



Regolamento n° 1/2022

PARTE GENERALE

Oggetto, ambito di applicazione e definizioni

Art. 1

Oggetto e struttura del documento

Il presente regolamento si compone di una **parte generale**, sempre in vigore fino a quando applicabile, che definisce i principi di riferimento ed integra e collega i diversi settori della sicurezza e dell'igiene alimentare del personale, dei locali e delle attrezzature ed utensili.

Si compone altresì di una **parte speciale** che disciplina caso per caso ciò che può costituire emergenza alimentare la quale cambia in funzione dell'esistenza o meno di una minaccia che il CDA in carica ha il compito di individuare e contrastare adottando misure e procedure idonee, in coordinamento con le autorità di volta in volta competenti.

La parte specifica si aggiorna o cambia ogni anno e torna in assemblea per l'informazione, così da aggiornare la base sullo stato della sicurezza alimentare e dei vincoli relativi al conferimento dei prodotti.

L'oggetto del presente regolamento è l'insieme delle misure di sicurezza alimentare che comprende prodotti, operatori, locali, utensili ed attrezzature e di igiene degli alimenti. Questo genera comportamenti atti a fornire le garanzie di salubrità di un alimento che al contempo deve essere tracciabile e potenzialmente biologico per rendere maggiormente sul mercato.

Art. 2

Sicurezza alimentare e igiene alimentare

Si fa riferimento al Reg. (UE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Viene considerata la insormontabile necessità aziendale di individuare modalità di controllo che abbiano lo scopo di identificare i rischi di natura biologica, chimica e fisica che possono compromettere la sicurezza di un alimento.

I sette principi di seguito ripresi sono quei punti fondamentali del sistema, che definiscono i passaggi chiave di uno schema di controllo sanitario preciso e specifico ed essi sono:

- Individuazione e analisi dei pericoli
- Individuazione dei Punti Critici di Controllo
- Determinazione dei limiti critici per tutti i Punti Critici di Controllo

- Definizione del sistema di monitoraggio
- Individuazione delle azioni correttive eventualmente necessarie
- Definizione delle procedure di verifica
- Registrazione e raccolta di tutta la documentazione necessaria all'applicazione del piano

Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la trasformazione e la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare. E l'Europa si sta attrezzando per rispondere alle paure dei consumatori, introducendo una serie di strutture e di metodologie che garantiscano la sicurezza degli alimenti 'dalla fattoria alla tavola'.

I principi del sistema vengono adottati internamente alle aziende che trattano alimenti tramite piano di autocontrollo H.A.C.C.P. con indicazioni di corretta prassi igienica conforme ai regolamenti (UE) n° 178/2002 – artt. 18 e 19, Reg. (UE) 853/2004 art. 5, Ed. 1 rev. 1 del 29/08/2002 (di recentissima revisione).

Per l'approntamento delle misure complessive ed integrate, va detto che il trattamento degli alimenti ha altresì connessione con altri obblighi che si aggiungono a quelli di stretta igiene alimentare ed attengono a:

- ✓ **Tracciabilità;**
- ✓ **Etichettatura;**
- ✓ **Commercializzazione;**
- ✓ **Proprietà intellettuale;**
- ✓ **Gestione dei rischi.**

L'integrazione di tutti questi vincoli, ed altri in quanto applicabili, compone il concetto e la relativa organizzazione di SICUREZZA ALIMENTARE.

Art. 3

Definizioni

Convenzionale: Per agricoltura convenzionale o tradizionale si intende quel metodo di produzione agricola dove le coltivazioni sono generalmente di tipo intensivo o semi-intensivo con uso di prodotti chimici di sintesi a scopo fertilizzante ed antiparassitario

Biologico: L'agricoltura biologica è un metodo agricolo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali. Ciò significa che tende ad avere un impatto ambientale limitato, in quanto incoraggia a: usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile, conservare la biodiversità, conservare gli equilibri, ecologici regionali, migliorare la fertilità del suolo, mantenere la qualità delle acque.

