Ministero della Salute

P.A.N. PREVENZIONE ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE

"La Salute vien mangiando...dalla nascita"

Alimentazione è Prevenzione

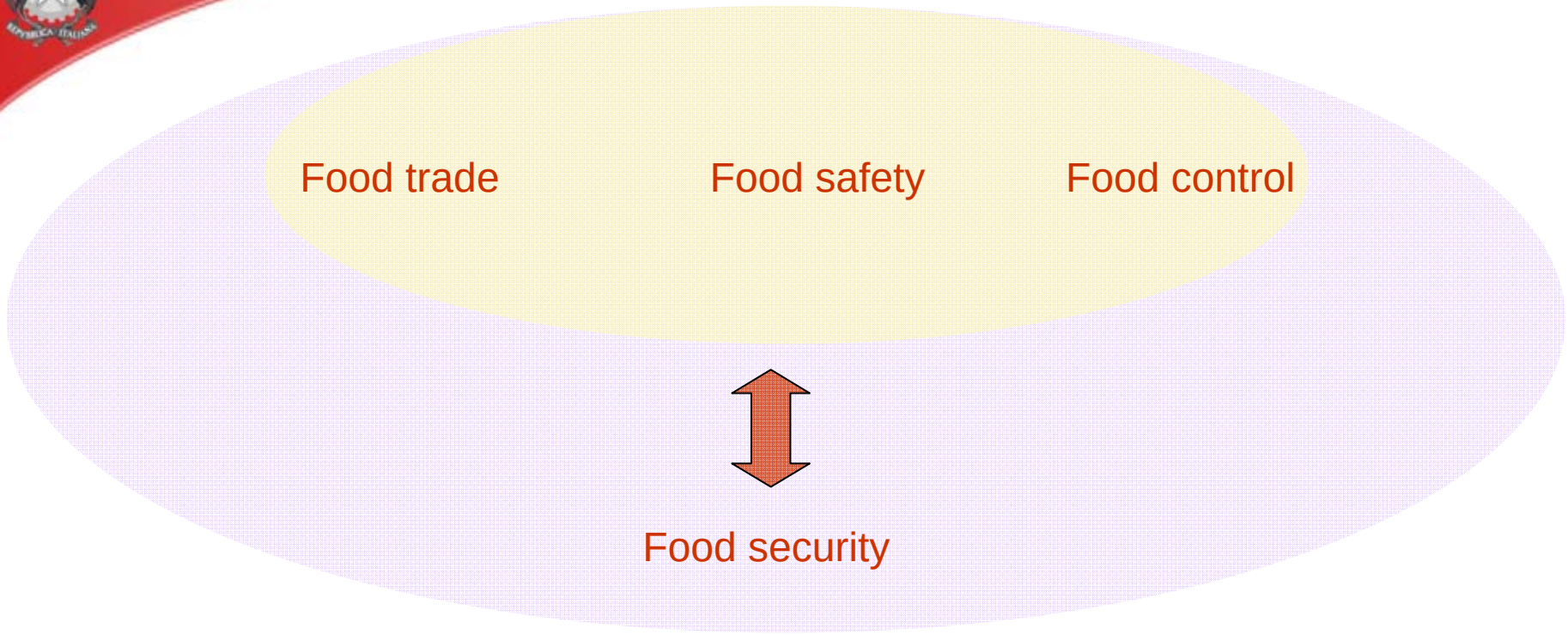
RUOLO DELLE ISTITUZIONI, DEI CONSUMATORI E DEI PRODUTTORI NELLO SCENARIO PREVISTO DAL REGOLAMENTO CE 178/2002

Dott. Fabrizio Oleari

Roma, venerdì 23 maggio 2008

Segretariato
nazionale della
valutazione del rischio
della catena alimentare

“Food law”



La food security intesa come diritto all’alimentazione viene normalmente considerata materia inerente altre aree legislative come la protezione delle piante e la sanità animale, ma è intrinsecamente legata anche ai tre aspetti canonici della legislazione alimentare (controllo, commercio e sicurezza)

