

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015
Corso ITS VIII Ciclo
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”
(Acronimo: MiDia)

Docente: Dott.ssa Antonella Marseglia

AREA: Normative

**UF: Sicurezza alimentare -Le Normative e processi
per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici
e tracciabilità, etichettatura e allergeni**





IL PACCHETTO IGIENE



La politica dell'UE per la sicurezza alimentare dei consumatori riguarda l'intero ciclo **dalla fattoria alla tavola (from farm to fork)** e punta a garantire:

- la sicurezza dei generi alimentari e dei mangimi
- elevati standard di salute e benessere per gli animali e di tutela per le piante
- informazioni chiare sull'origine, il contenuto e l'uso degli alimenti.

La politica alimentare dell'UE comprende:

- una legislazione esaustiva sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi e sull'igiene alimentare
- valida consulenza scientifica sulla quale basare le decisioni
- controlli e verifiche.

Misure speciali sono previste per i settori in cui è giustificata una tutela dei consumatori più specifica:

- uso di pesticidi, integratori alimentari, coloranti, antibiotici e ormoni
- additivi alimentari come conservanti e aromatizzanti
- sostanze che entrano in contatto con gli alimenti, come gli imballaggi di plastica (MOCA)
- etichettatura di ingredienti che possono causare allergie
- indicazioni nutrizionali come "a basso contenuto di grassi" o "ricco di fibre« (Claims).

Per quanto riguarda gli organismi geneticamente modificati (**OMG**), la clonazione e le nanotecnologie (i cosiddetti nuovi prodotti alimentari) , la Commissione sostiene una innovazione responsabile. Questa pratica garantisce la sicurezza alimentare e incoraggia la crescita economica.

RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema D'allerta Rapido)

- L'UE ha istituito un sistema di allerta rapido (RASFF) per evitare di esporre i consumatori ad alimenti non conformi alla normativa dell'UE. Il sistema rileva anche se gli alimenti contengono sostanze vietate o quantità eccessive di sostanze ad alto rischio, come per esempio residui di medicinali veterinari nella carne o di coloranti cancerogeni.
- Se si rileva un pericolo, l'allarme è diffuso in tutta l'UE. Può rivelarsi sufficiente bloccare un singolo lotto ma, se necessario, si procede a bloccare tutte le partite di un particolare prodotto a livello dell'azienda, della fabbrica o del porto d'ingresso. I prodotti che si trovano già nei depositi o nei negozi possono essere ritirati.

TRACCIABILITÀ E GESTIONE DEL RISCHIO

Quando si registrano nuovi casi di malattie che colpiscono gli animali o di intossicazioni alimentari, le autorità dell'UE sono in grado di tracciare il percorso degli alimenti lungo tutta la catena di produzione e per ogni sorta di prodotto, che si tratti di animali vivi, di prodotti di origine animale o di piante.

Queste funzioni di tracciabilità e di gestione del rischio sono svolte da TRACES (Trade Control and Expert System) , un sistema elettronico per il controllo alle frontiere e la certificazione dei prodotti commerciali.

DECISIONI FONDATE SU UNA BASE SCIENTIFICA VALIDA

La scienza è la base della politica dell'UE per la sicurezza alimentare. L' Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) propone alla Commissione europea e ai paesi dell'UE un parere scientifico indipendente al momento della stesura della legislazione e quando si verificano emergenze alimentari.

La Commissione adotta un principio precauzionale : interviene immediatamente se gli esperti affermano che esiste perlomeno un pericolo potenziale.

CONTROLLI E VERIFICHE

La Commissione europea fa rispettare la normativa dell'UE nei seguenti modi:

- controllando che tutti i Paesi dell'UE provvedano a recepirla nella legislazione nazionale e ad attuarla
- compiendo ispezioni in loco sul territorio europeo e nei paesi extra UE tramite l' Ufficio alimentare e veterinario (UAV).

L'Ufficio alimentare e veterinario controlla i singoli impianti di produzione alimentare, ma si occupa principalmente di verificare che i paesi dell'UE e gli altri paesi dispongono degli strumenti necessari per controllare che i rispettivi produttori rispettino le severe norme di sicurezza alimentare dell'UE.

Regolamenti, direttive e altri atti dell'UE



Per realizzare gli obiettivi stabiliti nei trattati, l'UE adotta diversi tipi di **atti legislativi**. Alcuni sono vincolanti, altri no. Alcuni si applicano in tutti i paesi dell'UE, altri solo in alcuni di essi.

REGOLAMENTI

Un regolamento è un atto legislativo **vincolante**. Deve essere applicato in tutti i suoi elementi nell'intera Unione europea. Ad esempio, il Pacchetto Igiene (che comprende vari Regolamenti); il Regolamento sull'etichettatura dei prodotti alimentari, ecc.

