P.A.N.

Prevenzione Alimentazione Nutrizione

La Salute vien mangiando… dalla nascita

Alimentazione è Prevenzione

nuovi regolamenti CE sulla sicurezza alimentare: l'importanza del concetto di filiera "dal campo alla tavola"

Dott. Giuseppe De Angelis

Roma, 23 maggio 2008

UE: sicurezza alimentare come obiettivo primario le ragioni alla base della revisione normativa

- grandi cambiamenti (globalizzazione, tecnologie)
- crisi alimentari
- sviluppo tecnico scientifico
- legislazione disordinata
- scarsa chiarezza nell'attribuzione delle responsabilità
- livello di igiene in alcune fasi non adeguato

UE: sicurezza alimentare come obiettivo primario

- passaggio di competenze dalla Direzione Generale III Agricoltura, alla Direzione Generale SANCO.
- Ufficio Veterinario ed Alimentare della Commissione (Food end Veterinary Office, FVO).
- dal mondo della produzione l'obiettivo si sposta verso la sicurezza del consumatore.

Il 12.1.2000 nasce il ***Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare***

rispecchia la *priorità strategica* della Commissione di assicurare alla UE gli standard più elevati possibile di sicurezza alimentare;

"formula proposte atte a trasformare la politica alimentare della UE in uno strumento proattivo, dinamico coerente e completo per assicurare un alto livello di salute umana e di tutela dei consumatori";

riporta un *Piano d'azione sulla sicurezza alimentare* articolato in oltre ottanta dispositivi normativi programmati.

Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare

presupposti:

- esigenza di aggiornare la normativa europea.
- differenze notevoli nel recepimento e nell'applicazione delle direttive comunitarie tra gli Stati Membri.
- differenze tra i sistemi di controllo dei diversi Paesi.
- necessità di un approccio integrato alla sicurezza alimentare.

Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare

caratteristiche della ***Nuova Legislazione*:**

- semplificazione
- applicabilità
- individuazione di responsabilità (tutti i livelli produttivi)
- approccio di filiera (*from stable to table*)
- rintracciabilità
- analisi del rischio
- ruolo regolamentare ed ispettivo della Commissione

Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare

necessità di un organismo scientifico terzo (Authority)

- analisi del rischio
- raccolta dei dati
- comunicazione
- sistemi di allerta

nuovi riferimenti normativi emanati in forma di **regolamento**

- direttamente applicabile
- vincolante
- no modifiche
- deroghe minime

Regolamento (CE) 178/2002

del 28 gennaio 2002

che stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento (CE) 178/2002

Art. 6 : analisi del rischio

Art. 7 : principio di precauzione

Art. 17 : responsabilità

Art. 18 : rintracciabilità

Capo III: Autorità europea per la sicurezza alimentare

Capo IV: sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza

Principio di precauzione (Art. 7):

Possono essere adottate ***misure provvisorie*** di gestione del rischio necessarie per garantire il livello di salute elevato che la *Comunità* persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche.

misure: *proporzionali, non discriminatorie, coerenti, basate su un esame costi/benefici, soggette a revisione.*

Responsabilità (art. 17)

1. Spetta agli operatori **garantire** che gli alimenti e i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare e **verificare** che tali disposizioni siano rispettate.

2. Gli Stati membri **verificano** il rispetto della legislazione alimentare da parte degli operatori.

   A tal fine organizzano un **sistema ufficiale di controllo.**

Rintracciabilità (art. 18)

- **Rintracciabilità**: la possibilità di ricostruire e seguire il 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, della trasformazione e della distribuzione.

