



***Centro Servizi Agri Sviluppo 2007***

***Ramacca 17 aprile 2009***

# La legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare

***Dott.ssa Maria Serena Gentile***

# La salute umana

La salute umana, intesa come  
*“stato di completo benessere fisico,  
psichico e sociale e non come semplice  
assenza di malattia”*

viene considerata un diritto e come tale si  
pone alla base di tutti gli altri diritti  
fondamentali che spettano alle persone.

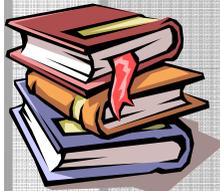
**(Atto Costitutivo dell'OMS - 1948)**



# La tutela della salute umana nell'ambito dell'alimentazione



La tutela della vita e della salute umana, considerata nell'ambito dell'alimentazione, richiede una politica basata su **approccio completo e integrato** che consideri tutti i settori dell'alimentare a partire **dalla produzione primaria.**

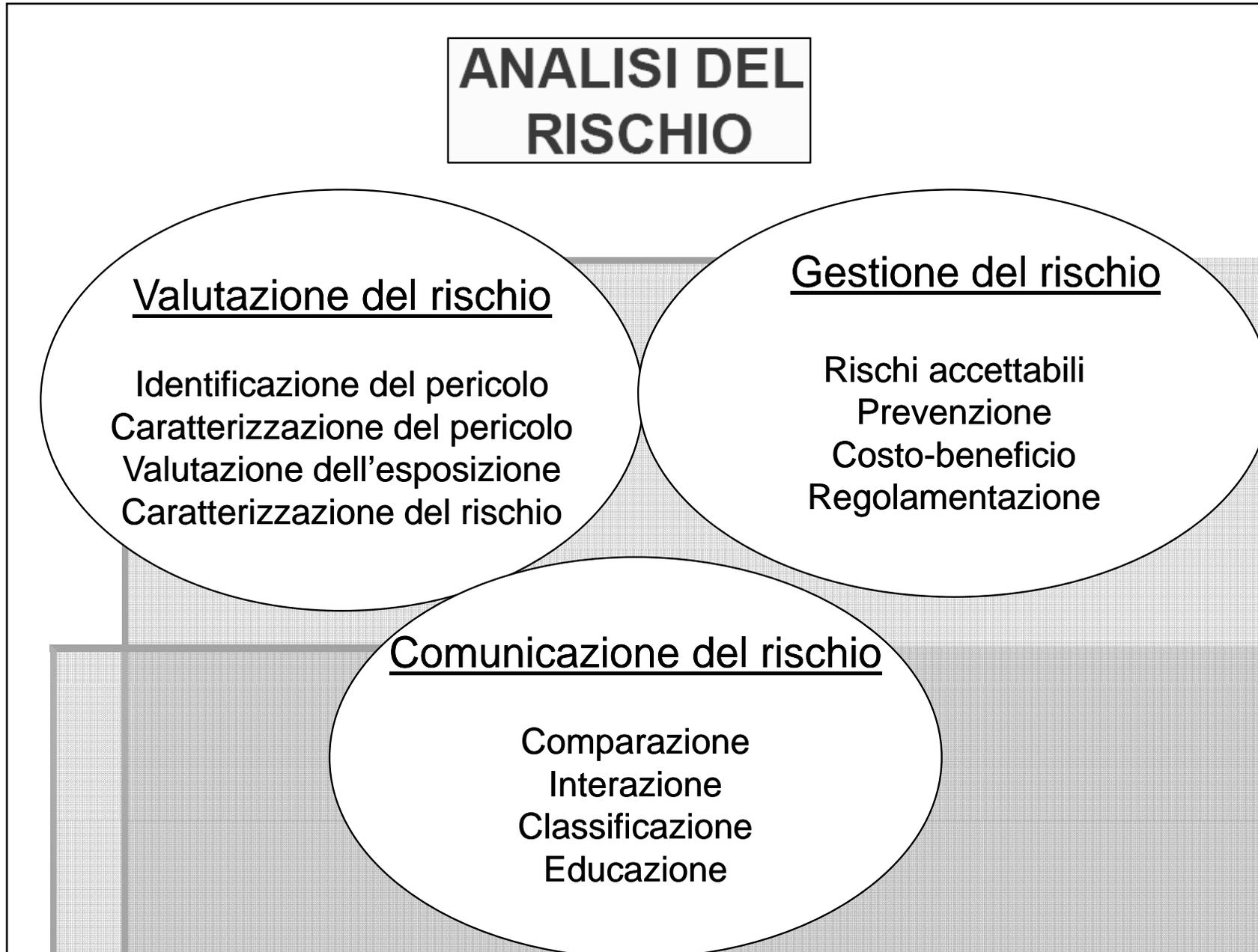


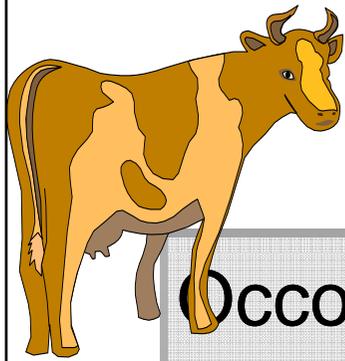
# La politica per la sicurezza alimentare

