



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



LA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO



EVOLUZIONE NORMATIVA

- Negli ultimi decenni, sotto la spinta di alcune emergenze (mucca pazza, diossine nei mangimi), si è assistito a una notevole evoluzione della legislazione alimentare.
 - 10/2/2000 Pubblicazione “Libro Bianco”
 - 01/02/2002 Pubblicazione Reg. 178
 - 30/04/2004 Pubblicazione Pacchetto Igiene
 - 01/01/2006 Entrata in vigore Pacchetto Igiene



LIBRO BIANCO

-si proporrà un nuovo quadro giuridico che
- coprirà l'intera catena alimentare, compresa la produzione di mangimi per gli animali,
 - stabilirà un elevato livello di protezione della salute dei consumatori
 - attribuirà in modo chiaro la responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura alle industrie, ai produttori e ai fornitori.



LIBRO BIANCO

- Si istituiranno appropriati controlli ufficiali sia a livello nazionale che europeo.
- Una questione importante....sarà rintracciare i prodotti lungo tutta la catena alimentare.
- L'uso di pareri scientifici corroborerà la politica di sicurezza alimentare e si farà ricorso, se del caso, al principio di precauzione.
- Un elemento importante sarà dato dalla capacità di prendere misure di salvaguardia rapide ed efficaci onde rispondere ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della catena alimentare.



PACCHETTO IGIENE

Le principali normative comunitarie

- **Reg.(CE) n.178/02** “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”
- **Reg.(CE) n.852/04** “sull'igiene dei prodotti alimentari”
- **Reg.(CE) n.853/04** “Che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale”
- **Reg.(CE) n.854/04** “Che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano”
- **Reg.(CE) n.882/04** “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 animale”



PACCHETTO IGIENE

Le principali normative nazionali

- **Decreto legislativo 5 aprile 2006 n.190** disciplina sanzionatoria per le violazioni del reg.178/2002
- **Decreto legislativo n. 193/2007** attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.



REGOLAMENTO CE 178/2002

- **Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,**
- **Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare,**
- **Fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.**



REGOLAMENTO CE 178/2002

Campo di applicazione

- Disciplina tutte le fasi
 - PRODUZIONE
 - TRASFORMAZIONE
 - DISTRIBUZIONE
 - **SIA PER ALIMENTI CHE PER MANGIMI**
- Non si applica
 - PRODUZIONE PRIMARIA PER USO DOMESTICO PRIVATO
 - PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DOMESTICA DI ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO



REGOLAMENTO CE 178/2002

Definizione di ALIMENTO

– **QUALSIASI SOSTANZA O PRODOTTO DESTINATO AD ESSERE INGERITO DA ESSERI UMANI, TRASFORMATO O NON (COMPRESA L'ACQUA, ALTRE BEVANDE, GOMME DA MASTICARE)**



– **NON SONO COMPRESI**

- **MANGIMI**
- **ANIMALI VIVI A MENO CHE NON SIANO PREPARATI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO PER IL CONSUMO UMANO**
- **VEGETALI PRIMA DELLA RACCOLTA**
- **MEDICINALI, STUPEFACENTI E COSMETICI**
- **TABACCO**



REGOLAMENTO CE 178/2002

DEFINIZIONI E CONCETTI GENERALI

– IMPRESA ALIMENTARE

- ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro che svolge una attività connessa ad una delle fasi di prod., trasf, distr., di alimenti

– OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

- persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo

– MANGIME

- qualsiasi sostanza o prodotto, trasformato o non destinato alla nutrizione orale degli animali, compresi gli additivi



REGOLAMENTO CE 178/2002

DEFINIZIONI E CONCETTI GENERALI

– IMPRESA SETTORE MANGIME

- ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro che svolge una attività connessa ad una delle fasi di prod., trasf., distr. dei mangimi, compreso ogni produttore che produca mangimi da somministrare nel suo fondo ai suoi animali

– COMMERCIO AL DETTAGLIO

- movimentazione, stoccaggio e trasformazione nel punto vendita al consumatore finale, compresi esercizi di ristorazione, mense ecc...