Fattori di convergenza e di divergenza

- incremento della globalizzazione dei commerci (fattore di convergenza)
- armonizzazione (fattore di convergenza)
- decentralizzazione dei poteri dei governi e delle responsabilità (fattore di divergenza)
- privatizzazione (libro verde, responsabilità sociale, scelte dei consumatori, cittadinanza, mercato)
- cambiamenti demografici (fattore di convergenza/divergenza)

Organismi internazionali che hanno un impatto sulla legislazione alimentare:

- WTO
- Codex
- OIE
- Raggruppamenti regionali come l'EU
- Caricom (Caribbean Community)
- Southern African Development Community

Il codex alimentarius è stato il principale strumento per l'armonizzazione degli standards alimentari

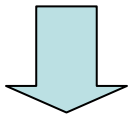


I principi espressi dal codex diventano vincolanti attraverso l'adozione da parte dei Paesi membri del WTO dei seguenti accordi internazionali:

Uruguai Round of Multilateral Trade Negotiations (1994)

WTO Agreement on sanitary and Phytosanitary Measures (SPS) (1995)

WTO Agreement on Technical Barriers to Trade (TBT) (1995)



L'obiettivo è quello di proteggere la salute dei consumatori, attraverso l'adozione di buone pratiche nel commercio degli alimenti, ed il coordinamento dei lavori volti a definire gli standards alimentari che verranno adottati dai vari governi nazionali

Legislazione orizzontale

Vs

Legislazione Verticale

Prima del “pacchetto igiene”

L’impianto normativo precedente il pacchetto igiene era costituito da numerose direttive verticali che disciplinavano le singole fasi dei processi di produzione degli alimenti

Prima del “pacchetto igiene”

Alcuni esempi di direttive verticali:

1) direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964 , relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche

2) direttiva 71/118/CEE del Consiglio, del 15 febbraio 1971 , relativa a problemi sanitari in materia di produzione e di immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile

3) direttiva 89/362/CEE della Commissione, del 26 maggio 1989 , relativa alle condizioni igieniche generali nelle aziende produttrici di latte

4) direttiva 89/437/CEE del Consiglio, del 20 giugno 1989 , concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti

5) direttiva 91/492/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991 , che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi

6) direttiva 94/65/CE del Consiglio, del 14 dicembre 1994 , che stabilisce i requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni

La necessità del cambiamento

- Crisi della BSE :1990
- Crisi Diossina:1999/2000 e 2008
- Crisi della Afta epizootica 2001e successive
- Crisi Influenza aviare :2002/2003

Le crisi hanno evidenziato che …

- I consumatori spesso ignorano le modalità di produzione, provenienza e controllo degli alimenti
- È a rischio la fiducia da parte dei consumatori
- Danno economico per gli operatori
- Alcuni settori della legislazione alimentare presentavano diverse interpretazioni da parte degli Stati membri

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE
Bruxelles, 12.1.2000
COM (1999) 719 def.