**L'analisi del rischio** costituisce il fondamento su cui si basa la politica di sicurezza degli alimenti.

L'UE prende le mosse, nella sua politica alimentare, dall'applicazione delle tre componenti dell'analisi del rischio:

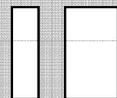
- **valutazione del rischio (consulenza scientifica e analisi dell'informazione)**
- **gestione del rischio (norme e controlli)**
- **comunicazione del rischio.**



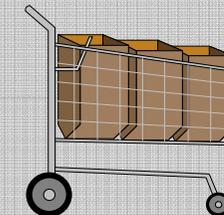


## La catena di produzione alimentare

Occorre considerare tutti gli aspetti della **catena di produzione alimentare** come un unico processo, a partire dalla **produzione primaria**, passando per la produzione di **mangimi** fino alla vendita o alla erogazione di alimenti al consumatore.



*Dai campi alla tavola*



# La responsabilità primaria



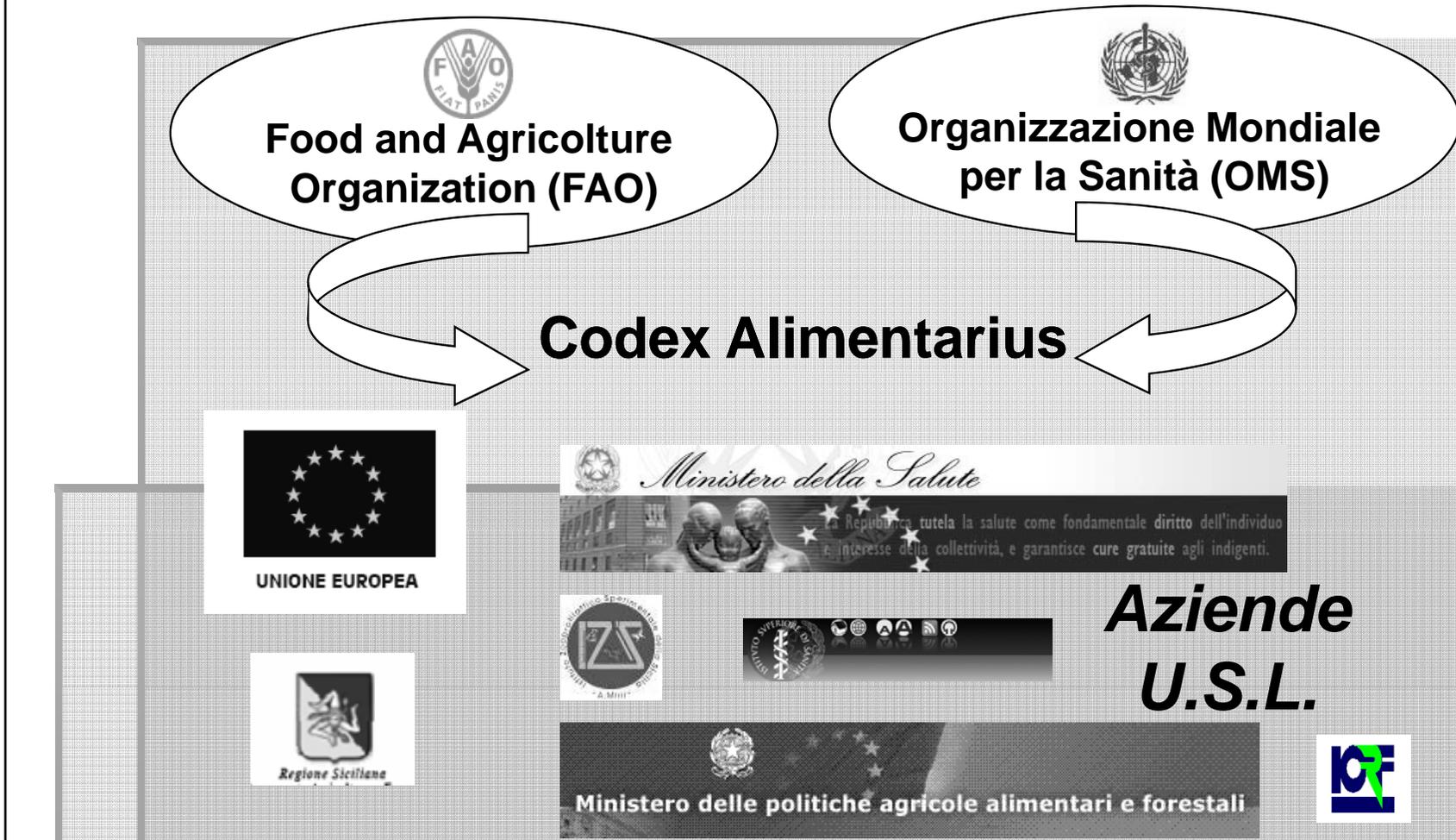
**I produttori di mangimi**, gli agricoltori e gli operatori del settore alimentare hanno **la responsabilità legale primaria** per quanto concerne la sicurezza degli alimenti, relativamente alla parte di propria competenza.