REGOLAMENTO CE 178/2002

DEFINIZIONI E CONCETTI GENERALI

– IMMISSIONE SUL MERCATO

- detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita o cessione gratuita

– PERICOLO

- agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime in grado di provocare effetto nocivo alla salute
- condizione in cui un alimento o mangime si trova in grado di provocare effetto nocivo alla salute

– RISCHIO

- funzione della probabilità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo



REGOLAMENTO CE 178/2002

DEFINIZIONI E CONCETTI GENERALI

- **ANALISI DEL RISCHIO** processo costituito da:
 - **VALUTAZIONE DEL RISCHIO**
 - individuazione del pericolo
 - caratterizzazione del pericolo
 - valutazione dell'esposizione al pericolo
 - caratterizzazione del rischio
 - **GESTIONE DEL RISCHIO**
 - esame delle alternative di intervento
 - consultazione delle parti interessate
 - tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti si compiono scelte di prevenzione e controllo
 - **COMUNICAZIONE DEL RISCHIO**
 - scambio interattivo di informazioni e pareri sui pericoli e i rischi, i fattori connessi e la percezione del rischio:
 - tra responsabili della valutazione, gestione
 - consumatori
 - imprese alimentari
 - la comunità accademica
 - altri interessati



REGOLAMENTO CE 178/2002

DEFINIZIONI E CONCETTI GENERALI

– RINTRACCIABILITÀ

- la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento, di una sostanza destinata agli alimenti, mangime, di un animale destinato all'alimentazione, attraverso tutte le fasi di produzione trasformazione e distribuzione

– PRODUZIONE PRIMARIA

- tutte le fasi della produzione, allevamento, coltivazione, raccolto, mungitura, caccia, pesca

– CONSUMATORE FINALE

- il consumatore di un alimento che non lo utilizzi nell'attività di impresa



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



REGOLAMENTO CE 178/2002

OBIETTIVI GENERALI

Livello elevato di tutela della vita e della salute umana

Tutela interessi dei consumatori

Pratiche leali nel commercio alimentare

Tutela della salute degli animali

Salute vegetale ed ambientale



REGOLAMENTO CE 178/2002

PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

- Misure adottate in modo proporzionale quando in circostanze specifiche venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute, ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico, possono essere adottate misure provvisorie di gestione di rischio per garantire il livello elevato di tutela della salute della Comunità.



REGOLAMENTO CE 178/2002

TUTELA DEGLI INTERESSI DEI CONSUMATORI

Tutelare interessi dei consumatori e tende a
PREVENIRE le seguenti pratiche:

- Fraudolente e ingannevoli,
- Adulterazione degli alimenti,
- Ogni pratica in grado di indurre in errore il consumatore.



REGOLAMENTO CE 178/2002

REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

- Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato
- Sono considerati a rischio alimenti
 - a) se sono dannosi per la salute
 - b) se sono inadatti al consumo umano



REGOLAMENTO CE 178/2002

REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

- Alimento inaccettabile al consumo umano:
 - Contaminato con materiale estraneo
 - Putrefazione
 - Deterioramento
 - Decomposizione



REGOLAMENTO CE 178/2002

OBBLIGHI PER ALIMENTI E MANGIMI

- Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire il soddisfacimento della legislazione alimentare (in tutte le fasi).
- Le Autorità degli stati membri applicano la legislazione alimentare, controllano e verificano il rispetto.



REGOLAMENTO CE 178/2002

RINTRACCIABILITA'

- E' disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento (*comma 1*)



REGOLAMENTO CE 178/2002 RINTRACCIABILITA'

Gli operatori del settore alimentare devono:

- Individuare chi abbia fornito loro un alimento (*comma 2*)
- Disporre sistemi per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (*comma 3*)
- I prodotti alimentari devono essere etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità (*comma 4*)



REGOLAMENTO CE 178/2002

OBBLIGO DI RITIRO DI PRODOTTO NON CONFORME

- L'operatore alimentare che ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento importato, prodotto, trasformato, lavorato, o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato ed avvisare l'Autorità competente.