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

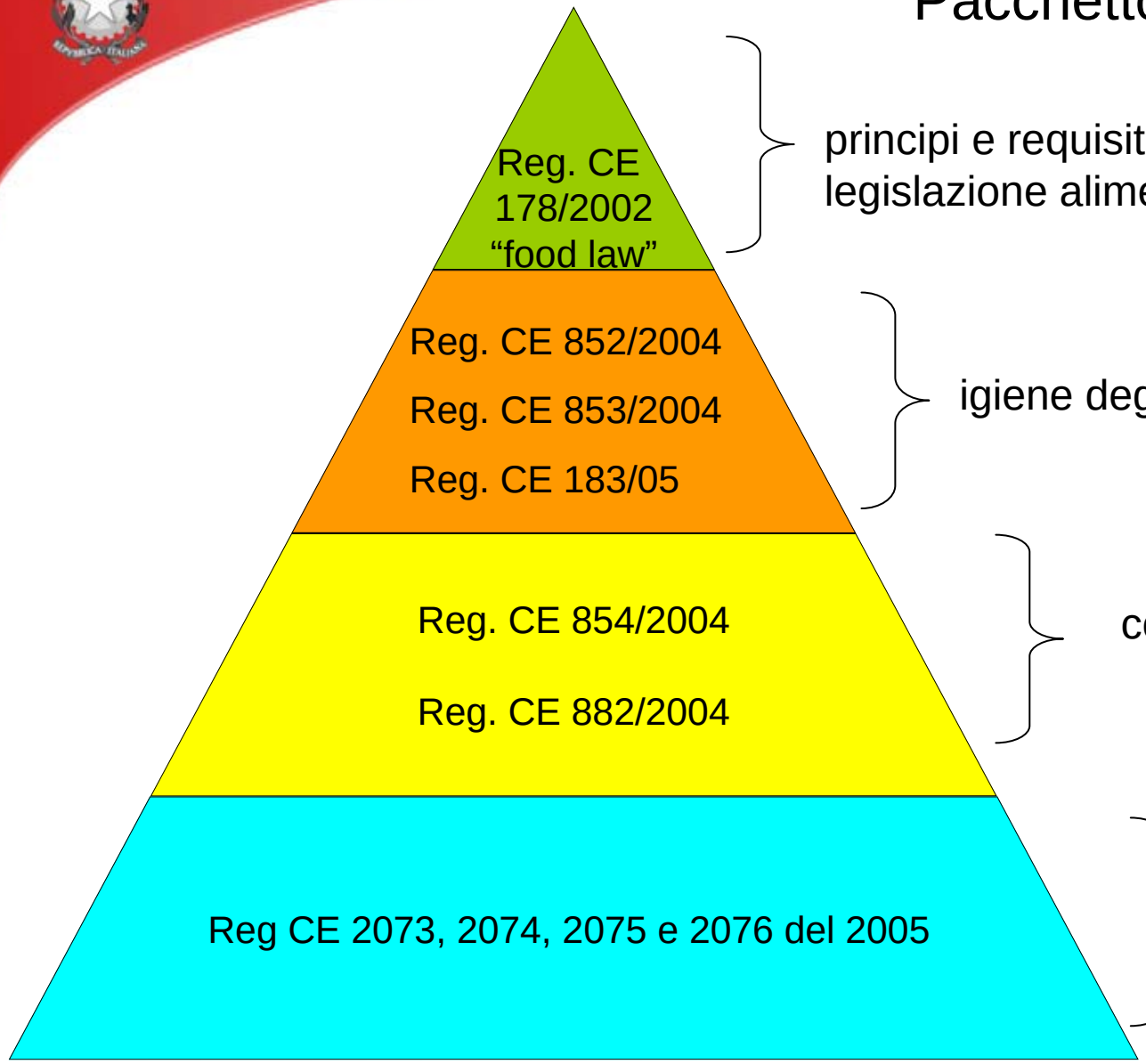
Il Libro bianco pubblicato nel 2000 presenta una nuova strategia ispirata all'esigenza di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare
Assicurare che l'UE disponga degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare costituisce per la Commissione una priorità strategica fondamentale.

Punti chiave del libro bianco

- la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un **approccio completo e integrato**
- **i produttori** di mangimi, gli agricoltori e gli operatori del settore alimentare hanno **la responsabilità primaria** per quanto concerne la sicurezza degli alimenti
- **la politica "dai campi alla tavola"** si dovrà attuare sistematicamente e in modo coerente
- una politica alimentare efficace richiede **la rintracciabilità** dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti
- **l'analisi del rischio** deve costituire il fondamento su cui si basa la politica di sicurezza degli alimenti
- si applicherà **il principio di precauzione** nelle decisioni di gestione del rischio

Il cosiddetto “pacchetto igiene” è l’insieme di norme comunitarie che traducono in legge gli obiettivi individuati nel libro bianco

“Pacchetto igiene”



principi e requisiti generali della legislazione alimentare

igiene degli alimenti e mangimi

controlli ufficiali

in materia di criteri microbiologici, organizzazione dei controlli e misure transitorie.