Le **Autorità Competenti** hanno il compito di monitorare le aziende ponendo in atto sistemi nazionali di **controllo e di sorveglianza**.



# LE ISTITUZIONI RESPONSABILI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



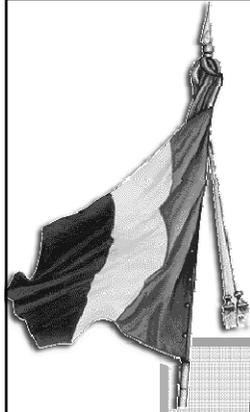


# ORDINAMENTO GIURIDICO NAZIONALE

Il riferimento normativo fondamentale è rappresentato dalla **Legge n.283/62**, considerata la "*legge quadro*" della normativa sulla sicurezza alimentare.

Il decreto attuativo delle norme contenute nella Legge n. 283/62 è il **D.P.R. 327/80**, concernente la disciplina igienica della produzione e delle vendite delle sostanze alimentari e delle bevande.





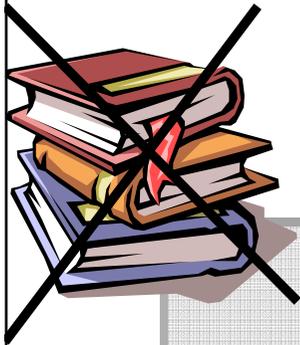
# ORDINAMENTO GIURIDICO NAZIONALE

In Italia la presenza di normative nazionali e comunitarie ha provocato a lungo situazioni di incertezza applicativa, risolte da una sentenza della Corte costituzionale n. 170 del 5-8 giugno 1984, che ha sancito la **prevalenza del Diritto comunitario su quello dei singoli Stati membri.**

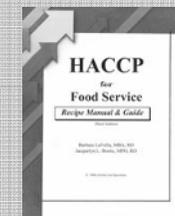
Questa prevalenza opera non abrogando la normativa nazionale discordante, ma rendendola **non applicabile nelle parti in contrasto con le leggi europee.**



Decreti abrogati  
dalla Direttiva 2004/41/CE  
recepita con  
D.Lgs. 139/2007



- **D.Lgs. 3 marzo 1993 - n. 123**  
**“Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari”**
- **D.Lgs. 26 maggio 1997 - n. 155**  
**“Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”**



# ORDINAMENTO GIURIDICO COMUNITARIO



L'esigenza di una semplificazione delle normative ha portato alla **mastodontica opera di riordino** che ha preso le mosse dal **Libro bianco del 2000** e si è concretizzata, poi, nel **Regolamento 178/2002 (CE)** e nei Regolamenti comunitari compresi nel cosiddetto "**Pacchetto igiene**".

# Il Regolamento (CE) 178/2002



**European Food  
Safety Authority**

**Il Regolamento (CE) n.178** del 28 gennaio 2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare ed istituisce l'**Autorità europea per la sicurezza alimentare** che ha il compito di offrire consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

Il Regolamento **(CE) 178** contiene le norme per garantire la **rintracciabilità degli alimenti (art.18)** e dei relativi ingredienti.

# La rintracciabilità

F  
I  
L  
I  
E  
R  
A

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

Gli operatori del settore devono disporre di sistemi e procedure per **ricostruire e seguire il percorso di una sostanza attraverso tutte le fasi della filiera.**

A tal fine ogni operatore, per la fase di sua competenza, **deve essere in grado, a monte, di risalire ai propri fornitori e, a valle, di individuare i propri clienti.**



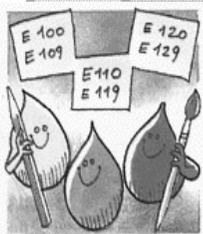
# La rintracciabilità

Le informazioni relative alla filiera vengono messe a disposizione delle **Autorità competenti** che le richiedono.



Vi è anche l'obbligo, per le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti, di assicurare che vi siano procedure adeguate per il **ritiro e/o richiamo** dal mercato, ove si presenti un rischio per la salute dei consumatori.

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità devono essere adeguatamente **etichettati o identificati** per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.



