

Principi generali della legislazione alimentare

- Autorità europea per la sicurezza alimentare
- Procedure nel campo della sicurezza alimentare

I principi generali della legislazione alimentare sono stati riveduti ad iniziare dal 2002 così come le procedure relative alla sicurezza dei prodotti alimentari, che si applicano anche agli alimenti per animali.

I controlli e la vigilanza avvengono lungo l'intera catena alimentare « dal campo alla tavola ».

La stessa legislazione che stabilisce i principi generali ed i controlli armonizzati, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, un'agenzia europea che funge da riferimento scientifico per il controllo e per la valutazione degli alimenti.

LIBRO BIANCO

Il [Libro bianco](#) sulla sicurezza alimentare sottolinea la necessità di una politica che poggia su solide basi scientifiche e su un moderno contesto legislativo. Questa rielaborazione generale della legislazione comunitaria mira a riconquistare la fiducia dei consumatori che è stata scossa dalle recenti crisi del settore, associando al processo tutte le parti in causa: il pubblico, le organizzazioni non governative, le associazioni professionali, i partner commerciali e le organizzazioni del commercio internazionale.

La libera circolazione di prodotti alimentari sicuri e sani è un principio essenziale del buon funzionamento del mercato interno. Tuttavia, le differenze tra le legislazioni del settore alimentare negli Stati membri talvolta ostacolano la libera circolazione dei prodotti alimentari. Pertanto è necessario definire a livello comunitario una base comune per le misure che disciplinano i prodotti alimentari.

Per adottare un'impostazione globale e integrata "dal campo alla tavola", la legislazione deve prendere in considerazione tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare: a partire dalla produzione, dalla trasformazione, dal trasporto, dalla distribuzione fino alla fornitura dei prodotti alimentari. In tutte le fasi di questa catena, la responsabilità giuridica del controllo della sicurezza dei prodotti alimentari ricade sull'operatore.

La costituzione dell'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** rafforza l'attuale sistema di supporto scientifico e tecnico. Il suo compito essenziale è quello di fornire un aiuto e pareri scientifici indipendenti e creare una rete in vista di una stretta cooperazione con analoghi enti a livello di Stati membri. L'EFSA valuterà i rischi della catena alimentare e ne informerà il pubblico.

Infine, le recenti crisi alimentari hanno dimostrato la necessità di **migliorare le procedure relative alla sicurezza alimentare**. In questo contesto è stato ampliato il sistema di allarme rapido estendendolo anche agli alimenti per animali e identificare i provvedimenti d'emergenza e quelli per la gestione delle crisi.

LEGISLAZIONE ALIMENTARE GENERALE

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 le procedure nel campo della sicurezza alimentare

Principi generali

La legislazione alimentare si prefigge i seguenti obiettivi:

- protezione della vita e della salute dei cittadini, protezione degli interessi dei consumatori, tenendo conto della protezione della salute e del benessere degli animali, della salute delle piante e dell'ambiente;
- realizzazione della libera circolazione nella Comunità dei prodotti alimentari e degli alimenti per animali;
- presa in considerazione delle norme internazionali esistenti o in fase di elaborazione.

La legislazione alimentare si basa essenzialmente sull'analisi dei rischi fondata sulle prove scientifiche disponibili.

In virtù del [principio di precauzione](#) , gli Stati membri e la Commissione possono adottare misure provvisorie e adeguate di gestione del rischio allorquando una valutazione rivela la probabilità che si verifichino effetti nocivi per la salute o nei casi di incertezza scientifica. I cittadini sono consultati in modo trasparente, direttamente o per mezzo di organismi rappresentativi, nella fase di elaborazione, valutazione e revisione della legislazione alimentare. Quando un prodotto alimentare può presentare un rischio, le autorità pubbliche informano la popolazione della natura del rischio per la salute umana.

