



Associazione
delle Casare e dei Casari
di Azienda Agricola

IL NOSTRO FORMAGGIO È...
PASSIONE, IDENTITÀ, CONOSCENZA, TERRITORIO

Manuale Europeo per le Buone Prassi Igieniche nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari

Dal 12 dicembre 2017 è online sul sito web della Commissione Europea il **Manuale Europeo per le Buone Prassi Igieniche nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari**.

COME SCARICARLO ?

http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

- 1 scegliere «Guidance provided by EU stakeholders organisations»
- 2 scegliere «Good Hygiene Practice in the production of artisanal cheese and dairy products»
- 3 scegliere lingua cliccando su [EN...](#)

CHI L'HA REALIZZATO?

FACEnetwork - Farmhouse And Artisan Cheese & Dairy Producers European Network - Rete Europea dei produttori di formaggi di Azienda Agricola ed Artigianali <http://www.face-network.eu/>.

La realizzazione è durata 2 anni, sono stati coinvolti 6 tecnici europei esperti in queste tematiche e 4 produttori/casari di azienda agricola che hanno valutato quanto scritto dagli esperti. I documenti sono poi stati riletti da altri 11 tecnici.

CasareCasari è socio di FACEnetwork ed ha partecipato, insieme a Katia Stradiotto dell'ARAL, alla realizzazione del Manuale (rilettura) e sempre CasareCasari si è occupata della traduzione in italiano.

CONTENUTI

Il **MANUALE** è composto dai tre capitoli importanti. Due dei quali indicano le **GHP** (intese con Buone Prassi Igieniche o anche denominate Procedure Preoperative) e le **GMP** (intese come Buone Prassi di Produzione).

Il terzo capitolo comprende i **Piani basati sui principi del sistema HACCP** che includono un'analisi specifica, per ogni tipo di flusso produttivo (lavorazione del latte ed altri prodotti) presentata sotto forma di tabella.



+39 0172/93564 INFO@CASARECASARI.IT
C/O AGENFORM ISTITUTO LATTIERO-CASEARIO STRADA VICINALE DEL BOGLIO, 12033 MORETTA - CN
WWW.CASARECASARI.IT



Associazione
delle Casare e dei Casari
di Azienda Agricola

IL NOSTRO FORMAGGIO È...
PASSIONE, IDENTITÀ, CONOSCENZA, TERRITORIO

LA FLESSIBILITÀ BEN SPIEGATA NEL MANUALE

Nel 15° considerando del Reg. 852/04/CE introduce il **concetto di flessibilità** nelle microimprese: «I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel Codex Alimentarius. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. 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.

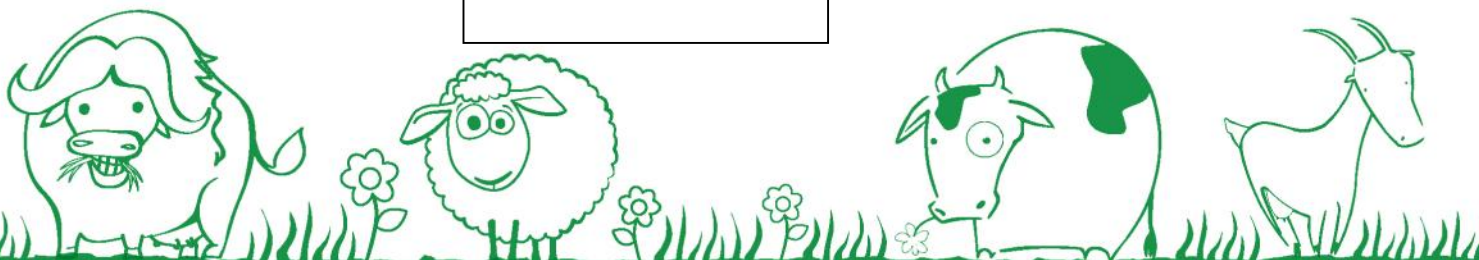
Esempi di pratiche di Flessibilità già accettati in alcuni paesi sono stati descritti e discussi nel MANUALE europeo come riferimento per l'intero settore europeo. Questi includono flessibilità varie, tra queste ad esempio:

- registrazione delle non conformità e azioni correttive correlate ;
- la possibilità di svolgere diverse produzioni nello stesso locale di caseificazione ovviamente evitando la contaminazione incrociata ;
- la possibilità di lavorare in locali con pareti, pavimenti, soffitti « tradizionali » ;
- la possibilità di utilizzare materiali tradizionali.

USARE IL MANUALE EUROPEO

Il MANUALE è PROPRIETÀ dei cittadini europei e di conseguenza anche dei Produttori di Formaggio di Azienda Agricola.

Sta quindi ai produttori decidere se utilizzare il MANUALE in alcune sue parti o nella sua totalità, in entrambi i casi adesso esiste un MANUALE validato dalla Commissione Europea uguale per tutti i produttori degli stati membri.



+39 0172/93564 INFO@CASARECASARI.IT
C/O AGENFORM ISTITUTO LATTIERO-CASEARIO STRADA VICINALE DEL BOGLIO, 12033 MORETTA - CN
WWW.CASARECASARI.IT