



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M.

**Giuliano di Roma**  
**18 novembre 2022**  
**Collegiata S. Maria Maggiore**

**La  
trasformazione  
della carne  
e del latte:  
cucina e  
laboratori  
polifunzionali**

**LA SICUREZZA ALIMENTARE  
NELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA**



**dott.ssa Tiziana Zottola**  
**IZSLT sede di Latina**  
**[tiziana.zottola@izslt.it](mailto:tiziana.zottola@izslt.it)**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8  
Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

## **CUCINA locale per la preparazione dei pasti da somministrare in sede o da asporto**

Può essere utilizzata dall'imprenditore agricolo per la preparazione dei pasti per autoconsumo



## **CUCINA DOMESTICA**





Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8  
Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

**LOCALE POLIFUNZIONALE**  
**locale in cui è possibile effettuare differenti lavorazioni**  
**da effettuarsi in**  
**MOMENTI DIVERSI DELLA GIORNATA**  
**O IN GIORNI DIFFERENTI**

**Il locale cucina può essere adibito a locale  
polifunzionale a condizione che sia diverso  
dalla CUCINA DOMESTICA**









**LABORATORIO POLIFUNZIONALE**













Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

**LEGGE 1° aprile 2022 , n. 30 .  
Norme per la valorizzazione delle piccole  
produzioni agroalimentari di origine locale**

**Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8  
Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche**

## **PRINCIPIO DELLA SALUBRITA'**

**La sicurezza igienico-sanitaria  
dell'alimento prodotto, nel rispetto delle  
disposizioni normative vigenti in materia  
igienico-sanitaria e **di controlli da parte  
delle aziende sanitarie locali****





**SALUBRITA'**

**Un alimento è SALUBRE quando è idoneo al consumo umano**



**Un alimento è SICURO quando è innocuo**

**SICUREZZA**

**INNOCUITA'**



**Un alimento è INNOCUO quando non presenta rischi per la salute**

**REG. CE 178/2002**

**Gli alimenti devono essere sicuri e sani**

**SICUREZZA**

**Un alimento è SICURO  
se esiste una  
ragionevole certezza  
che il suo consumo  
nelle normali condizioni  
d'uso, non provocherà  
danno (OECD 1993)**

**Un alimento è SICURO quando è conforme agli aspetti  
di Sicurezza alimentare disciplinati dalle normative**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

**LEGGE 1° aprile 2022 , n. 30 .  
Norme per la valorizzazione delle piccole  
produzioni agroalimentari di origine locale**

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8  
Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche

# **PRINCIPIO DELLA LOCALIZZAZIONE**

la possibilità di vendita diretta al consumatore  
o ad altre aziende che esercitano attività  
multifunzionali o a soggetti terzi che svolgono  
attività in connessione con aziende agricole  
**DELLA STESSA PROVINCIA O DI  
PROVINCE CONTERMINI**





Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

**LEGGE 1° aprile 2022 , n. 30 .  
Norme per la valorizzazione delle piccole  
produzioni agroalimentari di origine locale**

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8  
Disposizioni per la disciplina delle attività  
agrituristiche

## **PRINCIPIO DELLA LIMITATEZZA**

la possibilità di produrre e commercializzare  
esclusivamente ridotte quantità di alimenti in  
termini assoluti





Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Lazio Reg 23 aprile 2021 n. 8  
Disposizioni per la disciplina delle attività  
agrituristiche

## **PRINCIPIO DELLA SPECIFICITÀ**

la possibilità di produrre e commercializzare le produzioni agricole aziendali e prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio



# **Il Sistema Europeo di Gestione della Sicurezza Alimentare**

(FSMS – Food Safety Management System)

**Principi stabiliti  
dal Reg. CE 178/2002**

1. Analisi del rischio
2. Principio di precauzione
3. Trasparenza/Comunicazione
4. Responsabilità degli OSA
5. Rintracciabilità

**Art. 4 del Reg. CE 852/2004 sull' Igiene degli alimenti**

**Art. 5 del Reg. CE 852/2004 che impone agli OSA di  
predisporre, attuare e mantenere una procedura  
basata sul sistema HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point**



## Art. 5 Reg. CE 852/2004

**Gli operatori del settore alimentare predispongano,  
attuino una o più procedure permanenti, basate sui  
principi HACCP**

- **identificazione dei pericoli, dei punti critici  
di controllo e dei relativi limiti critici;**
- **sistemi di sorveglianza efficaci;**
- **azioni correttive;**
- **opportune verifiche e registrazioni.**





I requisiti del sistema HACCP dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione.

