

La normativa

rispetto a...

- rintracciabilità
- sicurezza

Quadro normativo

- **COGENTE**: disposizione di legge che **impone** l'adozione di un sistema gestionale o di uno standard di qualità
 - **VOLONTARIO**: regola tecnica che costituisce il criterio di riferimento per la implementazione e certificazione di un sistema gestionale o per il raggiungimento e certificazione di uno standard del prodotto
- insieme istituiscono una griglia di tutele e controlli generalizzati

Quadro normativo

- "**rintracciabilità cogente**" fa capo ad uno scenario legislativo europeo dominato dal Regolamento CE 178/2002
- "**rintracciabilità volontaria**", normazione tecnica
 - norma UNI 10939:2001 - sui **principi generali** per la progettazione e l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari -
 - UNI 11020:2002 – **sui requisiti** per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari

Regolamento dell'Unione Europea

- è un atto comunitario
- « Il regolamento ha portata generale. Esso è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri » (art. 249 TCE, comma 2)
- di portata generale = diretto a tutti gli stati membri

Regolamento

- direttamente applicabile: a differenza delle direttive, non necessitano di alcun atto di recepimento o di attuazione
- gli stati possono intervenire con dei provvedimenti integrativi o d'esecuzione
- I giudici nazionali li applicano direttamente, eventualmente anche al posto delle disposizioni interne incompatibili
- I regolamenti sono obbligatori in ogni loro elemento (obbligatorietà integrale), nel senso che gli Stati membri hanno **l'obbligo** di applicarli integralmente, senza deroghe o modifiche di sorta

Normativa

- Tutto il complesso normativo riguardo rintracciabilità e sicurezza è strettamente concatenato
- per la garanzia del CONSUMATORE FINALE
- gli scandali (BSE, ormoni etc) hanno creato nell'UE la CONSAPEVOLEZZA DI DOVERE ESSERE GARANTI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- presentato dalla Commissione Europea nel 2000
- delinea, in 84 obiettivi, da sviluppare la **politica** sulla sicurezza alimentare

Libro bianco

Cap. 2

"Il principio ispiratore del presente Libro bianco è che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un **approccio completo e integrato**. Ciò significa che esso deve considerare l'intera catena alimentare [1] ("dai campi alla tavola"); tutti i settori dell'alimentare; tutti gli Stati membri, la frontiera esterna dell'UE come anche il suo interno; le tribune decisionali a livello internazionale e di UE nonché tutte le fasi del ciclo decisionale a livello politico. **I pilastri della sicurezza alimentare contenuti nel presente Libro bianco (consulenza scientifica, raccolta ed analisi di dati, aspetti normativi e di controllo nonché informazione dei consumatori)** devono costituire un insieme continuo al fine di consentire quest'approccio integrato."

Libro bianco

Una politica alimentare efficace richiede la rintracciabilità dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti.

Si devono introdurre procedure adeguate per agevolare tale rintracciabilità.

Tra di esse vi è l'obbligo per le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti di assicurare che vi siano procedure adeguate per ritirare i mangimi o gli alimenti dal mercato là dove si presenti un rischio per la salute dei consumatori.

Gli operatori dovrebbero tenere inoltre adeguati registri dei fornitori di materie prime e di ingredienti in modo da consentire di identificare la fonte di un problema.

Va ribadito tuttavia che l'identificazione chiara dei percorsi dei mangimi e degli alimenti e dei loro ingredienti è una questione complessa che deve tenere conto della specificità di diversi settori e prodotti.

Rintracciabilità cogente

Regolamento europeo 178/2002

stabilisce i

- principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,
- **istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)**
- **fissa** procedure nel campo della sicurezza alimentare

è il testo di riferimento, **assolutamente obbligatorio**, per tutti gli operatori del settore alimentare

Regolamento europeo 178/2002

Per perseguire un livello elevato di:

- **tutela della salute** nell'elaborazione della legislazione alimentare,
- eliminare impostazioni divergenti e
- assicurare una base normativa **orizzontale**

Normativa orizzontale e normativa verticale

- orizzontale: riguarda i prodotti in generale
 - **Finalità: assicurare la corretta e trasparente informazione al consumatore finale**
 - **Indicazione in etichetta:**
 - Denominazione di vendita
 - Elenco ingredienti
 - Quantità netta
 - tempi di conservazione/scadenza
 - Nome e sede del fabbricante o confezionatore o venditore
 - Sede stabilimento di produzione o confezionamento, lotto
 - ...
- verticale: riguarda ogni filiera in particolare

Regolamento europeo 178/2002

- Il regolamento introduce, alla base della legislazione alimentare, una serie di
 - principi comuni e competenze
 - procedure e meccanismi organizzativi
 - organi di controllo