“Pacchetto igiene”

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 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

"Pacchetto igiene"

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 igiene dei prodotti alimentari

- **L'operatore del settore alimentare è il responsabile per la sicurezza alimentare dei propri prodotti**
- **E' necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare , a cominciare dalla produzione primaria**
- **L'applicazione generalizzata delle procedure basate sui principi dell'HACCP, unitamente all'esecuzione dei controlli ufficiali , dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori**

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 igiene degli alimenti di origine animale

- **Completa il regolamento 852 sull'igiene degli alimenti di origine animale**
- **Stabilisce norme specifiche per la produzione e commercializzazione dei prodotti di o.a.**
- **Semplifica le precedenti disposizioni**

“Pacchetto igiene”

REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 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

fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a:

a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;

b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

“Pacchetto igiene”

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 norme specifiche per l’organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti alimentari di origine animale

• stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.

• esso si applica soltanto per le attività e le persone alle quali si applica il regolamento (CE) n. 853/2004.

Aspetti innovativi:

- Introduce l'analisi dei rischi valutazione, gestione e comunicazione del rischio
- Approccio orizzontale per tutti gli alimenti (abrogate le precedenti direttive verticali)
- Prende in considerazione anche la produzione primaria (from farm to fork)
- Individua le responsabilità dei diversi attori della sicurezza alimentare
- Implementa l'attività di autocontrollo
- Attiva la rintracciabilità dei prodotti e degli ingredienti
- Armonizza gli standard di sicurezza alimentare dei vari stati membri

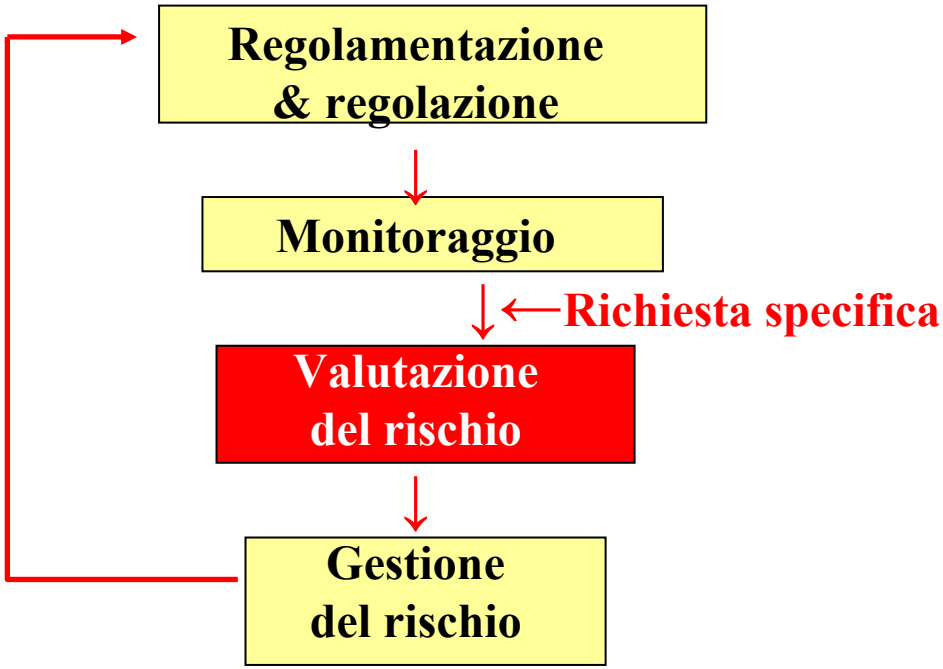
La valutazione del rischio

Il risk assessment consiste di una serie di step (variamente denominati ed aggregati in letteratura) che il Regolamento (CE) 178/2000 così riassume:

individuazione del pericolo,
caratterizzazione del pericolo,
valutazione dell'esposizione al pericolo,
valutazione del rischio.

La valutazione del rischio

è quella fase dell'analisi del rischio che tende a identificare al meglio la potenziale perdita di salute legata alla presenza di un pericolo.