Disposizioni generali della legislazione alimentare

Nessun prodotto alimentare viene commercializzato se è pericoloso, vale a dire se è nocivo per la salute e/o non adatto al consumo. Per determinare se un prodotto alimentare sia pericoloso, si tiene conto delle normali condizioni di utilizzazione, delle informazioni fornite al consumatore, del probabile effetto immediato o ritardato sulla salute, delle conseguenze tossiche cumulative e eventualmente delle particolari sensibilità sanitarie di una categoria specifica di consumatori. Quando un prodotto alimentare pericoloso fa parte di un lotto o di una partita, tutto il lotto è ritenuto pericoloso.

In tutte le fasi della catena alimentare, gli operatori controllano che i prodotti alimentari corrispondano alle disposizioni della legislazione alimentare e verificano l'osservanza delle prescrizioni. Gli Stati membri controllano l'applicazione di detta legislazione, verificandone il rispetto da parte degli operatori e definiscono misure e sanzioni applicabili in caso di violazione.

La tracciabilità dei prodotti alimentari e di qualsiasi altra sostanza introdotta nei prodotti alimentari viene accertata in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. A questo scopo gli operatori dei settori interessati mettono a punto sistemi e procedure che consentano la tracciabilità.

Qualora un operatore ritenga che un prodotto alimentare che egli ha importato, prodotto, trasformato, fabbricato o distribuito sia nocivo alla salute umana, avvia immediatamente le procedure necessarie per ritirarlo dal mercato notificandolo alle autorità competenti. Nel caso in cui il prodotto sia già stato acquistato, l'operatore deve informare i consumatori.

AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (EFSA)

Viene istituita un'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Il suo compito consiste nel fornire pareri scientifici e assistenza scientifica e tecnica in tutti i settori che abbiano un impatto sulla sicurezza alimentare. Essa costituisce una fonte indipendente d'informazioni su tutte le questioni che rientrano in questi settori e garantisce la comunicazione dei rischi al pubblico.

La partecipazione all'Autorità è aperta agli Stati membri dell'Unione europea, nonché ai paesi che applicano la legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

L'Autorità è dotata di personalità giuridica. La Corte di giustizia delle Comunità europee è competente in materia di controversie relative a responsabilità contrattuali.

Compiti dell'Autorità

Nei settori di sua competenza, i compiti dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare sono i seguenti:

- Fornire alle istituzioni europee e agli Stati membri i migliori pareri scientifici disponibili, di sua iniziativa o su richiesta della Commissione, del Parlamento europeo o di uno Stato membro.
- Promuovere e coordinare la messa a punto di metodi uniformi per la valutazione dei rischi.
- Fornire un'assistenza scientifica e tecnica alla Commissione.
- Disporre la realizzazione degli studi scientifici necessari per lo svolgimento della propria missione, evitando doppioni con i programmi europei e nazionali di ricerca.
- Reperire, raccogliere, analizzare e riassumere i dati scientifici e tecnici nei settori della sicurezza alimentare in caso di esposizione delle persone ai rischi connessi al consumo di prodotti alimentari, ai rischi biologici, ai contaminanti e ai residui.
- Realizzare un'azione d'identificazione e di caratterizzazione dei rischi emergenti.
- Istituire delle reti europee di organismi attivi nel settore della sicurezza alimentare.
- Apportare, su richiesta della Commissione, un sostegno scientifico e tecnico per migliorare la cooperazione tra la Commissione, i paesi candidati, gli organismi internazionali e i paesi terzi.
- Fare in modo che il pubblico e le parti interessate ricevano un'informazione affidabile, obiettiva e comprensibile.
- Esprimere conclusioni e orientamenti sulle questioni che rientrano nell'ambito della sua missione.

PROCEDURE RELATIVE ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Sistema d'allarme rapido

Il sistema di allarme rapido viene esteso all'insieme dei prodotti alimentari. Fanno parte di questa rete gli Stati membri, la Commissione che ne cura la gestione e l'Autorità stessa in qualità di membro di tale rete.