# *Il pacchetto igiene*

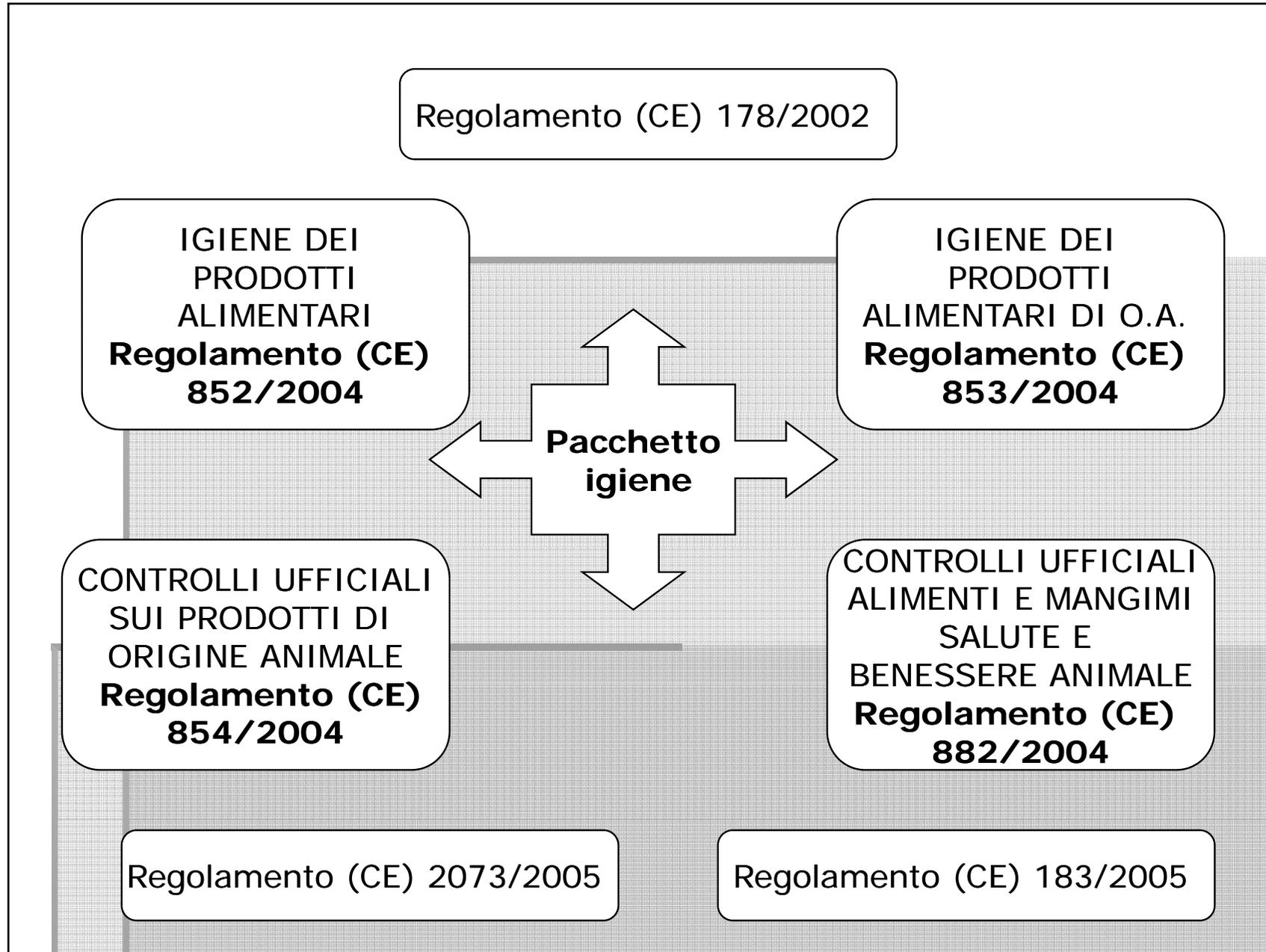
in vigore dal 1 gennaio 2006

**Il 1° Gennaio 2006** sono entrati in vigore alcuni Regolamenti comunitari che “ridefiniscono” la materia della sicurezza igienica delle produzioni alimentari e del controllo ufficiale.

I regolamenti comunitari del “pacchetto igiene” individuano la responsabilità solidale di tutti i componenti della filiera produttiva.

Semplificano il panorama normativo attraverso l'accorpamento di molteplici previsioni verticali sviluppatesi in modo caotico negli anni '90.

Si caratterizzano per la spiccata flessibilità dei precetti tesi al raggiungimento dell'obiettivo più che all'imposizione di prassi rigide ed inutili.



# Il Regolamento (CE) 852/2004

Il Regolamento 852/2004 mira a garantire l'igiene dei prodotti alimentari in corrispondenza di tutte le fasi del processo di produzione, **dalla produzione primaria fino alla vendita al consumatore finale.**

Per produzione primaria si intende *la produzione, l'allevamento o la coltivazione dei prodotti primari, ivi compresi la raccolta, la caccia, la pesca, il trattamento e tutte le altre fasi precedenti la macellazione degli animali.*

Questo regolamento **abroga la direttiva 93/43/CEE** concernente le norme d'igiene alimentare, nonché il **D.Lgs.155/97** che la recepiva.

# Il Regolamento (CE) 852/2004

## **Il Regolamento prevede:**

**L'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare.**

**L'uso di manuali di corretta prassi igienica che costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme di igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP.**



# Le attività soggette a disposizioni del Regolamento (CE) 852/2004

## Attività connesse alla produzione primaria (All.I)

- il trasporto, la manipolazione ed il magazzinaggio dei prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura
- il trasporto di animali vivi, se necessario
- il trasporto dal luogo di produzione verso uno stabilimento di prodotti d'origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata



## Attività diverse dalla produzione primaria (All.II)

- i locali, compresi i siti esterni
- le condizioni di trasporto
- le attrezzature
- i rifiuti alimentari
- Il rifornimento idrico
- l'igiene personale di coloro che sono in contatto con i prodotti alimentari
- i prodotti alimentari medesimi
- il confezionamento e l'imballaggio
- il trattamento termico
- la formazione degli operatori del settore

# Principi generali del Regolamento (CE) 852/2004

- ✦ Estensione del principio della **rintracciabilità alla produzione primaria**.
- ✦ Applicazione generalizzata di procedure di **autocontrollo** basate sui principi dell'**HACCP**.
- ✦ Rispetto dei **criteri microbiologici**.
- ✦ **Registrazione** e, in alcuni casi, autorizzazione, di tutti gli operatori alimentari.
- ✦ **Flessibilità** (per la produzione, la trasformazione e la distribuzione di prodotti tradizionali, per le aziende di piccole dimensioni, per i soggetti operanti in aree caratterizzate da vincoli geografici).
- ✦ **Formazione** per tutti gli operatori del settore alimentare.