In particolare, **È NECESSARIO RICONOSCERE** che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, **LE PRASSI IN MATERIA DI IGIENE POSSONO SOSTITUIRE LA SORVEGLIANZA DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO.**

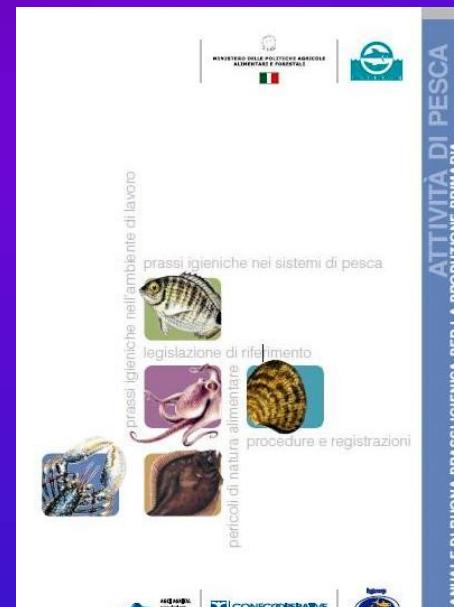
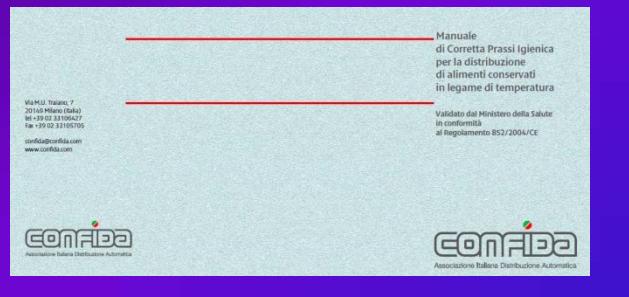
Analogamente, il requisito **di stabilire “limiti critici”** non implica la necessità di fissare un limite critico numerico in ciascun caso.

Inoltre, il requisito di **conservare documenti** deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole”

# MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Dai campi alla tavola, dalla produzione alla distribuzione, i manuali supportano gli operatori a mantenere igiene e sicurezza degli alimenti

I manuali sono un ausilio per gli operatori del settore alimentare nella predisposizione dei piani di autocontrollo, strumento necessario per la produzione, lavorazione trasformazione e commercializzazione degli alimenti



**Recupero, raccolta  
e DISTRIBUZIONE di cibo  
ai fini di  
solidarietà sociale**

Manuale  
Per corrette prassi operative  
Per le organizzazioni caritative

Secondo Articolo 8 del Regolamento (CE) N. 852/2004

CARITAS ITALIANA  
FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE O.N.L.U.S.



## **Principi generali di flessibilità - 1**

I 7 principi del sistema HACCP possono essere applicati a qualsiasi segmento della filiera alimentare, anche se deve essere prevista una flessibilità che conduce ad una applicazione semplificata per alcune imprese alimentari.

Ciò può essere ottenuto, ad esempio, mediante la corretta applicazione di prerequisiti e di corrette prassi igieniche, i principi del sistema HACCP (possibilmente in maniera semplificata), **utilizzando manuali di corretta prassi operativa o attraverso una loro combinazione.**

## Principi generali di flessibilità - 2

In particolare è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari **NON E' possibile identificare** punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.

Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le piccole imprese

G.U. UE C 278 del 30.7.2016

## Flessibilità – ambito di applicazione



# Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 n.

4



## in materia di deroghe per i prodotti tradizionali

*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004.

Rep. n. 4/L.S.R. del 25 gennaio 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

# Prodotto tradizionale

D.M. 08/09/1999 n. 350  
in attuazione  
del D.Lgs 173/98

Prodotto agroalimentare le cui tecniche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate da almeno 25 anni.

Tale accezione non permette la certificazione di qualità ma, esclusivamente, la possibilità di accedere a deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica ed il prodotto stesso.