Regolamento europeo 178/2002

- Si considera l'intera catena della produzione alimentare (filiera)
- Visione allargata del rischio (analisi, valutazione, gestione, comunicazione) per affrontare i pericoli per il consumatore
- Si introducono nuovi principi/strumenti (precauzione, rintracciabilità, trasparenza e informazione ai cittadini)
- I mangimi sono parte della filiera alimentare

Regolamento europeo 178/2002

- Si riformula il sistema di allerta rapido e lo si estende ai mangimi
- Si istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare come *punto di riferimento scientifico indipendente nella valutazione del rischio*
- Si definiscono responsabilità legali ed obblighi degli operatori e organi di controllo nel campo degli alimenti e dei mangimi

Regolamento europeo 178/2002

- Art.3 def. di Rintracciabilità:
"la possibilità di ricostruire e seguire un percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione"

Regolamento europeo 178/2002

- Obiettivi generali del Regolamento e tutela degli interessi dei consumatori (articoli 5 e 8)
- Analisi, valutazione, gestione del rischio e principio di precauzione (articoli 6 e 7)
- Obblighi generali del commercio alimentare (articoli 11,12 e 13)

ASPETTI GENERALI E NORMATIVI PIÙ RILEVANTI

Requisiti generali della legislazione alimentare:

- Requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi (articoli 14 e 15)
- Presentazione non ingannevole (art.16)
- Obblighi e controlli (art.17)
- **Rintracciabilità (art.18)**
- Obblighi degli operatori relativi agli alimenti e ai mangimi (articoli 19 e 20)
- Responsabilità (art.21)

Art. 18

"è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime"

a partire dal 1° gennaio 2005

Regolamento europeo 178/2002

comma 2

"gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di **individuare chi** abbia fornito loro un **alimento**, un **mangime**, un **animale** destinato alla produzione alimentare o **qualsiasi sostanza** destinata o atta ad entrare a **far parte** di un alimento o di un mangime. A tal fine gli **operatori** devono disporre di **sistemi** e di **procedure** che consentano di mettere a disposizione delle **autorità competenti**, che le richiedano, le **informazioni** al riguardo"

Art. 18

- Devono essere pertanto registrati i fornitori delle diverse sostanze in entrata e i destinatari dei prodotti in uscita (cioè conservare i documenti di ricevimento delle M.P. e quelli di spedizione dei prodotti)
- Sono esclusi tutti i materiali di confezionamento in quanto esiste un'apposita regolamentazione comunitaria
- Alimenti e mangimi devono essere opportunamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità

Regolamento europeo 178/2002

- Articolo 18, comma 4

"*gli **alimenti** o i **mangimi** che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente **etichettati** o **identificati** per agevolarne la **rintracciabilità**".*

ASPETTI GENERALI E NORMATIVI PIÙ RILEVANTI

Autorità europea per la sicurezza alimentare:

- Funzioni e compiti (articoli 22 e 23)
- Organizzazione (sezione 2)
- Funzionamento (sezione 3)
- Indipendenza, trasparenza, riservatezza e comunicazione (sezione 4)
- Sistema di allerta rapido (articoli 50, 51 e 52)
- Situazioni di emergenza (articoli 53 e 54)
- Gestione delle crisi (articoli 55, 56 e 57)

Aspetti generali e normativi più rilevanti

- Procedure e disposizioni finali:
 - Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (art.58 e 59)
 - Inizio delle attività dell'Autorità (art.64)
 - Applicabilità, entrata in vigore del Regolamento e modifiche delle procedure esistenti (art.65 e 4)

Pacchetto igiene: regolamenti

- Reg.Ce n.852/04: produzione alimenti
 - stabilisce norme generali in materia di igiene degli alimenti, destinate agli operatori del settore alimentare
 - Destinato a imprese produzione primaria e attività connesse
- Reg. Ce n.853/04: produzione degli alimenti di origine animale
 - stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
 - Destinato a Imprese produzione primaria e zootecnica
- Reg. Ce n. 854/04: controllo degli alimenti
 - stabilisce norme per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
 - Destinato a Autorità di controllo

Pacchetto igiene: regolamenti

- Reg. Ce n. 882/04: controllo degli alimenti
 - riguarda i controlli ufficiali finalizzati a verificare al conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sul benessere e sulla salute degli animali
 - Destinato a Autorità di controllo
- Reg. Ce n. 183/05: requisiti igiene dei mangimi
 - stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi
 - Destinato a imprese produzione primaria

Pacchetto igiene: leggi

- Legge n. 204/04
 - definisce le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti agroalimentari
 - Destinato a tutte le imprese agroalimentari
- Legge n. 96/2006 - legge di disciplina dell'agriturismo e recepimenti regionali