Le scelte gestionali e comprese le norme, devono tener conto anche dei pareri scientifici di valutazione del rischio

La valutazione del rischio

Il Regolamento (CE) 178/2000 afferma (così come la FAO, l'OMS e molti Enti nazionali) che **la valutazione del rischio si caratterizza per il suo basarsi sugli elementi scientifici a disposizione e per l'essere svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente.**

La valutazione del rischio

Approccio preventivo e/o predittivo

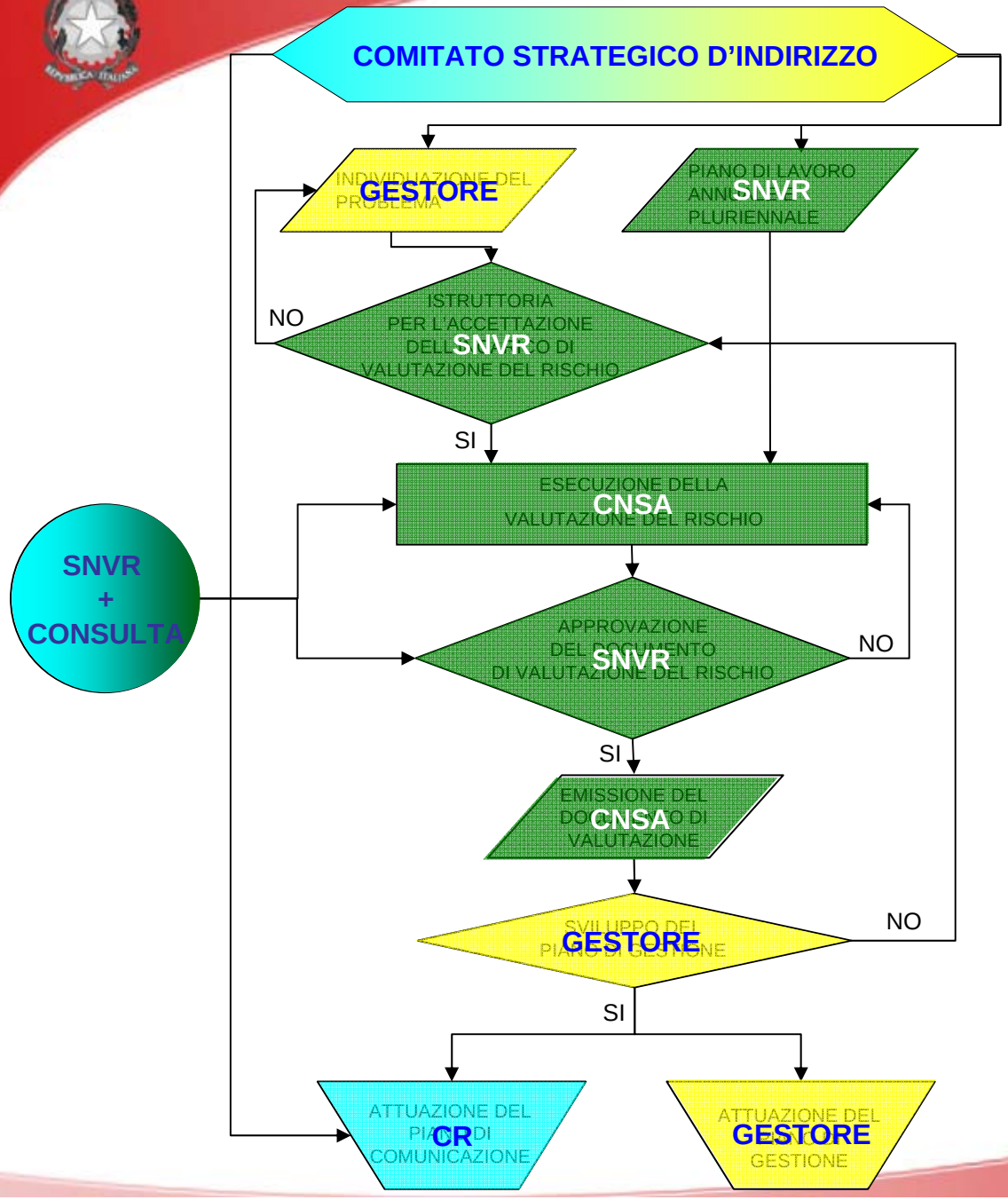
I rischi emergenti

Con il termine di “rischio emergente” si tenta di circoscrivere i soli pericoli che possono ragionevolmente essere considerati ad oggi come causa di future situazioni emergenziali e che rispondono necessariamente ai seguenti requisiti:

- **pericoli sconosciuti** (non ancora individuati);
- **pericoli individuati ma non ben caratterizzati** (poco conosciuti oppure conosciuti e sottovalutati);
- **pericoli riemergenti** (re-emerging hazard) ossia pericoli ben conosciuti considerati non presenti ma per i quali è possibile riscontrare la presenza dei fattori che ne predispongono la futura comparsa.

Ministero della Salute

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO NEL CONTESTO DELL'ANALISI DEL RISCHIO



LEGENDA

- AZIONE PREPARATORIA ALL'AVVIO DEL MACROPROCESSO DI ANALISI DEL RISCHIO
- INPUT \ OUTPUT DI PROCESSO
- DECISIONE
- FASE DI PROCESSO
- ATTIVITA' DI COLLABORAZIONE AD UNA O PIU' FASI DI PROCESSO
- TERMINE DEL MACROPROCESSO DI ANALISI DEL RISCHIO

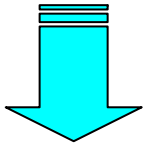
Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare

La comunicazione del rischio

lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi tra:

- **responsabili della valutazione del rischio**
- **responsabili della gestione del rischio**
- **stakeholders** (consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati)

comunicazione bidirezionale	Raccogliere e socializzare i punti di vista di tutte le parti interessate
comunicazione unidirezionale	Comunicare a tutte le parti interessate gli esiti della valutazione del rischio ed il conseguente piano di gestione



Aumento della fiducia dei consumatori

Approccio orizzontale e armonizzazione

From farm to fork

Con la Direttiva CE 2004/41 verranno abrogate le precedenti direttive verticali

Le nuove norme sono Regolamenti direttamente applicati e pertanto vengono superate le problematiche dovute al recepimento

Il nuovo impianto approccia la sicurezza alimentare in maniera orizzontale considerando tutte le fasi che costituiscono la filiera produttiva

Le responsabilità , l'autocontrollo e i controlli ufficiali

- La responsabilità della sicurezza dell'alimento è degli operatori del settore alimentare

- Gli operatori hanno l'obbligo di applicare l'autocontrollo secondo il sistema HACCP

- Approccio dei controlli "system-based" (sinergia tra autocontrollo e controllo ufficiale)

La rintracciabilità

La **rintracciabilità** facilita la gestione delle emergenze, consentendo di attuare il ritiro di prodotti non conformi dal mercato, di risalire alle cause di non conformità e di individuare le responsabilità nelle singole fasi

Il consumatore

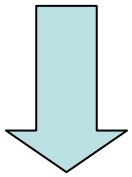
• la sicurezza del prodotto alimentare è frutto di un'attività che attinge a due diversi ordini di risorse:

- una internalizzata nei costi del prodotto stesso dovuti all'attività di autocontrollo da parte dei produttori
- l'altra esternalizzata, ossia controllo ufficiale

• il consumatore facendosi carico dei costi internalizzati effettua le proprie scelte tenendone conto

New Food Economy

(Jean Kinsey 2001 University of Minnesota)



Secondo la prof.ssa Kinsey conseguentemente alla teoria della new food economy, vi è un cambiamento radicale nei rapporti tra coloro che costituiscono il mercato alimentare. I mutamenti sociali dovuti in massima parte alle innovazioni tecnologiche hanno incrementato l'interdipendenza tra consumatori e produttori portando questi ultimi ad aumentare la capacità di risposta ai sempre più mutevoli aspetti della domanda.

Grazie per l’attenzione