# LAZIO riconosciuti in elenco nazionale 2022 n. 456 PAT XXII revisione

distinti in 10 categorie (Decreto MIPAAF 25 febbraio 2022)

- 9 tra distillati e bevande analcoliche
- 63 carni fresche/salumi
- 3 condimenti.
- 46 formaggi,
- 9 grassi/oli
- 110 prodotti vegetali,
- 185 paste, dolci e prodotti da forno;
- 12 prodotti della gastronomia,
- 10 preparazioni di pesce,
- 9 prodotti di origine animale (miele e ricotte)



# **Determinazione del Direttore Regione Lazio 21 gennaio 2008 n. 147**

*Bollettino Ufficiale della Regione Lazio n. 8 del 28 febbraio 2008*

**Concessione di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi  
dei Regolamenti (CE) 852/04 e 853/04 e ss.mm.ii.**

**Stabilisce che le deroghe relative agli aspetti  
sanitari per i prodotti tradizionali di cui al  
Decreto MIPAAF n. 350 dell'8 settembre 1999,  
sono rilasciate dalla Direzione della Prevenzione,  
sentito il parere tecnico-scientifico  
dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

# Convenzioni

## **ENTECRA -**

Consiglio per la  
Ricerca e la  
Sperimentazione in  
agricoltura – Istituto  
Sperimentale per la  
Zootecnia  
**ora CREA**

## **ARSIAL –**

Agenzia regionale  
per lo sviluppo e  
l'innovazione  
dell'agricoltura  
del Lazio

## **IZSLT -**

Istituto  
Zooprofilattico  
Sperimentale  
delle Regioni  
Lazio e Toscana

**Indagine chimico-fisica, organolettica e microbiologica ed individuazione dei punti critici del processo produttivo**, sui

prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto tecnico  
per richiesta di deroghe igienico-sanitarie all'Autorità Sanitaria



## Determinazione del Direttore Regionale 21 gennaio 2008, n. 147

Concessione di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/04 e n. 853/04 e successive modifiche ed integrazioni



# Attrezzature di legno

Campioni ambientali  
“operativi” – assi di legno, spino di legno,  
“maniella”

Parametri:  
**Salmonella spp.**  
**L. monocytogenes**



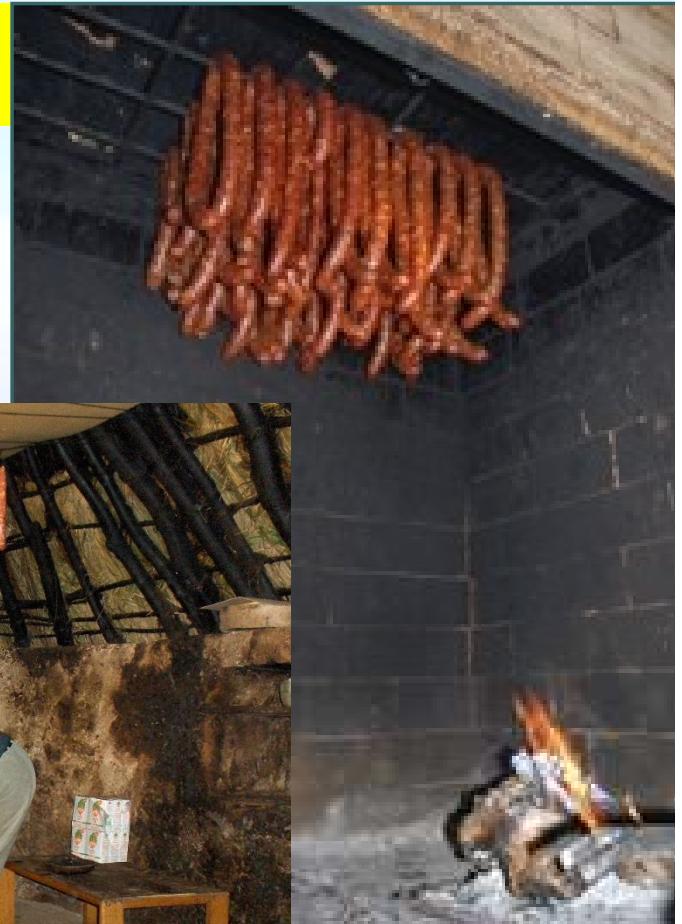
# Affumicatura con legna/paglia

## Salsiccia al coriandolo Ciambella di Morolo

E' stato verificato che il prodotto affumicato secondo il metodo tradizionale, non contiene residui di IPA superiori ai limiti consentiti dalla normativa

**Parametri:**  
**Idrocarburi**  
**Policiclici**  
**Aromatici (IPA)**

Normativa di riferimento :  
Regolamento (CE) n. 1881/2006  
che definisce i tenori massimi di  
alcuni contaminanti nei prodotti  
alimentari