# Registrazione delle imprese del settore alimentare

- ✓ Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedure di **registrazione**, qualora non sia previsto il **riconoscimento** ai sensi del Regolamento 853/2004/CE.
- ✓ **L'art. 6** prevede l'obbligo della registrazione anche per le attività produttive del **settore primario** che precedentemente erano escluse dall'onere autorizzativo.
- ✓ Non è più necessario chiedere l'**autorizzazione sanitaria** ai sensi dell'art.2 della Legge 283/62, in quanto queste vengono di fatto sostituite dall'obbligo di **registrazione** per mezzo della **D.I.A.**
- ✓ **Entro il 31 dicembre 2009** dovranno essere registrate tutte le attività esistenti.

# Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.)

## D.I.A. SEMPLICE

- vendita di generi alimentari
- vendita di miele,
- gelaterie,
- trasporto di prodotti alimentari non termocondizionati,
- banchi temporanei per la vendita di prodotti alimentari sulle aree pubbliche,
- tutte le produzioni primarie.

## D.I.A. DIFFERITA

- macellerie e pollerie,
- laboratori di preparazione dei prodotti primari di origine animale,
- pescherie,
- depositi e magazzini di alimenti termocondizionati di origine animale,
- negozi mobili,
- impianti di macellazione per pollame e lagomorfi per la vendita diretta,
- caseifici artigianali,
- ristoranti, mense e punti di ristoro,
- mezzi di trasporto di sostanze alimentari deperibili.



# Registrazione

*“Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”*

*(Repertorio atti n. 2470)*

*Conferenza Stato-Regioni 9 febbraio 2006*

La registrazione non necessita dell’obbligo di ispezione preventiva da parte dell’organo tecnico dell’Azienda USL.

In caso di **D.I.A. differita**, nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio dell’attività, l’Azienda USL, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo a seguito del quale:

- l’attività inizia alla data prevista comunicata,
- l’attività inizia solo dopo che l’esercizio ha risolto le non conformità rilevate,
- l’attività inizia alla data prevista comunicata, ma l’esercizio si impegna a risolvere le non conformità rilevate, entro dei termini stabiliti dall’organo di controllo.

## Il Regolamento (CE) 853/2004 *che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*



Le disposizioni del regolamento si applicano ai prodotti di **origine animale**, trasformati o meno, ma non riguardano gli alimenti composti in parte da prodotti di origine vegetale.

Inoltre, salvo espressa indicazione contraria, tali disposizioni **non si applicano al commercio in dettaglio**, né alla **produzione primaria destinata al consumo privato** e neppure ai **cacciatori** che forniscono piccoli quantitativi di **selvaggina selvatica** o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale. Per le categorie suddette sono sufficienti le disposizioni del Regolamento (CE) n.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

■

# Riconoscimento

*“Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari di origine animale”*

*(Repertorio atti n. 2477)*

*Conferenza Stato-Regioni 9 febbraio 2006*

Gli stabilimenti che manipolano prodotti di origine animale devono essere riconosciuti dall’Autorità competente del relativo Stato membro.

L’obbligo di riconoscimento **non si applica** agli stabilimenti che esercitano **unicamente attività di produzione primaria, operazioni di trasporto, di magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate, né operazioni di vendita al dettaglio non soggette al Regolamento.**

# Riconoscimento

*“Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari di origine animale”*

*(Repertorio atti n. 2477)*

*Conferenza Stato-Regioni 9 febbraio 2006*

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti **requisiti specifici ai sensi dell’allegato III** del Regolamento devono essere **riconosciuti** dall’Autorità sanitaria competente, **(art. 4 )**.

Gli Stati membri tengono elenchi aggiornati degli **stabilimenti riconosciuti**. Questi ricevono un **numero di riconoscimento** al quale vengono aggiunti codici indicanti la tipologia dei prodotti di origine animale fabbricati.

# Bollatura sanitaria

- I prodotti di origine animale sono contrassegnati da un **bollo sanitario**.
- Il **bollo sanitario** indica che sono stati effettuati controlli ufficiali in conformità del presente regolamento.
- *Il bollo sanitario deve essere un **bollo ovale di almeno 6,5 cm di larghezza per 4,5 cm di altezza, i colori utilizzati devono essere conformi, le dimensioni e i caratteri del bollo possono essere ridotti nel caso di agnelli, capretti e porcellini.***
- Il **veterinario ufficiale** sovrintende alla bollatura sanitaria ed ai bolli utilizzati (Reg.854/2004).