(https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance_it)

Shelf life: Il termine shelf-life significa "vita di scaffale" e si utilizza per dichiarare la vita commerciale del prodotto; quindi, il tempo che trascorre tra la produzione e il consumo dell'alimento senza che ci siano rischi per la salute del consumatore

Curatura: La curatura si esegue mettendo le castagne in acqua (meglio se priva di calcio e ferro) per 3 - 4 giorni. Vanno fatte asciugare per più giorni in un ambiente ombreggiato in cui ci sia passaggio d'aria.

P.S.A. : La Peste suina africana (PSA) è una malattia virale che colpisce suini e cinghiali, altamente contagiosa e spesso letale per gli animali, non è, invece, trasmissibile agli esseri umani.

(<https://www.salute.gov.it/portale/sanitaAnimale/dettaglioContenutiSanitaAnimale.jsp?lingua=italiano&id=208>)

Eradicazione: Eliminazione completa e definitiva di una malattia, di un'infezione, di un singolo germe.

Biocidi: biocidi comprendono un'ampia gamma di prodotti utilizzati per la conservazione di beni e materiali oltre che per scopi di sanità pubblica e privata. I biocidi sono prodotti intesi come antiparassitari non agricoli utilizzati per eliminare, rendere innocui o impedire l'azione di qualsiasi organismo nocivo per l'uomo, gli animali, i materiali e i beni di consumo (vengono esclusi i beni alimentari per i quali sono utilizzati prodotti specifici). (<https://cnsc.iss.it/?p=901>)

Sterilizzazione: La sterilizzazione determina la distruzione (quasi) totale di qualsiasi forma microbica, cioè l'uccisione di tutti i microrganismi patogeni sia nella forma vegetativa che sotto forma di spore. Un materiale è considerato sterile se il livello di sicurezza di sterilità (SAL) è inferiore a 10^{-6} ; ovvero quando la probabilità di trovarvi un microrganismo è inferiore ad uno su un milione.

Pastorizzazione: Trattamento termico a temperatura inferiore a quella di ebollizione, cui vengono sottoposti determinati alimenti facilmente deteriorabili, per distruggere i germi patogeni in essi contenuti.

Lotto: Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal primo venditore, ed è l'elemento essenziale dell'etichetta che permette di garantire la rintracciabilità dei prodotti in caso di situazioni di pericolo reale o ipotetico per la salute del consumatore.

Bio-sicurezza: l'insieme dei controlli e delle analisi che garantiscono la sicurezza di ambienti o prodotti dalla presenza di agenti biologici patogeni

Sostanze disinfettanti: Nel settore dell'alimentazione umana e animale sono prodotti usati per la disinfezione di attrezzature, contenitori, utensili per il consumo, superfici o tubazioni utilizzati per la produzione, il trasporto, la conservazione o il consumo di alimenti o mangimi (compresa l'acqua potabile) destinati al consumo umano o animale.

(<https://www.salute.gov.it/portale/biocidi/dettaglioContenutiBiocidi.jsp?lingua=italiano&id=3558&area=biocidi&menu=biocidi&tab=1>)

Logo Biologico: Il logo biologico fornisce un'identità visiva coerente ai prodotti biologici venduti nell'UE. Aiuta i consumatori dell'UE a individuare più facilmente i prodotti biologici e gli agricoltori a commercializzarli in tutti i paesi dell'Unione europea. Lo stesso può essere utilizzato solo sui prodotti che sono stati certificati come biologici da un organismo o un'agenzia di controllo autorizzato. Ciò significa che i prodotti hanno soddisfatto condizioni rigorose in fatto di produzione, trasporto e stoccaggio.

Organismo di controllo: Nel nostro Paese gli organi che possono effettuare i controlli e rilasciare la certificazione delle produzioni biologiche sono autorizzati dal ministero delle Politiche agricole e forestali e sono sottoposti, a loro volta, al controllo dello stesso ministero e delle Regioni.

Normativa, prodotto e Processo lavorazione

Art. 4

Norme generali di supporto adottate da SOC. COOP. VELINIA

La principale normativa di riferimento è:

- Reg. (UE) 178/2002
- Dlgs 81/08
- Reg. (UE) 852/2004
- Reg (UE) 834/2007, aggiornato dall'848/2018
- L. 4/2011

Oltre ad altre fonti in quanto applicabili, compresi i relativi aggiornamenti.