Con questo sistema di allarme rapido, gli Stati membri trasmettono le seguenti informazioni alla Commissione, la quale le divulga immediatamente tramite la rete:

- qualsiasi misura mirante a limitare l'immissione sul mercato o a imporre il ritiro di prodotti alimentari;
- qualsiasi intervento compiuto con esperti del settore, che abbia come obiettivo impedire o regolamentare l'utilizzazione di prodotti alimentari;
- qualsiasi caso in cui un posto di frontiera dell'Unione europea abbia respinto una partita di prodotti alimentari.

Se riguardano un rischio alimentare, le informazioni diffuse nell'ambito della rete d'allarme rapido devono essere a disposizione del pubblico.

Situazioni di emergenza

Nel caso in cui prodotti alimentari, di origine comunitaria o importati da un paese terzo, comportino gravi rischi per la salute umana, la salute degli animali o per l'ambiente, e tale rischio non possa esser controllato tramite misure adottate dagli Stati membri interessati, la Commissione adotta senza indugio e di propria iniziativa, ovvero su richiesta di uno Stato membro in funzione della gravità della situazione, i seguenti provvedimenti:

- per i prodotti di origine comunitaria: sospensione della commercializzazione o dell'utilizzazione, definizione di condizioni particolari, attuazione di qualsiasi provvedimento di tutela adeguato;
- per i prodotti importati da un paese terzo: sospensione delle importazioni, definizione di condizioni particolari, attuazione di qualsiasi provvedimento adeguato di tutela.

PACCHETTO IGIENE

Nel quadro della revisione della legislazione sull'igiene dei prodotti alimentari ("pacchetto igiene"), questo regolamento sottolinea l'importanza della definizione degli obiettivi da perseguire in materia di sicurezza alimentare, lasciando agli operatori del settore alimentare la responsabilità di adottare le misure di sicurezza da attuare per garantire la non pericolosità dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. [852/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

Campo d'applicazione

Il presente regolamento 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. Esso non concerne le questioni relative alla nutrizione, né quelle riguardanti la composizione e la qualità dei prodotti alimentari.

Il regolamento si applica alle imprese del settore alimentare e non alla produzione primaria e alla preparazione di alimenti per uso domestico privato.

Definizioni

Igiene dei prodotti alimentari: misure e condizioni necessarie per premunirsi nei confronti dei pericoli e per garantire l'idoneità al consumo da parte dell'uomo di un prodotto alimentare.

Sicurezza dei prodotti alimentari: garanzia che i prodotti alimentari non avranno un effetto pericoloso sulla salute dei consumatori finali, allorquando tali prodotti vengono preparati e consumati.

Produzione primaria: 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 della produzione precedenti la macellazione degli animali.

Disposizioni generali e disposizioni specifiche

Tutti gli operatori del settore alimentare sorvegliano che tutte le fasi di cui sono responsabili, dalla produzione primaria fino alla vendita o alla messa a disposizione di prodotti alimentari al consumatore finale, si svolgano in maniera igienica, in conformità alle disposizioni del presente regolamento.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono attività di produzione primaria e certe attività connesse devono attenersi alle disposizioni generali d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I. Possono essere concesse deroghe per quanto riguarda le piccole imprese, se ciò non compromette gli obiettivi del regolamento.

Le attività connesse interessate sono:

- il trasporto, la manipolazione e 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 sensibilmente modificata.

Gli operatori del settore alimentare che svolgono attività diverse da quella di produzione primaria devono attenersi alle disposizioni generali d'igiene di cui all'allegato II.

Tale allegato specifica le disposizioni riguardanti:

- i locali, compresi i siti esterni;
- le condizioni di trasporto;
- le attrezzature;
- i rifiuti alimentari;
- l'alimentazione idrica;
- l'igiene personale delle persone che entrano in contatto con i prodotti alimentari;
- i prodotti alimentari medesimi;
- il confezionamento e l'imballaggio;
- il trattamento termico che permette di trasformare certi prodotti alimentari;
- la formazione degli operatori del settore.