DIRETTIVE

Una direttiva è un atto legislativo che stabilisce **un obiettivo** che tutti i paesi dell'UE devono realizzare. Tuttavia, spetta ai singoli paesi definire attraverso **disposizioni nazionali** come tali obiettivi vadano raggiunti. Un esempio è quello della direttiva sui diritti dei consumatori dell'UE Dir. 2011/83/UE, che rafforza i diritti dei consumatori in tutta l'Unione, ad esempio eliminando spese e costi nascosti in Internet, ed estendendo il periodo entro il quale i consumatori possono recedere da un contratto d'acquisto che in Italia è stata recepita con D. lgs 21 febbraio 2014, n. 21



Regolamenti, direttive e altri atti dell'UE



DECISIONI

Una decisione è **vincolante** per i suoi destinatari (ad esempio un paese dell'UE o una singola impresa) ed è direttamente applicabile. Ad esempio, Decisione 2014/890/UE che autorizza l'immissione sul mercato dell'olio di semi di chia (*Salvia hispanica*) in qualità di nuovo ingrediente alimentare.

RACCOMANDAZIONI

Una raccomandazione **non è vincolante**. Ad esempio, la Raccomandazione (UE) 2016/1111 della Commissione, del 6 luglio 2016, relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti. Una raccomandazione consente alle istituzioni europee di rendere note le loro posizioni e di suggerire linee di azione senza imporre obblighi giuridici a carico dei destinatari.

PARERI

Un parere è uno strumento che permette alle istituzioni europee di esprimere la loro posizione senza imporre obblighi giuridici ai destinatari. Un parere **non è vincolante**. Può essere emesso dalle principali istituzioni dell'UE. Per esempio i Pareri dell'[EFSA](#).



LA NUOVA LEGISLAZIONE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE LA « FOOD LAW »>>

Regolamento (CE) n. 178/2002 che fissa i principi generali e i requisiti della legge alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure in materia di sicurezza alimentare



Per riorganizzare la frammentata normativa comunitaria in materia di igiene e sicurezza alimentare, la Commissione Europea ha avviato un complesso lavoro di aggiornamento normativo che si è concluso agli inizi del 2004 con la pubblicazione del cosiddetto

“Pacchetto Igiene”

in applicazione dal 1° gennaio 2006. Il “pacchetto igiene” è l’insieme di norme comunitarie che traducono in legge gli obiettivi individuati nel Libro bianco.

Il **Libro Bianco** sulla sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000 (dicitura esatta COM 99/719 definitivo) è un provvedimento comunitario redatto allo scopo di delineare l'insieme delle azioni necessarie a completare e aggiornare la legislazione dell'Unione Europea in materia, appunto, di alimentazione, di modo da garantirne la sicurezza.