Art. 5

Prodotto / Alimento (Reg. (UE) 178/2002)

I punti "g" e "l" Art. 4, Titolo I dello Statuto interno alla SOC. COOP. VELINIA normano nell' "oggetto sociale" della suddetta SOC. COOP. tra le altre cose:

g) il concentramento, la selezione, lo stoccaggio e la lavorazione dei frutti e degli altri prodotti boschivi nonché dei prodotti del sottobosco.

l) vendita collettiva di castagne, i prodotti del sottobosco dal legname derivati dal taglio dei boschi in genere e di ogni altro prodotto agricolo, zootecnico anche mediante l'apertura di eventuali stands.

Di conseguenza, emerge la necessità di dover adottare un regolamento interno che possa descrivere quelle che sono le procedure utilizzate per la trasformazione del prodotto, le documentazioni obbligatorie adottate, le modalità per tracciare i prodotti e l'etichettatura dei prodotti alla vendita. In tal senso l'esigenza è concretamente individuata nell'obiettivo organizzativo di coordinare in una procedura interna i diversi obblighi che descrivono delle normative nei diversi settori di attività.

La SOC. COOP. VELINIA seguendo le linee guida dettate dalla comunità Europea si dota della possibilità di concentrare, stoccare, selezionare, lavorare e vendere prodotti denominati BIO conferiti da soci che detengono tali produzioni certificate. Secondo la normativa vigente e assoggettata ai controlli delle autorità preposte.

Le produzioni Biologiche seguiranno un iter di lavorazione a sé rispetto alla produzione convenzionale, riducendo in ogni modo la possibilità di mischiare i prodotti, i quali verranno venduti come prodotto Biologico di Agricoltura Italia per una migliore remunerazione sul mercato.

Il passo intrapreso è funzionale al percorso che potrà portare la SOC. COOP. VELINIA, ed i i soci che vogliono partecipare alla certificazione di gruppo o "certificazione collettiva" a mente della nuova norma UE in vigore dal 1° gennaio 2022 anche per l'Italia. Per il conseguimento di tale obiettivo finale, è necessario realizzare passi intermedi idonei.

Pertanto, i soci che desiderano entrare a far parte dell'"elenco Soci-Bio", i quali hanno produzione Biologica, devono consegnare prima della campagna castanicola la qualifica da produttore Bio,

nello specifico sono necessari i seguenti documenti:

- Certificato di Conformità,
- Piano aziendale di produzione (PAP) dell'anno in corso, necessario al fine di determinare la quantità di prodotto BIO che ogni socio può conferire
- Fascicolo aziendale aggiornato.

Art. 6

Processo di lavorazione castanicola

La lavorazione del prodotto Castanicolo avviene in diverse fasi:

- **CONCENTRAMENTO**
Peso e "calibratura" (per fasce diametriche)

Il socio, coadiuvato da un operatore specializzato verserà la propria partita di castagne nel primo macchinario (nome) il quale separerà per diametro i frutti, dividendo in prima, seconda o terza "scelta"; infine, tramite una bilancia verranno pesate e registrate le diverse "scelte". Si registrerà quindi l'intera partita con i relativi pesi e una copia viene ceduta al socio produttore.

- **SELEZIONE ED EVENTUALE CAMPIONAMENTO E PRIMO STOCCAGGIO**

Le castagne così stipate in "bins" (debitamente numerati) seguono diverse strade

Le produzioni Biologiche vengono confinate in un'area contingentata per evitare possibilità di inquinamento con altre produzioni.

- **SELEZIONE QUALITÀ**

Segue un'attenta selezione dei frutti eliminando il "bacato" e i frutti qualitativamente non accettati.

- **VENDITA PRODOTTO FRESCO**

Le produzioni Bio/Convenzionale possono essere vendute tal quale come "fresche" o seguono l'iter di TRATTAMENTO CURATIVO (tradizionale o innovativo).