Nuova legislazione

- ***Reg. 178/2002 CE*** che stabilisce **principi e requisiti generali della legislazione alimentare**, istituisce **l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare** e fissa **procedure nel campo della sicurezza alimentare**
- ***Reg. 852/2004 CE del 29 aprile 04*** **sull'Igiene dei Prodotti Alimentari**
- ***Reg. 853/2004 CE del 29 aprile 04*** che stabilisce norme specifiche in materia di **Igiene per Prodotti Alimentari di Origine Animale**
- ***Reg. 183/2005 CE del 12 gennaio 2005*** che stabilisce requisiti per **l'Igiene dei Mangimi**

Nuova legislazione

- ***Reg. 854/2004 CE del 29 aprile 04*** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei **controlli ufficiali sui prodotti alimentari di origine animale** destinati al consumo umano

- ***Reg. 882/2004 CE del 29 aprile 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 degli animali**

Chi sono i **destinatari** dei nuovi riferimenti normativi?

- ***Regolamento 178/2002: tutte le componenti***
- **Regolamento 852/2004: produttori**
- **Regolamento 853/2004: produttori**
- **Regolamento 183/2005: produttori**
- **Regolamento 854/2004: autorità competenti**
- **Regolamento 882/2004: autorità competenti**

applicazione

1° gennaio 2006

Regolamento 852/2004 CE
sull'Igiene Dei Prodotti Alimentari

Articolo 1

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

a) la ***responsabilità*** principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;

b) è necessario ***garantire la sicurezza*** degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare ***dalla produzione primaria***;

c) …(omissis)

Regolamento 852/2004 CE
sull'Igiene Dei Prodotti Alimentari

- si applica a tutte le fasi della produzione, trasformazione, deposito, distribuzione, somministrazione e vendita degli alimenti

Regolamento 852/2004 CE

- approccio “dal campo alla tavola”
- inclusione produttori primari
- registrazione/riconoscimento
- HACCP
- GMP (buone pratiche di lavorazione)
- tracciabilità
- flessibilità per zone geografiche

Regolamento 852/2004 CE

- per la prima volta viene chiaramente inserita l'azienda di **produzione primaria** nelle norme generali in materia d'igiene.
- il concetto di **filiera** come metodo per ridurre i rischi.
- le diverse fasi non separabili.
- nelle produzioni animali, **scambio di informazioni** obbligatorio, a due vie, tra macello ed azienda.

definizioni

prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca. *(Reg. 852/2004)*

produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compreso il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. *(Reg. 178/2002)*

Regolamento 852/2004 CE

- tutti gli operatori debbono predisporre procedure permanenti elaborate secondo i principi dell'**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints.
- esclusi da tale obbligo solo i produttori primari.
- i produttori primari debbono comunque adottare codici di corretta prassi operativa.
- manuali di corretta prassi o applicativi per l'HACCP possono essere nazionali o comunitari.

Implementare sistemi atti a gestire, controllare e documentare l'intero processo produttivo, "dal campo alla tavola", diventa l'indispensabile premessa per ottenere alimenti sicuri e per il recupero della fiducia del consumatore.

Le vicende BSE ed Aviaria sono state manifestazione di questo fenomeno, come lo sono anche gli OGM, la produzione nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, il rispetto dell'igiene, del controllo e della trasparenza del sistema produttivo, la lealtà della pubblicità.

La conoscenza dell'origine e della composizione delle produzioni alimentari diviene un'esigenza con l'emersione del problema rappresentato dal ***rapporto*** fra ***sistema produttivo agroalimentare*** *da un lato* ***e attese dei consumatori e rischi per la società*** *dall'altro*, ossia della ***qualità e sicurezza alimentare***.

Reg. (CE) N. 853/2004: punto 21 della premessa

“vi sono interazioni tra gli operatori del settore alimentare, compreso il settore degli alimenti per animali, e nessi tra le considerazioni in materia di salute e benessere degli animali e salute pubblica in tutte la fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.”

Regolamento 854/2004 CE

che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei Controlli Ufficiali sui Prodotti Alimentari di Origine Animale destinati al consumo umano.

“Feed and food”

Regolamento 882/2004 CE

del Parlamento Europeo e del Consiglio

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**

Controllo ufficiale

Per controllo ufficiale deve intendersi qualsiasi forma di controllo messa in atto dall'Autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari, comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali.

Controllo ufficiale

L’esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore alimentare per la sicurezza dei prodotti alimentari, come previsto dal Reg. (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.