IT  
251  
CE

## Il Regolamento (CE) 854/2004

*che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano*

- ❑ Il regolamento fissa i requisiti per il riconoscimento degli stabilimenti da parte dell'Autorità competente.
- ❑ Gli **operatori del settore alimentare** devono fornire all'Autorità competente tutta l'assistenza richiesta nell'esecuzione del controllo, in particolare per quanto riguarda l'accesso ai locali e la presentazione dei documenti o dei registri.

# Regolamento (CE) 854/2004

**audit**  **attività ispettive**

- ❑ I controlli affidati al **veterinario ufficiale** comprendono sia l'effettuazione di **audit** per verificare il costante rispetto delle procedure di HACCP e di GMP da parte degli Operatori del Settore Alimentare (O.S.A.), sia **attività ispettive specifiche** di verifica del benessere animale, di valutazione della rintracciabilità, le cui esigenze sono definite per settore (carni fresche, molluschi bivalvi, prodotti della pesca, latte e prodotti lattieri) ai rispettivi allegati del Regolamento.

# Compiti del Veterinario ufficiale

Nominato dall'Autorità competente, il **Veterinario ufficiale** deve, inoltre, verificare:

- registri dell'azienda di origine degli animali
- le ispezioni ante-mortem
- il benessere degli animali durante il trasporto e l'abbattimento
- le ispezioni post-mortem
- i materiali specifici a rischio (TSE)
- le prove di laboratorio
- la bollatura sanitaria e d'identificazione



# Regolamento (CE) 854/2004

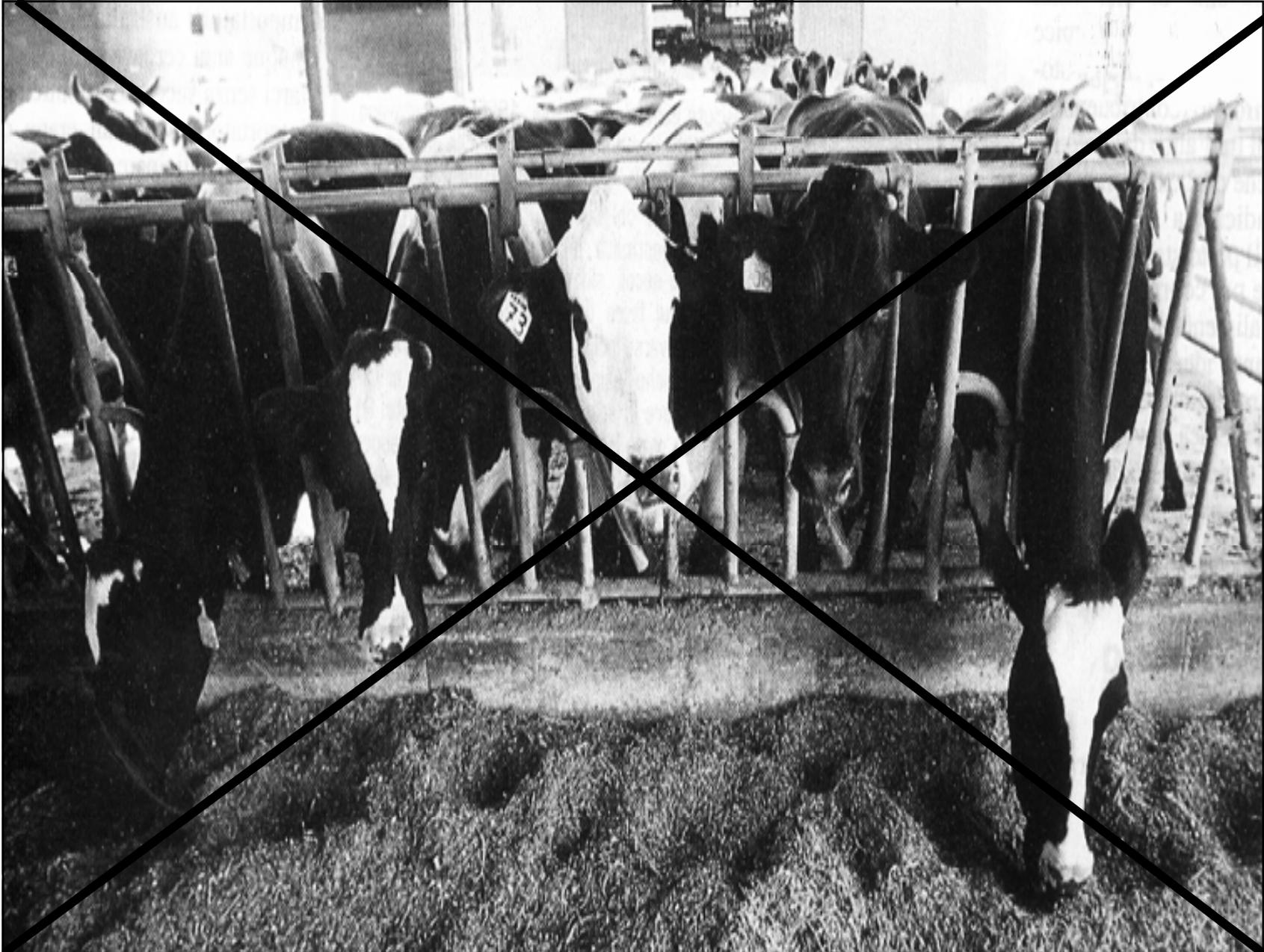
Alcune malattie degli animali comportano alcuni rischi. Per essere considerata idonea al consumo da parte dell'uomo, una carne deve quindi essere oggetto di **esami specifici** volti a determinare la presenza di patologie quali Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili, cisticercosi, trichinosi, morva, tubercolosi e brucellosi.