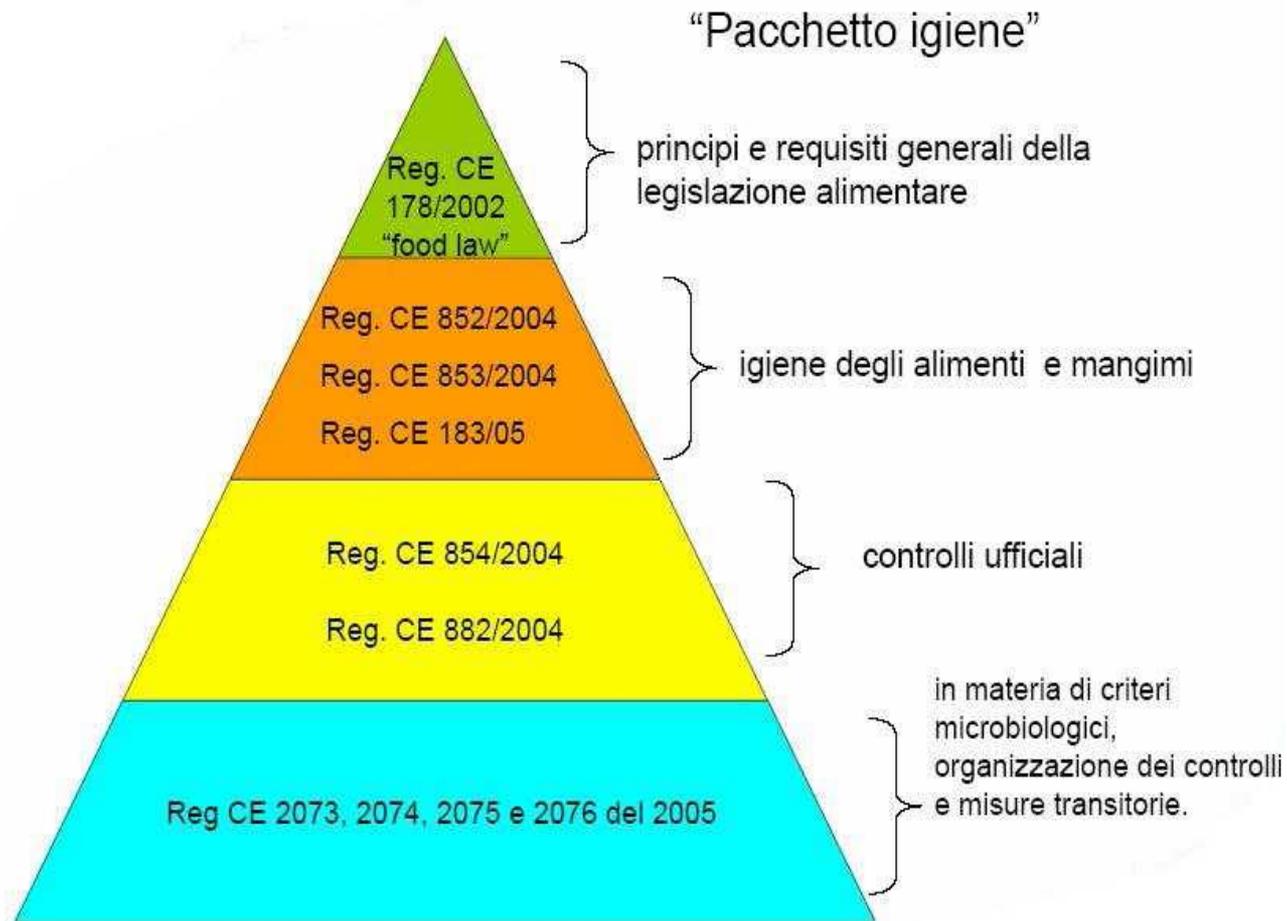
PACCHETTO IGIENE

Con l'emanazione del Pacchetto Igiene sono state anche abrogate una serie di Direttive verticali e orizzontali che disciplinavano, in modo talvolta farraginoso, il settore alimentare.

Uno degli obiettivi del Pacchetto Igiene è stato proprio quello di assemblare e sostituire tali Direttive con i nuovi Regolamenti, al fine di creare un Pacchetto unico di norme di riferimento in materia di sicurezza alimentare per i cibi commercializzati nell'ambito del territorio comunitario.



PACCHETTO IGIENE



FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



Regolamenti del Pacchetto Igiene



- **REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (testo consolidato)
- **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (testo consolidato)
- **REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (testo consolidato)



Regolamenti del Pacchetto Igiene



- **REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- **REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- **Reg. UE N. 625/2017** in vigore dal 27 Aprile 2017 che ha abrogato e modificato decine di norme con l'intento di fornire un testo unico in tema di controlli ufficiali (ha abrogato il Reg. 854/2004 – norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e il Reg. 882/2004 – controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, norme sul benessere degli animali)



Regolamenti del Pacchetto Igiene



- **REGOLAMENTO N. 183/2005** del 12.01.2005 Requisiti per l'igiene dei mangimi
- **REGOLAMENTO N. 2073/2005** del 15.11.2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- **REGOLAMENTO N. 2074/2005** del 05.12.2005, modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg. 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Reg. 854/2004 e 882/2004, deroga al Reg. 852/2004 e modifica dei Reg. 853/2004 e 854/2004
- **REGOLAMENTO N. 2075/2005** del 05.12.2005, norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- **REGOLAMENTO N. 2076/2005** del 05.12.2005, disposizioni transitorie per l'attuazione dei Reg. 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e modifica dei Reg. 853/2004 e 854/2004
- **REGOLAMENTO (CE) N. 1441/2007** del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari



Documenti correlati (1)



- ✓ Documenti di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del Regolamento 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari Direzione Generale Salute e Tutela del Consumatore, del 21.12.2005 (DG SANCO);

- ✓ Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari, Direzione Generale Salute e Tutela del Consumatore del 16.11.2004(DG SANCO);



Documenti correlati (2)



- ✓ Linee guida per l'attuazione di alcuni aspetti del Reg. 852/2004 sull'igiene degli alimenti del 21.12.2005 (Ministero della Salute);

- ✓ Linee guida per l'attuazione di alcuni aspetti del Reg. 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale (Ministero della Salute);



Documenti correlati (3)



- ✓ Accordo Stato Regioni sull'applicazione del Reg. 852/2004 del 09.02.2005
- ✓ Accordo Stato Regioni sull'applicazione del Reg. 853/2004 del 09.02.2005
- ✓ Indicazioni relative a taluni aspetti dei nuovi Regolamenti sulla sicurezza alimentare con particolare riferimento al Reg. 882/2004 del 24.05.2006 (Ministero della Salute)



PACCHETTO IGIENE

I Principi (1)

- ✓ La tutela della salute dei consumatori
- ✓ La responsabilità della sicurezza alimentare grava principalmente sulle aziende produttrici, non sugli enti pubblici preposti ai controlli ufficiali. La gestione delle proprie responsabilità è un processo che comporta per gli operatori del settore, relativamente alla sfera di propria competenza, l'adozione di un sistema di registrazione e documentazione e di verifica, per le quali è prevedibile e possibile che si venga chiamati a rispondere,



PACCHETTO IGIENE

I Principi (2)

- ✓ Il controllo ufficiale igienico-sanitario degli alimenti, precedentemente concentrato principalmente sul prodotto finito, ora è distribuito lungo tutta la filiera e le garanzie date dal produttore sono parte determinante del sistema sicurezza; esso verifica il raggiungimento degli obiettivi, è basato su attività di audit e sull'analisi del rischio

- ✓ L'applicazione del concetto di flessibilità nell'obbligo della conservazione di documenti onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole e nel permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in produzione: flessibilità che non deve compromettere gli obiettivi di igiene alimentare