- **TRASFORMAZIONE**

Le produzioni Bio come le convenzionali seguono un iter di lavorazione che può essere "innovativa" o "tradizionale". È importante sottoscrivere che le produzioni nelle due tipologie (Bio e convenzionale) non devono venire a contatto per evitare inquinamento di prodotto.

1) processo di cura tradizionale

I frutti stipati in "bins" vengono confluiti all'interno di "silos" dove subiranno la "cura" tradizionale che permette la conservazione del frutto, ottenendo un frutto con ottime caratteristiche organolettiche aumentando di gran lunga la "shelf life". All'interno del "silos" vengono inseriti i frutti e coperti con acqua limpida, si lasciano così "scurare" i frutti per un tempo individuato da tecnici esperti.

2) processo di sterilizzazione innovativa

I frutti vengono immersi in una macchina operatrice che permette una semi-pastorizzazione a 50 ° C per 40 minuti, per i restanti 15/20 minuti i frutti, dopo "shock termico", restano in vasca con acqua a temperatura di 10° C. Tale trattamento consente l'esportazione del prodotto castanicolo oltre i confini nazionali.

Una nuova frontiera della conservazione alimentare è data dalla ozonizzazione e cui sviluppi sono monitorati e valutati in termini di costi e benefici.

- **ASCIUGATURA**

Seguono le operazioni di asciugatura che permettono al prodotto di arrivare ad una umidità relativa del 20-25 %. I frutti vengono arieggiati nei diversi "bins" e servendosi di una macchina munita di ventola si esegue un'ulteriore asciugatura ad "aria forzata", che può essere o meno addizionata di elementi sanificanti. Tra queste la selezione sul nastro ad infrarossi valutata anche dal costruttore delle nostre macchine con il quale sono costanti i contatti.

- **SELEZIONE FINALE**

Si esegue un attento controllo visivo su nastro che permette di eliminare i frutti che visivamente sono danneggiati o che non superano i test di qualità. La tecnologia potrebbe aggiungere o meno tipologie di selezione più sofisticate.

- **CONFEZIONAMENTO**

L'ultima fase di lavorazione del prodotto castanicolo è il confezionamento, questo viene eseguito in sacchi di juta o sacchi in materiale plastico a maglia larga. La scelta dei materiali per il confezionamento è

data dall'esigenza di far "respirare" il prodotto evitando situazioni di anaerobiosi che potrebbe potenzialmente danneggiare il prodotto finale. In fase di confezionamento viene posto il lotto elaborato con un protocollo intero, che traccia il prodotto venduto.

Art. 7

Processo di lavorazione di altri prodotti

La SOC. COOP. VELINIA come da sue facoltà, si predispone per concentrare, selezionare, stoccare e lavorare altri prodotti agricoli quali:

- **NOCI E NOCCIOLE**

Tali prodotti vengono concentrati, selezionati e confezionati prima di immetterli alla vendita. Le suddette lavorazioni sono per assicurare le qualità igienico-sanitaria oltre che di salubrità con il fine di esaltare le proprietà organolettiche. Come per i prodotti castanicoli, questi ultimi, possono essere coltivati in produzione convenzionale e biologica. In tal senso la SOC. COOP. VELINIA assicura tracciabilità e lavorazioni che rispondono ai requisiti minimi delle produzioni BIO.

- **PATATE, FARRO, ZAFFERANO, POLLINE E MIELE**

Il concentramento in SOC. COOP. VELINIA avviene da prodotti preventivamente etichettati dal produttore, in tal senso la SOC. COOP. VELINIA garantisce la qualità igienico-sanitaria e si attiene alle informazioni riportate sui relativi prodotti.

Altre produzioni agro-alimentari saranno trattate secondo le norme in vigore nel momento in cui verranno acquisite.

Tracciabilità, etichettatura

Art. 8

Tracciabilità Reg (UE) 834/2007

La SOC. COOP. VELINIA per la stagione Castanicola 2022 ha affinato le tecniche utilizzate internamente per tracciare i prodotti in entrata, sino al confezionamento finale; tale maggiorata attenzione si è resa necessaria a causa delle connessioni fra i diversi ambiti della sicurezza agro-alimentare; a tal fine sono state create 3 schede di lavorazioni che permettono la creazione di un codice identificativo del prodotto durante la compilazione delle schede.