# Caglio in pasta

## Pecorino di Picinisco Marzolina

Sono stati analizzati cagli provenienti da aziende diverse, utilizzati per la produzione di formaggi a latte crudo ovino e caprino



Parametri:

**Salmonella spp.**  
**Listeria monocytogenes**  
**Stafilococchi coagulasi positivi**  
**Clostridi solfito riduttori**  
**Escherichia coli**  
**Microrganismi a 30 °C nH aw**



# Caglio vegetale

Cacio fiore  
Pressato a mano

Sono stati analizzati cagli provenienti da differenti aziende produttrici

Parametri:

Salmonella spp.  
Listeria  
*monocytogenes*  
Stafilococchi  
coagulasi positivi  
Clostridi solfito  
riduttori  
Escherichia coli



# Contenitori di coccio per la stagionatura

## Alici sotto sale del Golfo di Gaeta

E' stato verificato che le alici stagionate nei contenitori di coccio smaltati non contiene residui di metalli pesanti a livelli superiori a quelli consentiti dalla normativa sanitaria

### Parametri:

- Cadmio
- Piombo

Normativa di riferimento:  
Regolamento (CE) n.  
629/2008 che modifica Reg.  
1881/2006 che definisce i  
tenori massimi di alcuni  
contaminanti nei prodotti  
alimentari



# Locali naturali di stagionatura

## Formaggi stagionati in grotta

Sono stati analizzati campioni di prodotti stagionati in una grotta di lapillo dell'Alta Tuscia (Viterbo) T°= 12-13°C U.R.=90-92%

I campioni sono stati prelevati lungo tutto il periodo di stagionatura in grotta, per oltre 90 gg

### Parametri:

Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes  
Stafilococchi coagulasi positivi

Muffe



TIPOLOGIE DEROGHE ATTREZZATURA	FORMAGGI	SALUMI
<p><b>Attrezzatura in legno</b></p> <p>spino rompicagliata e per filatura; tino; fuscelle in vimini; basi di legno per spуро/salatura/ stagionatura/ maniella/ stecche di faggio per compressione insacco</p>	<p><b>Marzolina</b>  <b>Formaggio di capra</b>  <b>Ricotta secca</b>  <b>Pecorino di Picinisco DOP</b>  <b>Ciambella di Morolo</b>  <b>Gran cacio di Morolo</b>  <b>Caciottina di bufala di Amaseno</b>  <b>Cacioricotta di bufala di Amaseno</b>  <b>Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata)</b>  <b>Pecorino di Amatrice</b>  <b>Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga</b>  <b>Caciotta della Sabina</b>  <b>Pecorino della Sabina</b>  <b>Cacio magno</b>  <b>Cacio fiore</b></p>	 <p><b>Salsiccia di Monte San Biagio</b>  <b>Zauzicchie e salam funnan</b>  <b>Mazzafegato di Viterbo</b>  <b>Salame paesano</b>  <b>Buddellucci o viarelli</b>  <b>Mortadella di cavallo</b>  <b>Coppiette</b>  <b>Mortadella di Accumoli</b>  <b>Filetto di Leonessa</b>  <b>Lardo di Leonessa</b>  <b>Guanciale</b>  <b>Pancetta</b></p>

TIPOLOGIE DEROGHE LOCALI	FORMAGGI	SALUMI	PRODOTTI ITTICI
<p><b>Locali naturali/storici</b></p> <p>di asciugatura /stagionatura /affumicatura grotte di lapillo, grotte tufacee, cantine, caprarecce</p>	<p>Marzolina, Formaggio di capra, Ricotta secca Pecorino di Picinisco Pecorino in grotta del Viterbese Caciocavallo vaccino (invecchiato in grotta) Caciotta della Sabina Pecorino della Sabina Cacio magno Caciottina di bufala di Amaseno Caciocotta di bufala di Amaseno Ricotta di bufala (salata, infornata/affumicata) Pecorino di Amatrice Caciotta/Pecorino dei Monti della Laga</p>	<p>Salsiccia di Monte San Biagio Zauzicchie e salam funnan Mortadella di cavallo Guanciale Pancetta Mazzafegato di Viterbo Salame paesano Buddellucci o viarelli</p>	
<p><b>Contenitori: gabbie di canna/metalliche per asciugatura all'aperto</b></p>	<p>Marzolina Caciottina di bufala di Amaseno Caciocotta di bufala di Amaseno</p>		