PACCHETTO IGIENE

I Principi (3)

- ✓ L'obiettivo della realizzazione della libera circolazione degli alimenti nella UE
- ✓ Esso si applica alla filiera dei prodotti di origine animale e vegetale e degli alimenti destinati agli animali, compresa la produzione primaria, intesa come “ tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto (fieno), la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione ”



PACCHETTO IGIENE

I Principi (4)

- ✓ Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato, alla preparazione, alla conservazione e alla manipolazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, alle forniture di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore

- ✓ Un sistema di registrazione (anagrafe) o riconoscimento, laddove previsto, di tutte le imprese della filiera da parte dell'Autorità Sanitaria, che sostituisce quello dell'autorizzazione sanitaria.



PACCHETTO IGIENE

Gli adempimenti (1)

- ✓ Non devono immettere sul mercato alimenti o mangimi non sicuri (**sicurezza**);
- ✓ Sono responsabili della sicurezza degli alimenti e mangimi che producono, trasportano, conservano o vendono (**responsabilità**);



PACCHETTO IGIENE

Gli adempimenti (2)

- ✓ Devono essere in grado di identificare rapidamente ogni soggetto, lungo l'intera filiera, dal quale ricevono o al quale consegnano alimenti (**tracciabilità**);
- ✓ Devono informare immediatamente le Autorità competenti qualora abbiano motivo di ritenere che gli alimenti o i mangimi non sono sicuri (**trasparenza**);



PACCHETTO IGIENE

Gli adempimenti (3)

- ✓ Devono ritirare immediatamente dal mercato gli alimenti o i mangimi qualora abbiano motivo di ritenere che non sono sicuri (**urgenza**);
- ✓ Devono identificare e rivedere regolarmente i punti critici dei loro procedimenti e devono provvedere ad effettuare controlli su di essi (**prevenzione**);
- ✓ Devono collaborare con le Autorità competenti nelle azioni intese a ridurre i rischi (**cooperazione**).



PACCHETTO IGIENE

Gli adempimenti (4)

La novità principale del pacchetto igiene è l'estensione al settore della **produzione primaria** di procedure di analisi del rischio basate sull'applicazione di corrette prassi igieniche.



- Impone l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli "basate sui principi H A CCP" (manuali di corretta prassi operativa)
- Esclude dal campo di applicazione la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali
- Introduce il principio di sussidiarietà
- Garantisce la flessibilità

- Prevede la possibilità che vengano fissati **criteri** microbiologici e di temperatura
- Prevede l'attribuzione di un **numero registrazione/riconoscimento** da parte dell'Autorità competente a tutti gli impianti che trattano alimenti (rintracciabilità)
- Estende l'autocontrollo alla produzione primaria (non basato su HACCP)

Manuali di corretta prassi operativa

- Devono essere incoraggiati dagli SM
- Sono sviluppati:
 - dagli operatori del settore alimentare e loro organizzazioni
 - in consultazione con altre parti interessate (Autorità, consumatori)
- Basati sui principi dell'HACCP
- Valutati dagli Stati Membri
- Possibilità di Manuali Comunitari



Reg. 852/2004/CE: all. I

“Produzione primaria – parte A”

- Ambito di applicazione: produzione primaria, trasporto, magazzinaggio, manipolazione, trasporto di animali vivi
- Requisiti: gli operatori devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni derivanti dall’aria, dal suolo dall’acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e biocidi + controllo dei rischi relativo a magazzinaggio, gestione ed eliminazione dei rifiuti

“Produzione primaria – parte A”

- Gli operatori devono adottare opportune misure correttive quando sono informati di problemi (anomalia, irregolarità, rischio) individuati durante i controlli ufficiali

In caso di rischio per il consumatore o per gli animali: se l'operatore non è in grado di rintracciare l'ingrediente, la materia prima o il prodotto che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto con riferimento a quel lotto di produzione (Linee guida MinSalute-Regioni del 28 luglio 2005).



- Tenuta registrazioni: obbligo di tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in particolare circa natura e origine degli alimenti somministrati agli animali, dei medicinali veterinari impiegati, dei risultati delle analisi effettuate su piante e animali e sui loro prodotti

Reg. 852/2004/CE: all. I

“Produzione primaria – parte B”

- Manuali di corretta prassi igienica: devono contenere informazioni adeguate sul controllo dei pericoli associati a:
 - contaminazioni da micotossine, metalli pesanti, materiale radioattivo;
 - uso di acqua, rifiuti organici e fertilizzanti;
 - uso e rintracciabilità di prodotti fitosanitari e medicinali veterinari;
 - preparazione, magazzinaggio, uso e rintracciabilità dei mangimi;
 - le misure concernenti la tenuta delle registrazioni

Manuali di corretta prassi igienica

I manuali di Buona Prassi Igienica (GHP) sono valutati dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali con il supporto tecnico dell'Istituto Superiore di Sanità e devono risultare conformi alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004.