Gli Stati membri possono adattare i requisiti di cui all'allegato II per tener conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni con difficoltà geografiche particolari o di approvvigionamento, che servono il mercato locale, o per prendere in considerazione i metodi di produzione tradizionali e le dimensioni delle imprese. Gli obiettivi di sicurezza alimentare non devono comunque risultare compromessi.

Tutti gli operatori del settore alimentare devono inoltre rispettare le disposizioni del [regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) sulle norme specifiche relative ai prodotti alimentari di origine animale, nonché, se del caso, alcune norme specifiche sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, il controllo della temperatura e il rispetto della catena del freddo, il campionamento e le analisi.

Il sistema HACCP

Gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli che svolgono attività di produzione primaria) applicano i principi del sistema HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) introdotto dal Codex Alimentarius (raccolta di norme alimentari internazionali elaborata nel quadro dei lavori dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura).

Tali principi prescrivono un certo numero di requisiti da soddisfare nel corso del ciclo di produzione, di trasformazione e di distribuzione al fine di consentire, grazie a un'analisi dei pericoli, l'individuazione dei punti critici il cui controllo risulta indispensabile per garantire la sicurezza alimentare:

- individuazione di ogni tipo di pericolo che è opportuno evitare, eliminare o ricondurre a un livello accettabile;
- individuazione dei punti critici in corrispondenza dei quali è indispensabile un controllo;
- definizione di limiti critici oltre i quali è necessario un intervento;
- definizione e applicazione di efficaci procedure di sorveglianza dei punti critici;
- attuazione di azioni correttive allorquando dalla sorveglianza risulta che un punto critico non è controllato;
- introduzione di procedure di autocontrollo per verificare l'efficacia delle misure adottate;
- predisposizione di documenti e registrazioni per dimostrare l'effettiva applicazione di tali misure e a facilitare i controlli ufficiali delle autorità competenti.

Manuali di corretta prassi operativa e di applicazione del sistema HACCP

Gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP. Gli Stati membri valutano i manuali nazionali per assicurarsi che il loro contenuto possa essere messo in pratica, che siano stati elaborati tenendo conto dei principi generali d'igiene alimentare contenuti nel Codex Alimentarius e che tutte le parti interessate siano state consultate. I manuali nazionali ritenuti conformi vengono trasmessi alla Commissione, che predispone un sistema di registrazione di tali manuali.

Registrazione o riconoscimento delle imprese del settore alimentare

Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti; in particolare, notificano all'autorità competente ogni stabilimento posto sotto il loro controllo e la informano di ogni cambiamento della situazione (ad esempio della chiusura di uno stabilimento).

Quando la legislazione nazionale o comunitaria lo prescrive, le imprese del settore alimentare devono essere riconosciute dall'autorità competente e non possono operare senza tale autorizzazione.

Rintracciabilità e ritiro dei prodotti alimentari

In conformità al [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) , gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e di procedure che permettono la rintracciabilità degli ingredienti e dei prodotti alimentari e, se del caso, dei prodotti utilizzati per la produzione degli alimenti. Inoltre, se un operatore del settore alimentare constata che un prodotto alimentare comporta un rischio grave per la salute, deve ritirarlo immediatamente dal mercato, segnalandolo all'autorità competente e ai consumatori.

Controlli ufficiali

L'applicazione da parte degli operatori del settore alimentare dei principi HACCP non sostituisce i controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti. Gli operatori sono tenuti in particolare a collaborare con le autorità competenti, conformemente alle disposizioni della normativa comunitaria o, in sua mancanza, nazionale.

ATTI COLLEGATI

[Regolamento \(CE\) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.](#)

Ultima modifica: 26.4.2006