- 1. Corretta gestione delle lavorazioni**
- 2. Buona conoscenza del processo produttivo  
da parte dell'imprenditore**
- 3. Corretto comportamento degli operatori**
- 4. Applicazione delle procedure predisposte  
nel piano di autocontrollo**

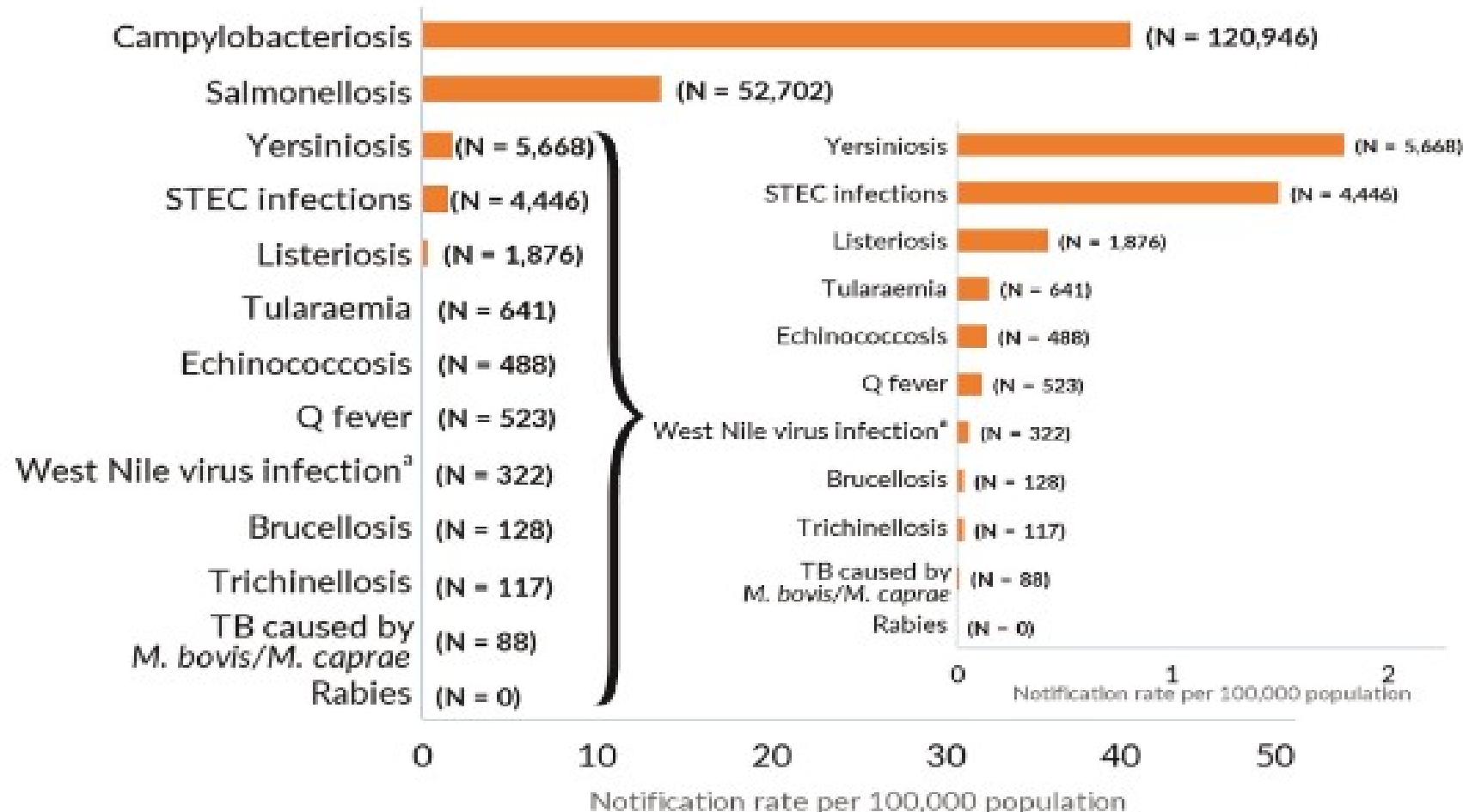




Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

**GRAZIE**  
**e BUON LAVORO**





Note: The total number of confirmed cases is indicated in parentheses at the end of each bar.

(a): Regarding West Nile virus infection, the total number of cases was used (includes probable and confirmed cases).

**Figure 1:** Reported numbers of cases and notification rates of confirmed human zoonoses in the EU, 2020