IGIENE 2 - REG. 853/2004

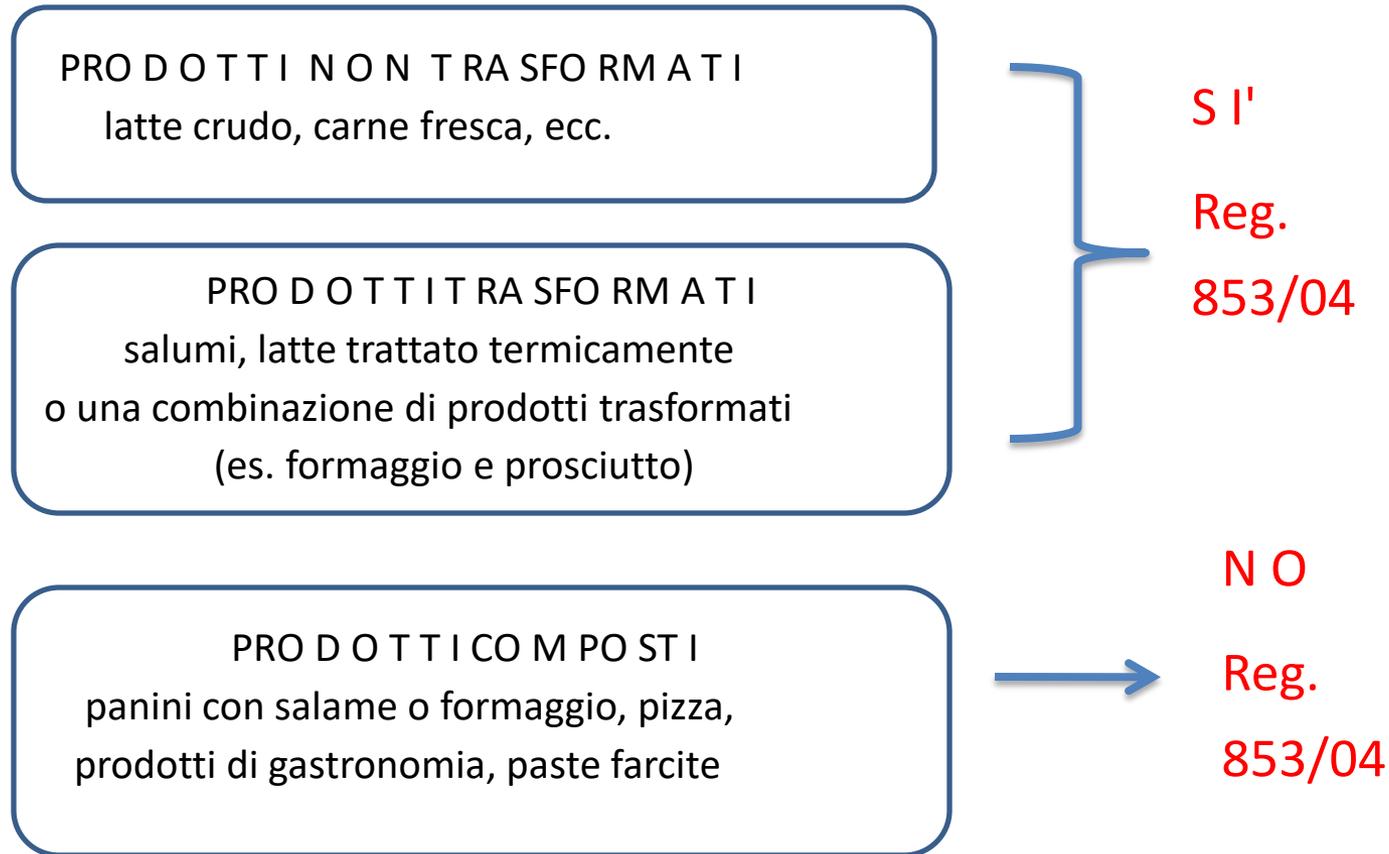
- Promuove una legislazione unitaria per tutti i prodotti di origine animale
- Si applica agli alimenti di origine animale «non trasformati» e «trasformati »

carni rosse, carni bianche, carni di selvaggina, carni macinate e preparazioni di carne, prodotti a base di carne, molluschi bivalvi vivi, prodotti della pesca, latte e prodotti a base di latte, uova e ovoprodotti, cosce di rana, lumache, grassi fusi e ciccioli, stomaci, vesciche e budella, gelatine, collagene

- Non si applica ai prodotti composti (che contengono prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale)



Classificazione dei prodotti



IGIENE 2 - REG. 853/2004

esclude dal campo di applicazione:

- la vendita al dettaglio
- la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali



IGIENE 2 - REG. 853/2004

Semplificazione spinta delle "regole"

- scompaiono le deroghe per gli stabilimenti a limitata capacità produttiva
- Riconoscimento per gli stabilimenti che trattano alimenti di O.A. per i quali sono previsti requisiti ai sensi del Regolamento subordinato alla verifica dei requisiti da parte dell'Autorità Competente



Norme specifiche per:

- • carni fresche di ungulati, pollame, lagomorfi e selvaggina
- • carni macinate, preparazioni di carni e CSM
- • prodotti a base di carne
- • molluschi bivalvi vivi e prodotti della pesca
- • latte crudo (e prodotti a base di latte)
- • uova e ovoprodotti
- • cosce di rana e lumache
- • grassi fusi, ciccioli, stomaci, vesciche e intestini, gelatine e collagene



IGIENE 2 - REG. 853/2004

- **Bollatura sanitaria** solo per le carcasse e le parti di carcasse nei macelli e nei centri di lavorazione della selvaggina → apposto sotto la responsabilità del Veterinario Ufficiale
- per gli altri prodotti → marchio identificativo



IGIENE 2 - REG. 853/2004

- Introduce l'obbligo per gli operatori della "filiera carne" di gestire l'informativa sulle condizioni di allevamento dal momento della nascita a quello della macellazione
- Garantisce la flessibilità





- Semplificazione mediante l'applicazione delle medesime norme e dei principi/procedure recati dal Reg. 852/04/CE (vedi sistema HACCP) a tutti i prodotti di origine animale;
- Gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale per cui sono previsti requisiti specifici di cui all'All. III possono operare solo se l'Autorità competente li ha riconosciuti (ad esclusione di quelli che effettuano esclusivamente produzione primaria e operazioni di trasporto).

Reg. (CE) 2073/05 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Entrato in vigore ufficialmente il giorno 1/01/2006, introduce:

CRITERI MICROBIOLOGICI “ ARMONIZZATI “

LIBERA CIRCOLAZIONE: requisiti di sicurezza degli alimenti non presentano differenze significative da uno Stato Membro all'altro

DISPOSITIVO “ APERTO “: suscettibile pertanto di aggiornamenti nei riguardi delle analisi microbiologiche : Reg. CE 1441/2007, Reg. CE 365/2010, Reg. CE 1086/2011 Reg. CE 209/2013 e s.m.i.



REG. 625/2017



Due fondamentali regolamenti del pacchetto igiene in vigore da più di dieci anni sono stati recentemente abrogati.

Si tratta dei regolamenti relativi ai **controlli ufficiali degli alimenti**, il Reg. CE 882/04 e il Reg. CE 854/04.

L'intero quadro normativo relativo ai controlli ufficiali è ora disciplinato dal Reg. UE 625/2017 in vigore dal 27 Aprile (si applicherà da Dicembre 2019) che, oltre ai suddetti regolamenti, ha abrogato e modificato decine di norme con l'intento di fornire un testo unico in tema di controlli ufficiali.



Principi generali del Reg. 625/2017

- Semplificazione
- Armonizzazione
- Efficienza
- Trasparenza
- Mantenimento dell'approccio risk-based
- Approccio integrato lungo la filiera



1) AMPLIAMENTO DELL'AMBITO DI APPLICAZIONE

Con tale regolamento il Legislatore europeo ha voluto razionalizzare, semplificare ed armonizzare il sistema di controlli ufficiali in un unico provvedimento integrando i controlli su alimenti, mangimi, salute e benessere degli animali, sanità delle piante e prodotti fitosanitari.

Tale integrazione costituisce una delle principali novità del Regolamento che semplifica di fatto il corpus legislativo in tema di controlli ufficiali eliminando sovrapposizioni di norme e inglobando disposizioni che parzialmente o totalmente restavano fuori dal campo di applicazione del Reg. 882/04 (es. sanità delle piante, sottoprodotti di origine animale, sostanze e residui nei prodotti di origine animale, produzioni biologiche, etichettatura, ecc).

Nello specifico, Il Regolamento si applica ai controlli ufficiali nei seguenti settori relativi a:

- **gli alimenti e la sicurezza alimentare**, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- l'emissione deliberata nell'ambiente di **organismi geneticamente modificati (OGM)** a fini di produzione di alimenti e mangimi;

Novità REG. 625/2017



- le prescrizioni in materia di **salute animale**;
- la prevenzione e la riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali derivanti da **sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati**;
- le prescrizioni in materia di **benessere degli animali**;
- le **misure di protezione** contro gli organismi nocivi per le piante;
- le prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di **prodotti fitosanitari** e l'utilizzo sostenibile dei **pesticidi**, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione di pesticidi;
- la **produzione biologica** e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- l'uso e l'etichettatura delle **denominazioni di origine protette**, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.



2) DESIGNAZIONE DELLE AUTORITÀ COMPETENTI, FORMAZIONE DEI CONTROLLORI ED ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Per ciascuno dei settori indicati, gli Stati membri designano le autorità competenti a cui essi conferiscono la responsabilità di organizzare o effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali.

Per garantire qualità, coerenza ed efficacia dei controlli ufficiali e quindi la corretta applicazione ed esecuzione della norma, il Reg. UE 625/17 prevede che il **personale addetto ai controlli ufficiali**:

- riceva una **formazione adeguata** per il proprio ambito di competenza;
- si mantenga **aggiornato** nel proprio ambito di competenza e riceva, se del caso, ulteriore formazione su base regolare;
- riceva formazione su **temi specifici** elencati nel regolamento stesso quali ad esempio pericoli nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione di animali e merci, valutazione dell'applicazione delle procedure HACCP, procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali, ecc.

