

PACCHETTO IGIENE

L'impianto normativo comunitario in materia di sicurezza alimentare è stato ridisegnato dal Reg. (CE) n. 178/2002 ("General Food Law"), che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera: ciò comporta la responsabilizzazione di tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale al consumatore, ristorazione compresa.

Una delle principali componenti del nuovo quadro normativo europeo è rappresentata dal c.d. Pacchetto Igiene, che comprende principalmente 4 testi legislativi, ai quali si affianca il regolamento sui controlli ufficiali di mangimi ed alimenti, complessivamente destinati a razionalizzare e unificare la normativa comunitaria in materia di igiene dei prodotti alimentari e di controlli ufficiali, precedentemente dispersa in 17 direttive. I provvedimenti, in applicazione dal 1° gennaio 2006, sono:

- 1. il regolamento (CE) 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari (http://europa.eu.int/eur-lex/pri/it/oj/dat/2003/l_123/l_12320030517it00090010.pdf);
- 2. il regolamento (CE) 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; (http://europa.eu.int/eur-lex/pri/it/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430it00550205.pdf);
- 3. la direttiva 41/2004/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio (http://europa.eu.int/eur-lex/pri/it/oj/dat/2004/l_195/l_19520040602it00120015.pdf);
- 4. il regolamento (CE) 854/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (http://europa.eu.int/eur-lex/pri/it/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430it02060320.pdf);
- 5. il regolamento (CE) 882/2004** 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 (http://europa.eu.int/comm/food/food/animalnutrition/feedadditives/882_it.pdf).

Il "pacchetto igiene" è destinato ad essere completato con provvedimenti disciplinanti singoli aspetti delle produzioni alimentari. In tale contesto, sono stati finora adottati:

- 6. Il regolamento (CE) 183/2005** che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi (http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/it/oj/2005/l_035/l_03520050208it00010022.pdf);
- 7. Il regolamento (CE) n. 2073/2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (http://europa.eu.int/eur-ex/lex/LexUriServ/site/it/oj/2005/l_338/l_33820051222it00010026.pdf);
- 8. il regolamento (CE) n. 2074/2005** recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al reg. (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei reg.(CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al reg. (CE) n. 852/2004 e modifica dei reg.(CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/it/oj/2005/l_338/l_33820051222it00270059.pdf);
- 9. Il regolamento (CE) n. 2075/2005** recante norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni (http://www.ambientediritto.it/Legislazione/Salute/2005/reg_2005_2075_ce.pdf);

10. Il regolamento (CE) n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regg. (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
(http://www.ambientediritto.it/Legislazione/consumatori/2005/reg_2005_2076_ce.pdf).

Il regolamento 852/2004 stabilisce i seguenti principi generali:

- Estensione del principio “dalla fattoria alla tavola” (ndr rintracciabilità) lungo l'intera catena alimentare, inclusa la 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).
- Rispetto dei requisiti generali di igiene per tutti gli operatori del settore alimentare.

Il Regolamento 882/2004 definisce un quadro armonizzato di norme generali per l'organizzazione dei controlli ufficiali di mangimi e alimenti nei singoli Stati Membri e stabilisce i seguenti principi:

- imparzialità ed efficacia dei controlli;
- regolarità dei controlli, che devono essere proporzionati al rischio;
- svolgimento dei controlli sulla base di procedure documentate;
- coordinamento delle diverse autorità e dei diversi livelli (centrale, regionale o locale) coinvolti nell'esecuzione dei controlli;
- completezza ed esaustività dei controlli che comprendono (art. 10): esame delle procedure di autocontrollo; ispezione di impianti, materie prime, semilavorati, sostanze a contatto con gli alimenti, prodotti e procedimenti di pulizia, manutenzione e antiparassitari, condizioni igieniche; valutazione GMP, GHP, corrette prassi agricole, HACCP; esame materiale scritto e altre registrazioni.

Il quadro legislativo è stato recentemente integrato mediante l'adozione di documenti guida comunitari diretti a chiarire alcuni aspetti applicativi delle nuove disposizioni:

- ✓ Documento Guida relativo alla “implementazione di alcune disposizioni del reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti”
(http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf)
- ✓ Documento guida relativo alla “implementazione di talune disposizioni del reg. 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale”
(http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-004_en.pdf);
- ✓ Documento guida relativo alla “implementazione delle procedure basate sui principi dell'HACCP e facilitazione nell'implementazione dei principi HACCP in alcune aziende alimentari”
(http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf);
- ✓ Documento guida relativo alle “questioni chiave concernenti i requisiti d'importazione e le nuove regole sull'igiene alimentare e sui controlli ufficiali”
(http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/interpretation_imports.pdf).

A livello nazionale, sono state adottate dal Ministero della Salute le Linee Guida applicative del reg. 183/2005, mentre saranno a breve finalizzati due ulteriori documenti guida applicativi dei regg. 852 e 853 del 2004.

In proposito, l'Industria alimentare, auspica che le Linee Guida nazionali risultino, per quanto funzionale ed utile, speculari ai documenti comunitari ed idonee ad agevolare la gradualità della transizione al nuovo impianto normativo.

In tale contesto, esprime l'esigenza di carattere generale che le imprese già riconosciute possano proseguire la loro attività in logiche di continuità, senza ulteriori aggravii legati a nuovi adempimenti di carattere burocratico, e che venga chiarito quali delle norme nazionali attuative di provvedimenti comunitari abrogati dal Pacchetto Igiene sopravvivano e quali debbano considerarsi superate, con l'obiettivo di fornire agli operatori ed agli addetti ai controlli un quadro normativo chiaro e omogeneo.