Nel dettaglio la scheda lavorazione n° 1 (allegato 1) permette di registrare giornalmente la quantità di frutti concentrati, e se questi ultimi provengono da una produzione convenzionale o biologica; con il fine di creare i primi 6 caratteri che comporranno il codice che concorrerà alla creazione del codice finale del prodotto. Nello specifico i primi 2 caratteri del codice corrispondono al giorno della consegna, il terzo carattere corrisponde ad una lettera che identifica il mese, il quarto e quinto carattere corrispondono al millesimo all'anno in corso, infine il sesto carattere si associa con la lettera "A" per produzione convenzionale e con la lettera "B" per produzione biologica. (es₁: castagne convenzionali consegnate il 15 ottobre 2022 vengono identificate con il codice "15O22A"; es₂: castagne biologiche consegnate il 1° novembre 2022 vengono identificate con il codice "01N22B").

La scheda di lavorazione n° 2 (allegato 2) permette di registrare la tipologia di lavorazioni che subiscono le castagne, anch'essa genererà un codice in funzione del trattamento, nello specifico con il n° "1" si identifica la lavorazione per prodotto "fresco", con il n° "2" si identifica tipologia di lavorazione "tradizionale" e con il

n° "3" si identifica la tipologia di lavorazione "innovativa". Il prodotto così avrà un codice formato da sette cifre.

Infine, la scheda di lavorazione n° 3 (allegato 3) viene compilata durante il confezionamento del prodotto, generando nello stesso modo un codice che si identifica con il giorno e il mese del confezionamento (con le stesse modalità della scheda n° "1"). Questa viene compilata giornalmente.

La totalità delle schede è sottoscritta e firmata da un operatore del settore di attività il cui operato è supervisionato da un responsabile qualificato sulla lavorazione il quale esercita la necessaria funzione di controllo tecnico, fattore necessario al raggiungimento dell'obiettivo di sicurezza alimentare. Le schede vengono numerate dal giorno e con un numero progressivo così da blindare la progressione per eventuali controlli.

Il codice così creato composto di 10 cifre sarà associato ad un numero progressivo che verrà posto sull'etichetta del prodotto formando il lotto.

Le schede lavorazione più il file di elaborazione del lotto verranno conservati in COOP a disposizione delle autorità ispettive di ogni singolo comparto di attività, ai sensi della relativa normativa vigente.

Art. 9

Etichettatura (art. 4 della LEGGE 4/2011)

La SOC. COOP. VELINA adotta secondo la normativa vigente gli obblighi per l'etichettatura dei prodotti venduti, e garantisce, sia per i prodotti sfusi che confezionati, che vengano da produzione convenzionale o biologica, di mostrare, secondo norma vigente, le informazioni necessarie al tracciamento, l'origine, la composizione del prodotto e il lotto finale.

I regolamenti dell'Unione europea sull'agricoltura biologica sono concepiti per fornire una struttura chiara per la produzione di prodotti biologici in tutta l'UE. L'intento è soddisfare la domanda di prodotti biologici affidabili da parte dei consumatori, creando al contempo un mercato equo per i produttori, i distributori e i rivenditori. È obbligatorio, qualora il prodotto venduto provenga almeno per il 95% da produzione BIOLOGICA riportare nell'etichetta tutta una serie di informazioni che possano far risalire a organismi di controllo, produttore etc.

L'etichettatura Bio deve riportare le seguenti informazioni:

- Termine BIO, che sia ben visibile e subito individuabile
- Indicazioni sull'origine del prodotto (es. ITALIA, UE, NO UE)
- Logo comunitario BIO, loghi Nazionali BIO, ed eventualmente se produzione italiana il logo "agricoltura Italia"
- Codice dell'organismo di controllo
- Codice operatore controllato
- Lotto confezionamento

La SOC. COOP. VELINIA assicura la tracciabilità dei prodotti BIO dal concentramento sino al confezionamento quindi la vendita.

