

# "PACCHETTO IGIENE"

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/index\\_it.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_it.htm)

## Igiene dei prodotti alimentari

Nel quadro della revisione della legislazione sull'igiene dei prodotti alimentari, il ("pacchetto igiene") definisce 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.

### ATTO

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

### SINTESI

Il presente regolamento n. 852/2004 sostituisce la direttiva [93/43/CEE](#) sull'igiene dei prodotti alimentari al fine di attuare una politica globale ed integrata applicabile a tutti i prodotti alimentari, dal campo alla tavola, ovvero dalla fattoria fino al punto di vendita e/o fino al consumatore finale.

#### Campo d'applicazione

Questo regolamento mira a garantire l'igiene dei prodotti alimentari in 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.

#### Disposizioni generali e disposizioni specifiche

Tutti gli operatori del settore alimentare controllano 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 delle 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;
- il rifornimento idrico;
- l'igiene personale delle persone che entrano in contatto con i prodotti alimentari;
- i prodotti alimentari stessi;
- 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 pericoli e punti critici di controllo) 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 pericolo che deve essere evitato, eliminato o ridotto 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 se risulta dalla sorveglianza che un punto critico non è controllato;
- introduzione di procedure di autocontrollo per verificare l'efficacia delle misure adottate;
- predisposizione di 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.

Se uno Stato membro o la Commissione considera che è opportuno prevedere manuali comunitari uniformi, la Commissione provvede a valutarne l'utilità. Il comitato permanente che assiste la Commissione si assicura che il contenuto dei manuali possa essere applicato nella pratica, che i manuali siano stati elaborati tenendo conto dei principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius e dei manuali nazionali e che tutte le parti interessate siano state consultate.

Gli operatori del settore alimentare possono riferirsi indifferentemente ai manuali nazionali o comunitari.

### **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 ritirarla 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.

### **Dimensione esterna**

I prodotti alimentari importati nella Comunità devono essere conformi alle norme di igiene comunitarie o a norme equivalenti.

I prodotti di origine animale esportati verso paesi terzi devono rispondere almeno alle norme applicabili per la loro commercializzazione all'interno della Comunità, oltre ai diversi requisiti eventualmente imposti dal paese terzo interessato.

### **Relazione al Consiglio e al Parlamento**

Entro cinque anni dall'entrata in vigore del regolamento, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione, corredata se del caso di qualsiasi proposta utile, sull'esperienza acquisita nell'applicazione del regolamento e sull'opportunità di applicare i principi HACCP agli operatori del settore alimentare che esercitano attività di produzione primaria e le attività connesse suddette.

### **CONTESTO**

Il presente regolamento fa parte del « pacchetto igiene », un insieme di atti che stabiliscono regole di igiene per i prodotti alimentari. Ciò comprende, oltre al presente regolamento, gli atti seguenti:

- il [regolamento \(CE\) n. 853/2004](#) che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale, al fine di garantire un livello elevato di sicurezza alimentare e di salute pubblica;
- il [regolamento \(CE\) n. 854/2004](#) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di un quadro comunitario per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e stabilisce regole specifiche per le carni fresche, i molluschi bivalve, il latte e i prodotti lattiero-caseari.
- Gli atti seguenti completano la normativa comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari:
- il [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) che stabilisce i principi e i requisiti generali di legislazione alimentare. Tale regolamento stabilisce le procedure relative alla sicurezza degli alimenti e istituisce l'[Autorità europea per la sicurezza alimentare](#) (EFSA);
- il [regolamento \(CE\) n. 882/2004](#) che riorganizza i controlli ufficiali dei prodotti alimentari e degli alimenti per animali, in modo da integrare i controlli a tutte le fasi della produzione e in tutti i settori;
- la [direttiva 2002/99/CE](#) che stabilisce le condizioni per l'immissione sul mercato dei prodotti di origine animale e le restrizioni applicabili ai prodotti provenienti da regioni o paesi terzi, sottoposti a restrizioni di polizia sanitaria.

## RIFERIMENTI

Atto	Entrata in vigore	Termine ultimo per il recepimento negli Stati membri	Gazzetta ufficiale
Regolamento (CE) n. <a href="#">852/2004</a>	20.5.2004	-	GU L 139 del 30.4.2004
Atto(i) modificatore(i)	Entrata in vigore	Termine ultimo per il recepimento negli Stati membri	Gazzetta ufficiale
Regolamento (CE) n. <a href="#">219/2009</a>	20.4.2009	-	GU 87 del 31.3.2009

## ATTI COLLEGATI

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

Ultima modifica: 30.09.2010