Per gli **animali trasportati dall'azienda al mattatoio**, viene proposto un modello standard di **certificazione sanitaria**.

Questo contiene informazioni sull'identificazione, sulla provenienza e sulla destinazione di tali animali.

## Regolamento (CE) 854/2004

Al fine di impedire il propagarsi di un **eventuale agente patogeno**, in caso di mancato rispetto degli obblighi imposti dal presente regolamento, **l'Autorità competente può imporre al produttore**, in particolare, **il divieto o la limitazione della commercializzazione, dell'importazione o dell'esportazione, la sospensione o il ritiro dell'autorizzazione, fino alla chiusura temporanea dell'azienda.**



# Il Regolamento (CE) n. 882/2004

*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*

- Con l'entrata in vigore del **Regolamento (CE) 882/2004** ed, in seguito, con la **Decisione 2006/677/CE** \*, il legislatore comunitario ha voluto colmare le lacune della **legislazione** vigente in materia di **controlli ufficiali degli alimenti e dei mangimi** grazie ad un approccio comunitario armonizzato per lo sviluppo e la gestione dei sistemi di controllo nazionali.

\*Linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004 - GU dell'UE n. L 278 del 10 ottobre 2006.

# Il Regolamento (CE) 882/2004

## **Articolo 10**

### **Attività, metodi e tecniche di controllo**

#### **2. I controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:**

- a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti;

# Il Regolamento (CE) 882/2004

## Articolo 10

### Attività, metodi e tecniche di controllo

b) l'ispezione di:

- i) impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, di mangimi ed alimenti;***
- ii) materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;*
- iii) prodotti semilavorati;*
- iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;*
- v) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;*
- vi) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;*

# Il Regolamento (CE) 882/2004

## **Articolo 10 Attività, metodi e tecniche di controllo**

- c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;
- d) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria.
- e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;

# Il Regolamento (CE) 882/2004

## Articolo 10 Attività, metodi e tecniche di controllo

- **f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;**
- g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.

## La frequenza dei controlli ufficiali

**La frequenza** dei controlli ufficiali deve essere regolare e **proporzionata al rischio**, tenendo conto sia dei **risultati dei controlli eseguiti dagli operatori** mediante **l'autocontrollo**, sia delle valutazioni e delle conoscenze acquisite dai **controlli precedenti**.

Laddove emerga il sospetto di non conformità gravi si devono effettuare **controlli suppletivi**.

# Aziende Sanitarie Locali

In Italia la pianificazione, la programmazione e l'esecuzione, a livello locale, dei controlli è di competenza delle **Aziende Sanitarie Locali (A.S.L.)**, sotto la supervisione del Ministero della Salute, delle Regioni e delle Province Autonome.

L'Autorità competente può delegare mansioni specifiche a **organismi di controllo** non governativi purché questi ultimi soddisfino una serie di condizioni rigorosamente definite dal Regolamento.

**L'Autorità competente può effettuare audit o ispezioni degli organismi cui è stata conferita la delega.**

# Il Regolamento (CE) n. 2073/2005

*che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari*

*in vigore dal 1° gennaio 2006*

**Il Regolamento (CE) 2073/2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari integra le norme del cosiddetto “**pacchetto igiene**”.

Esso fa obbligo agli operatori alimentari di provvedere a che gli alimenti siano conformi a **criteri di sicurezza** ed a **criteri di igiene di processo**.

Stabilisce anche che le **Autorità competenti** ne verifichino il rispetto, mediante il **campionamento e l'analisi** dei prodotti alimentari nell'ambito dell'attività di sorveglianza.

# CRITERIO MICROBIOLOGICO (Reg. CE 2073/2005)

**E' il criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.**

Prodotto	Tests	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Pesce precotto	APC	5	2	$5 \times 10^5$	$10^7$
	<i>E. coli</i>	5	2	11	500
	<i>S. aureus</i>	5	1	$10^3$	$10^4$
Pollo crudo	APC	5	3	$5 \times 10^5$	$10^7$
Cereali	muffe	5	2	$10^2 - 10^4$	$10^5$
Roast beef	<i>Salmonella</i>	20	0	0	-
Bevande non gassate	coliformi	5	0	0	-

I limiti di carica microbica sono stabiliti in termini di:  
 numero (*n*) di campioni, numero (*c*) che può superare il limite di tolleranza (*m*),  
 ma nessuno può superare il limite accettabile (*M*)

# CRITERI RIPARTITI IN 2 CATEGORIE



- **CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE  
(Cap. 1)**

definiscono l'accettabilità di un prodotto/partita, sono applicabili ai prodotti immessi sul mercato.

