri.
-