Novità REG. 625/2017



In merito all'esecuzione dei controlli, il Reg. UE 625/17 dispone che vengano effettuati con **frequenza** opportuna in base alla valutazione del rischio e senza preavviso a meno che non sia necessario ai fini dell'esecuzione del controllo stesso.

I controlli devono essere eseguiti secondo **procedure documentate** e devono prevedere l'elaborazione di una documentazione scritta (supporto cartaceo o formato elettronico) che, a meno che sia richiesto diversamente a fini di indagini giudiziarie o per la tutela di procedure giudiziarie, è fornita in copia agli operatori sottoposti al controllo ufficiale che ne fanno richiesta.



4) CAMPIONAMENTO DI ANIMALI E MERCI MESSI IN VENDITA MEDIANTE TECNICHE DI COMUNICAZIONI A DISTANZA

Un'interessante disposizione del Reg. UE 625/17 rivolta ad un intero comparto del settore agroalimentare (tra l'altro in forte crescita), riguarda il campionamento di merci ed animali **venduti on line**.

Si possono infatti impiegare ai fini di un controllo ufficiale campioni che le autorità competenti ordinano dagli operatori senza svelare la propria identità.

Una volta in possesso dei campioni, le autorità competenti adottano tutte le misure necessarie affinché gli operatori dai quali sono stati ordinati detti campioni:

- siano informati del fatto che tali campioni sono stati prelevati nel contesto di un controllo ufficiale e, a seconda dei casi, sono analizzati o sottoposti a prove al fine di eseguire tale controllo ufficiale;
- se i campioni sono analizzati o sottoposti a prove, possano esercitare il diritto a una controperizia

3) DIRITTO ALLA CONTROPERIZIA

In caso di campionamento, analisi, prova o diagnosi nel contesto dei controlli ufficiali, gli OSA hanno diritto, a loro spese, ad una controperizia.

Come indicato nel Reg. UE 625/17 tale diritto "dovrebbe consentire all'operatore di richiedere un esame documentale, a cura di un altro perito, del campionamento, dell'analisi, della prova o della diagnosi iniziale, nonché una seconda analisi, prova o diagnosi delle parti del materiale di campionamento inizialmente prelevato, a meno che tale seconda analisi, prova o diagnosi sia tecnicamente impossibile o irrilevante".

Per tale motivo, se opportuna, pertinente e tecnicamente fattibile, l'autorità competente assicura che nel prelevare campioni ne sia prelevata una quantità sufficiente per consentire una controperizia e se non è possibile prelevare una quantità sufficiente deve informarne l'operatore.

5) PUBBLICAZIONE DEL LIVELLO DI CONFORMITÀ DELLE SINGOLE IMPRESE: IL RATING DELL'OPERATORE

Secondo quanto premesso nei consideranda, alle autorità competenti dovrebbe, a determinate condizioni, “essere riconosciuto il diritto di pubblicare o rendere disponibili le informazioni relative al **rating dei singoli operatori** in base ai risultati dei controlli ufficiali”.

L'obiettivo è di accrescere la trasparenza nella filiera agroalimentare a condizione che il regime di rating offra adeguate “garanzie di equità, coerenza, trasparenza e obiettività”.

Per assicurare che il rating rispecchi accuratamente il livello di conformità di un'impresa è previsto che tale classificazione si baserà sui risultati di vari controlli ufficiali, o nel caso di un unico controllo con esito sfavorevole, l'autorità competente dovrà procedere in tempi ragionevoli ai successivi controlli.

Novità REG. 625/2017



In considerazione della molteplicità degli aspetti (anche tecnici) trattati nel nuovo provvedimento, delle novità in parte accennate e delle altre novità riguardanti ad esempio il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali, i controlli nei posti di controlli frontaliere, l'uso dei documenti comunitari sanitari di entrata (DSCE) per le partite provenienti dai paesi terzi, ecc, è lecito attendere **atti delegati e di esecuzione** (“legislazione terziaria”) nonché **linee guida** per la completa ed omogenea applicazione dello stesso.



Struttura del Reg. 625/2017



Principi generali (art. 1-12)

Campo di applicazione, definizioni, trasparenza, responsabilità AC ed operatori

Requisiti settori specifici

(art. 16-27) Es. POA, residui, benessere animale, OGM, produzioni organiche, DOP, IGP, STG, nuovi rischi.