- **CRITERI DI IGIENE DEL PROCESSO  
(Cap. 2)**

definiscono il funzionamento accettabile del processo, non sono applicabili ai prodotti immessi sul mercato, fissano valori di contaminazione indicativi oltre i quali occorrono misure correttive.

**Per la prima volta tali criteri sono formulati anche riguardo ai prodotti vegetali.**

# Controlli di processo

## Controlli sulla sicurezza alimentare



- **I controlli di processo** spettano, in via principale, alle imprese alimentari e rappresentano uno strumento per la verifica e la **validazione delle procedure di autocontrollo** rivolte alla assicurazione delle garanzie di sicurezza alimentare.
- **I controlli sulla sicurezza alimentare**, che riguardano gli **alimenti già in commercio o pronti per la vendita**, competono oltre che al produttore anche agli **organi pubblici di controllo** e rappresentano uno strumento di monitoraggio sull'efficacia dei sistemi di autocontrollo e di verifica della conformità dei prodotti agli standard di sicurezza.



# Direttiva 2004/41/CE

## D. Lgs. n. 193/2007

- La **Direttiva 2004/41/CE abroga**, con effetto dalla data di applicazione dei regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854 del 2004, numerose direttive comunitarie.
- La direttiva è stata recepita in Italia con il **D. Lgs. 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”**.
- Le disposizioni del decreto sono emanate al fine di abrogare la normativa nazionale di attuazione delle direttive comunitarie a loro volta abrogate dalla Direttiva 2004/41.
- **Il testo è in vigore dal 24 novembre 2007.**

# Sanzioni



- **Il Regolamento (CE) 882/2004 all'articolo 55** prescrive che gli Stati membri stabiliscono le regole in materia di sanzioni applicabili in caso di **violazione della normativa sui mangimi e sugli alimenti** e di altre disposizioni comunitarie concernenti **la tutela della salute e del benessere degli animali** e prendono tutte le misure necessarie per assicurare che siano attuate. **Le sanzioni previste devono essere effettive, proporzionate e dissuasive.**
- La legislazione italiana ha individuato tali regole nel **D.Lgs. 190/2006.**

# Grazie per l'attenzione !!



CARAVAGGIO – LA CENA IN EMMAUS Londra, National Gallery

# **CURIOSITA'**





# Responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (O.S.A.)

**NON**

- Un aspetto molto importante che viene affrontato dalla normativa è quello del “**responsabilità attribuita all’operatore del settore alimentare**”.
- E’ opportuno sottolineare, che, a fronte di una legislazione illuminata, che vuole coglier l’aspetto **preventivo** rispetto a quello **repressivo**, le realtà medio piccole che rappresentano, comunque, il tessuto connettivo della nostra economia, non sono ancora pronte a recepire l’intendimento collaborativo del controllo ufficiale e considerano **l’autocontrollo** come un nuovo espediente per eludere le problematiche connesse alla sicurezza alimentare.



## Fornitura diretta Ambito locale

**NON  
PARLARE**

- Il Regolamento 852/2004 non si applica alla **fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari** dal produttore al consumatore finale o a piccoli dettaglianti in **ambito locale**, intendendo:
  - per "**fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari**" la cessione occasionale e su richiesta di detti prodotti al consumatore o all'esercente; questa attività di cessione deve essere marginale rispetto all'attività dell'azienda produttrice;
  - per "**ambito locale**" la Provincia in cui ha sede l'azienda e le Province limitrofe.



# Flessibilità

**QUESTION**

- E' interessante osservare che il regolamento 853/2004 **esclude** dal suo campo d'applicazione **il dettaglio**, cioè il trattamento e/o la trasformazione di prodotti alimentari e il loro immagazzinamento nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.
- Questo significa che quando il formaggio è **fabbricato e venduto interamente** nell'azienda agricola o in un mercato locale, queste attività possono svolgersi conformemente alle prescrizioni pertinenti del regolamento 852/2004, in particolare dell'allegato II, e non devono rispettare le prescrizioni del regolamento 853/2004.



# Indagini microbiologiche



- Il Regolamento 2073/2005 evidenzia che le **indagini microbiologiche** sono parte integrante delle procedure di **verifica** dell'applicazione dell'**autocontrollo**, anche nei casi non espressamente previsti dallo stesso, superando la posizione delle precedenti normative secondo cui tali prove potessero essere ritenute *facoltative*.

**QUESTION**





## Controlli di parte “terza”

**NON  
PARLARE**

- In questo nuovo scenario normativo, i controlli vengono ad assumere il ruolo di una attività di parte “terza” che si colloca tra il consumatore, a cui è riconosciuto il diritto ad una alimentazione sicura, e gli operatori del settore alimentare.
- Qualora, in considerazione del livello di conformità rilevato durante lo svolgimento dei controlli ufficiali questi si effettuino con **frequenza ridotta**, gli Stati membri possono fissare **la tassa** per i controlli ufficiali ad un livello **inferiore** all'importo minimo stabilito (Reg.882/2004, art.27) .

# CONCLUSIONI

- **L'effettiva efficacia** delle norme dipenderà in gran parte dalla capacità del legislatore di individuare **soglie di sicurezza reali e praticabili**, onde consentire una puntuale osservanza nell'interesse dei consumatori e dell'impresa.