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



RINTRACCIABILI

Delibera Giunta

Regione

T



RINTRACCIABILITA' RESPONSABILITA' PRIMARIA

- L'operatore del settore alimentare ha la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare (produzione e commercializzazione alimenti):
 - Scelte aziendali
 - Adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione
 - Assicurare che un alimento immesso sul mercato sia conforme ai requisiti di sicurezza (sistema efficace di autocontrollo)



RINTRACCIABILITA'

INGREDIENTI

- Rintracciabilità del prodotto a “monte” e a “valle”
- Nelle produzioni con utilizzo di più ingredienti (materie prime) devono essere mantenuti sistemi per la rintracciabilità dei lotti di ogni materia prima, ingrediente ed additivo che entreranno a far parte del prodotto alimentare finito (Rintracciabilità interna)



RINTRACCIABILITA'

INGREDIENTI

ESCLUSIONE:

- In tale obbligo viene esclusa l'individuazione del consumatore finale.
- L'operatore che vende o somministra un alimento al consumatore finale deve mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte ma non a valle.



RITIRO / RICHIAMO

- **Ritiro dell'alimento o mangime:**
Qualsiasi misura (dell'operatore o Autorità competente) volta ad impedire la distribuzione di un prodotto non conforme.
- **Richiamo dell'alimento o mangime:**
Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale (alimento) o all'utente (mangime) da attuare quando altre misure risultino insufficienti per il livello elevato di tutela della salute.



CONSERVAZIONE DELLE INFORMAZIONI

- Informazione ai sensi art. 18 comma 2 e 3 devono essere messe a disposizione Autorità:
- 3 mesi per i prodotti freschi
- 6 mesi successivi alla data di conservazione prodotto deperibile (data scadenza)
- 12 mesi successivi al TMC
- 2 anni successivi per alimenti dove non è previsto data scadenza o TMC



RITIRO E RICHIAMO ALIMENTI

Gli operatori alimentari se hanno un dubbio o certezza che un prodotto non risponda ai requisiti di sicurezza (*Art. 19 comma 1*) devono:

- Identificare il prodotto
- Identificare l'ambito di commercializzazione
- Provvedere all'immediato ritiro
- Informare l'Azienda USL
- Informare l'anello a monte
- Attuare altre misure per un livello elevato di tutela della salute
- Informazione del consumatore



RITIRO E RICHIAMO ALIMENTI

Gli operatori della vendita al dettaglio che non incidono sulla sicurezza del prodotto attraverso una manipolazione diretta (*art. 19 comma 2*):

- Ritirare dal mercato i prodotti di cui hanno ricevuto informazione di non conformità
- Ritirare dal mercato ed informare il fornitore e l'Azienda USL
- Collaborare per il rintraccio dei prodotti alimentari non conformi
- Collaborare alle campagne di informazione



RITIRO E RICHIAMO ALIMENTI

Obbligo degli operatori (esclusi comma 2) di informazione alle Autorità (comma 3 e 4):

- Informare ASL dei motivi del ritiro e degli interventi eseguiti
- Mettere a disposizione dell'ASL tutte le informazioni richieste
- Collaborare con ASL per ridurre i rischi provocati alimenti non conforme fornito



Regione Toscana

Diritti Valori Innovazione Sostenibilità





Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- E' deputata a fornire consulenza e assistenza scientifica e tecnica in tutti i campi che hanno incidenza diretta ed indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi (caratterizzazione e valutazione dei rischi)



AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- L'Autorità raccoglie e analizza i dati che consentano la caratterizzazione e la sorveglianza dei rischi che hanno incidenza diretta o indiretta sicurezza alimenti e mangimi
- Inoltre:
 - Offre consulenza scientifica sulla nutrizione umana
 - Offre consulenza scientifica sulla salute e benessere animale e salute dei vegetali
 - Pareri scientifici su prodotti diversi (OGM) degli alimenti e dei mangimi



SISTEMA DI ALLARME RAPIDO

- E' istituito sotto forma di rete per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi
- Qualunque membro della rete disponga di informazioni relative ad un rischio diretto ed indiretto per la salute umana trasmette tali informazioni alla Commissione che la gira immediatamente agli altri membri della rete