Art. 10

RISCHI (Dlgs 81/08)

La SOC. COOP. VELINIA ha adottato in data 02/08/2022 con integrazione/aggiornamento del documento di valutazione del rischio (DVR) da artt. 17 e 18 del D.lgs. 81/08 e s.m.i. esso è il prospetto che racchiude rischi

e misure di prevenzione per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. Tale norma, come le concorrenti in altri settori si lega proceduralmente con le disposizioni emanate dai settori concorrenti.

Art. 11

Norme finali ed entrata in vigore

La presente **parte generale** viene aggiornata ad ogni sostanziale cambiamento della normativa di riferimento, mentre la conseguente **parte speciale** viene aggiornata o rinnovata o modificata ogni anno e viene informata la base sociale che sia al corrente dell'evolversi della situazione di eventuali minacce.

Il suddetto regolamento viene letto, approvato dal CDA e sottoscritto dal Presidente in carica, ed entra in vigore dal giorno in cui viene approvato dalla assemblea.



Parte SPECIALE

Regolamento 1/2022

Regolamento interno per contenimento della diffusione del virus della P.S.A. (Peste Suina Africana)

Vista ordinanza n° 4/2022 del commissario straordinario alla peste suina africana (dpcm 25/02/2022)

Visto il Reg. (UE) 2021/605 che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana (Testo rilevante ai fini del SEE)

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/1460 della commissione del 2 settembre 2022 recante modifica dell'allegato 1 del regolamento di esecuzione (UE) 2021/605 che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana

In attesa del piano di eradicazione regione Lazio

Considerando che la peste suina africana è una malattia virale infettiva che colpisce i suini detenuti e selvatici e può avere conseguenze gravi sulla popolazione animale interessata e sulla redditività dell'allevamento, perturbando i movimenti delle partite di tali animali e dei relativi prodotti all'interno dell'Unione e le esportazioni verso paesi terzi.

Considerando la suddivisione delle zone soggette a restrizioni del regolamento di esecuzione (Ue) 2022/1460, dove vengono individuati nella Zona I in Provincia di Rieti i comuni di: Antrodoco, Fiamignano, Petrella Salto, Cittaducale, Posta e Borbona e nella Zona II in Provincia di Rieti i comuni di Borgo Velino, Castel S. Angelo, Micigliano.

Si redige il presente regolamento interno (parte speciale del regolamento n° 1/2022) per contrastare la diffusione del Virus della P.S.A.

Oggetto, ambito di applicazione e definizioni

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce norme riguardanti:

misure di contingentamento degli ingressi, disinfezione di apparecchiature e mezzi, sterilizzazione di utensili e macchine e disinfestazione di prodotti durante le diverse fasi di lavorazione per contrastare la diffusione di P.S.A. (Peste Suina Africana)

Articolo 2

Misure interne adottate per contrastare la diffusione del virus, tracciamento di prodotti e sterilizzazione ambienti e macchinari.

Nell'Allegato 1 del Reg. di esecuzione (UE) 2022/1460, in sostituzione all' Allegato 1 del Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 vengono divise le zone di restrizione in funzione del rischio della presenza del virus per contrastarne la diffusione.

Vengono così individuati i comuni di: Antrodoto, Fiamignano, Petrella Salto, Cittaducale, Posta e Borbona nella Zona di Restrizione I e i comuni di: Borgo Velino, Castel S. Angelo, Micigliano rientranti nella Zona di restrizione II.

Vista l'ordinanza n° 4/2022 del commissario straordinario alla peste suina africana (dpcm 25/02/2022) dove individua le misure obbligatorie e necessarie per contrastare la diffusione dei virus P.S.A. seguono le norme interne alla SOC. COOP. VELINIA tra Castanicoltori per contrastare la diffusione del virus P.S.A.

Inoltre, la SOC. COOP. VELINIA ha adottato per la stagione Castanicola 2022 delle "schede Bio-sicurezza" (in allegato) che permettono di registrare le operazioni obbligatorie sottoscritte in detto regolamento che permettono il contenimento della diffusione del virus P.S.A.