- Art 28-33 Delega compiti
- Art. 34-42 Campionamenti, analisi, diagnosi
- Art. 43-76 Controllo importazione
- Art. 77-91 Finanziamento CU, certificazioni
- Art. 92-101 LCR, CCR
- Art. 102-108 Assistenza amministrativa e cooperazione
- Art. 142-167 Disposizioni procedurali, finali e transitorie



Entrata in vigore ed applicazione del Reg. 625/2017

- entrato in vigore: 27 aprile 2017
- abroga il Regolamento (CE) n. 854/2004 (che stabilisce attualmente  e specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale) e alcune parti del Regolamento 853/2004.
- DATA PRINCIPALE di applicazione: 14 Dicembre 2019
art. 18, PCF, DSCE (art. 43-64), IMSOC (art. 131- 136)





Organismi di Controllo

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



Servizio Sanitario Nazionale (SSN – Legge 833/1978): tutela salute, igiene pubblica, servizi veterinari

- **Ministero della Salute:** attività normativa;
- **Istituto Superiore di Sanità (ISS):** ricerca, controllo, formazione, coordinamento;
- **Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.):** sanità animale, qualità e salubrità prodotti origine animale, igiene allevamenti;
- **Regioni e PP.AA.:** programmazione e coordinamento ASL e aziende ospedaliere;
- **Aziende Sanitarie Locali (ASL):** assistenza sanitaria sul territorio

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

- Alle dirette dipendenze del Ministro della Salute, è articolato a livello territoriale in **Nuclei Antisofisticazione e Sanità (NAS)** in tutti i capoluoghi regionali e in alcuni provinciali ;
- I NAS hanno i poteri degli ispettori sanitari, che li legittimano all'intervento in tutti i luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Sistema dei controlli Mipaaf a tutela del consumatore

- Ispettorato Centrale tutela Qualità e Repressione Frod prodotti agroalimentari – ICQRF; 
- Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura – A.A.A.; 
- Corpo Forestale dello Stato – CFS; 
- Comando Carabinieri Politiche Agricole – CCPA;
- Reparto Pesca Marittima del Corpo delle Capitanerie di Porto

Sinergie: Ministero dell'Economia

- **Agenzia delle Dogane:** controllo sulle merci in transito anche in difesa dell'industria e del consumatore nazionale – laboratori chimici per la collaborazione analitica nel controllo dei prodotti alimentari all'importazione;
- **Guardia di Finanza:** attività di polizia economica finalizzata, tra l'altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agroalimentari.

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193

«Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore»

Regime sanzionatorio (Art.6)



D.lgs. 193/2007 art. 6: sanzioni



- Mancata notifica di svolgimento di attività all'autorità competente
- Svolgimento di attività in mancanza di registrazione o quando essa è sospesa o revocata



Si applica direttamente la sanzione di 3.000 euro

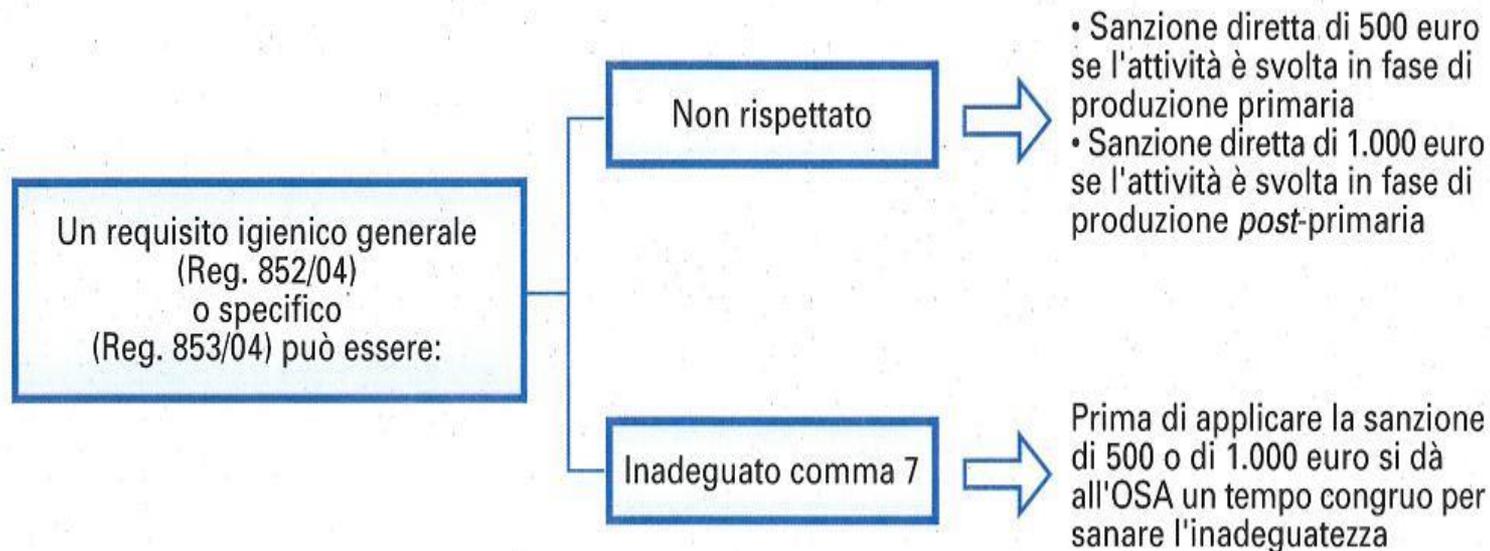
Mancata comunicazione all'autorità di un cambiamento significativo dell'attività, ad esempio:

- Titolarità
- Tipologia
- Chiusura



Si applica direttamente la sanzione di 1.000 euro

D.lgs. 193/2007 art. 6: sanzioni



D.lgs. 193/2007 art. 6: sanzioni