Articolo 3

Misure di contingentamento degli ingressi

Gli ingressi per la consegna delle castagne per la stagione castanicola 2022 saranno ripartiti a calendario limitando l'accesso nei giorni prestabiliti alle 2 "zone" individuate.

In funzione della più recente circolare emanata: Il Lunedì, mercoledì e venerdì (più la domenica in caso di necessità e maggiore affluenza) l'accesso per la consegna delle castagne sarà concessa per i castanicoltori dei comuni di Borgo Velino, Castel S. Angelo e Micigliano, i restanti giorni della settimana sarà concesso

l'ingresso per i comuni di Antrodoto, Cittaducale, Posta, Borbona, Amatrice, **Petrella salto, Terni ed ogni altro comune.**

Articolo 4

Disinfezione di automezzi e scarponi

Al cancello di ingresso principale è allestito un "punto di disinfezione e controllo diffusione", nel quale sono presenti le sostanze biocite attive per la sterilizzazione di ruote di automezzi e la pulizia podolica dei soci. Tali sostanze attive sono state individuate grazie all'ausilio della Azienda Unità Sanitaria Locale Rieti (ASL Rieti) e dai manuali di contenimento della diffusione del Virus P.S.A.

Articolo 5

Sterilizzazione di utensili, macchinari e locali

La sterilizzazione degli utensili come per i macchinari viene eseguita all'inizio oppure ogni fine giornata lavorativa o ad intervalli regolari, permettendo la sterilizzazione continua degli utensili e macchinari. Nella stessa modalità i locali antecedenti alle macchine operatrici per lo smistamento e immagazzinamento dei prodotti castanicoli vengono sterilizzati con biociti "ad hoc" in ogni giornata lavorativa, per tutta la stagione castanicola.

Articolo 6

Trattamento con sostanze disinfettanti delle castagne in fase di lavorazione

Al fine di contrastare la diffusione del Virus P.S.A. le castagne vengono trattate con prodotti disinfettanti per alimenti. Detti disinfettanti sono stati individuati grazie all'ausilio di tecnici esperti, ponderando le percentuali in funzione della permanenza del prodotto disinfettante sul frutto. Tali operazioni vengono eseguite per inattivare eventuali virus, eliminare batteri e funghi limitando l'insorgenza di problemi di conservazione del prodotto data dalla proliferazione di detti agenti biotici, permettendo una più lunga conservazione, oltre che all'ottenimento di un alimento salubre e qualitativamente migliore. La composizione, concentrazione e applicazione delle sostanze cambia su prodotti, utensili, di mezzi (sarpe e ruote) ed in funzione di continui contatti con le autorità sanitarie, che possono giungere a modifiche delle soluzioni anche nel corso della campagna castanicola di riferimento.

Articolo 7

Utilizzo e vendita dei sottoprodotti della lavorazione delle castagne

Nella stagione castanicola 2022 per contrastare la diffusione del Virus P.S.A. i sottoprodotti delle lavorazioni, come le castagne scartate dalle lavorazioni per difetti visivi o le castagne scartate perché invendibili; non verranno cedute a soci che in passato venivano utilizzate come foraggio per animali, diversamente verranno smaltiti e/o ceduti e/o venduti a utilizzatori diversi come per compostaggio, produzione di biogas o altri fertilizzanti con una lavorazione che consente l'eradicazione di eventuale virus.

Articolo 8

Segnaletica e materiale informatico

All'ingresso, nei locali e adiacente alle macchine operatrici verrà attrezzata una segnaletica orizzontale con eventuali impedimenti che permette di limitare gli accessi e/o spostamenti dei soci così da limitare

l'eventuale contagio e quindi la diffusione del virus P.S.A. Inoltre, è presente del materiale informativo affisso e reso disponibile alla consultazione.

Articolo 9

Soci allevatori Suinidi

È strettamente raccomandabile ai soci allevatori di Suinidi di fare accesso all' interno della SOC. COOP. VELINIA che indumenti (scarpe e vestiario) diversi da quelli utilizzati durante le operazioni di cura degli animali, e la massima attenzione affinché sia limitata la possibilità di eventuale contaminazione da o per l'allevamento.