

Regolamentazione europea sugli alimenti

L'**igiene dei prodotti alimentari** è l'insieme di precauzioni che devono adottare tutti gli operatori della filiera alimentare durante le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione affinché i prodotti destinati all'uomo siano **sicuri**



L'**Unione Europea** ha emanato una serie di regolamenti che disciplinano l'*igiene degli alimenti* lungo l'intera filiera alimentare e fissano i requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi al fine di:

- tutelare la salute dei consumatori
- e permettere la libera circolazione delle merci nel mercato interno



Regolamentazione europea sugli alimenti

Le legislazione alimentare è l'insieme di leggi, regolamenti e disposizioni amministrative riguardanti la **sicurezza degli alimenti**

Nel 2002 l'UE costituisce la base della nuova legislazione alimentare comunitaria emanando il regolamento quadro in materia di sicurezza alimentare, il **Regolamento CE 178/2002**, il quale:

- stabilisce principi e requisiti della legislazione alimentare
- istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare **EFSA**
- fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Ha il compito di fornire pareri scientifici e informazioni sui rischi esistenti ed emergenti connessi alla catena alimentare

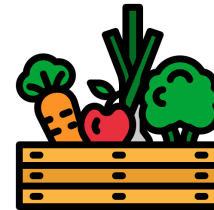
Il regolamento CE 178/2002

Il **Regolamento CE 178/2002** fissa la definizione di **alimento**



Un alimento è ogni sostanza definita ad essere ingerita dall'uomo.
Secondo la definizione del Reg. 178/02 sono considerati alimenti:

- i prodotti della produzione primaria
- i prodotti trasformati
- le gomme da masticare
- l'**acqua**



Il regolamento CE 178/2002

Secondo il **Regolamento CE 178/2002** l'acqua e qualsiasi altra sostanza incorporata negli alimenti durante la loro preparazione, produzione o trattamento sono considerate **alimenti**



Deve essere utilizzata esclusivamente acqua potabile per:

- lavare gli alimenti (es. lavaggio degli ortaggi)
- produrre alimenti
- produrre vapore
- produrre ghiaccio
- pulire e sanificare ambienti e attrezzature

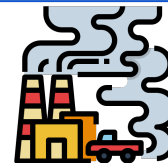


Il regolamento CE 178/2002

Secondo il **Regolamento CE 178/2002** NON sono considerati
alimenti:



- i mangimi
- i vegetali prima della raccolta
- gli animali vivi non destinati al macello
- i medicinali
- i cosmetici
- il tabacco e i prodotti del tabacco
- le sostanze stupefacenti e psicotrope
- i residui e i contaminanti



Il regolamento CE 178/2002

Il **Regolamento CE 178/2002** fissa la definizione di **impresa alimentare**: ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti



Tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) devono operare nel rispetto della normativa UE e delle disposizioni nazionali per garantire la sicurezza degli alimenti:

- gli operatori dell'industria alimentare
- gli operatori delle piccole e medie imprese
- gli operatori della ristorazione
- gli enti del terzo settore che producono e commercializzano alimenti

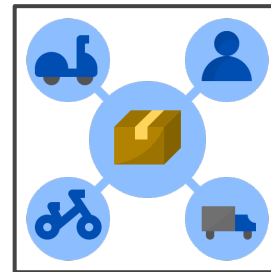
Il regolamento CE 178/2002

Il **Regolamento CE 178/2002** introduce l'obbligo della **rintracciabilità** ovvero la possibilità di ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione



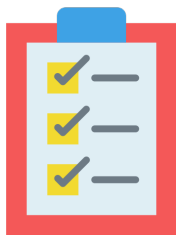
Tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) devono individuare:

- **Chi abbia fornito loro un alimento**, mangime, animale o sostanza destinata a entrare a far parte di un alimento
- **Le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti**



Il regolamento CE 178/2002

Tutti gli Operatori devono disporre di sistemi e procedure per garantire la **rintracciabilità**



Rintracciabilità "a monte"
Devono mantenere traccia di tutti i **soggetti** (imprese o privati) dai quali acquistano le materie prime (inclusi cacciatori, pescatori, apicoltori)

Gli OSA devono mantenere un **Elenco aggiornato dei fornitori** e materie prime fornite

Rintracciabilità "a valle"
Devono mantenere traccia di tutte le **imprese** a cui vendono i propri prodotti (ad esclusione dei consumatori finali)

Gli OSA devono mantenere un **Elenco aggiornato dei clienti commerciali**

Regolamentazione europea sugli alimenti



Nel **2004** l'UE emana i regolamenti del cosiddetto **“Pacchetto igiene”** per garantire un controllo sull'intera filiera produttiva *dal campo alla tavola* e assicurare quindi la produzione di **alimenti sicuri**

Reg. CE 852/04
igiene dei prodotti
alimentari

Reg. CE 853/04
igiene dei prodotti
di origine animale

Reg. CE 854/04*
controlli ufficiali

Reg. CE 882/04*
controlli ufficiali

*abrogati dal **Reg. UE 625/17**

Il regolamento CE 852/2004

Il **Regolamento CE 852/2004** stabilisce norme generali di igiene per tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) a prescindere dal loro ruolo nella filiera per garantire la salubrità degli alimenti



- rende obbligatoria l'applicazione del sistema H.A.C.C.P., metodo operativo che si attua attraverso l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo, per tutte le imprese (ad esclusione della produzione primaria)
- definisce i requisiti igienici per gli ambienti destinati alla preparazione e conservazione degli alimenti, il trasporto, le attrezzature e il personale



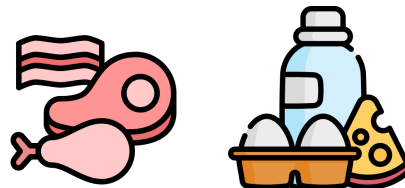
Il regolamento CE 853/2004

Il **Regolamento CE 853/2004** stabilisce norme di igiene specifiche per i prodotti di origine animale che integrano le norme generali previste dal Reg CE 852/2004



Si applica a tutti gli stabilimenti che lavorano prodotti di origine animale:

- carne e prodotti carnei (requisiti per macelli e centri di sezionamento)
- molluschi bivalvi
- prodotti della pesca
- latte e prodotti derivati
- uova e ovoprodotti
- cosce di rana e lumache
- grassi di origine animale e ciccioli



Il regolamento CE 854/2004

Il **Regolamento CE 854/2004** introduce norme specifiche per i controlli ufficiali eseguiti dal personale autorizzato (medici veterinari, tecnici della prevenzione e dipendenti AUSL sugli stabilimenti che applicano il reg. 853/2004)



I controlli comprendono:

- la presenza di documentazione necessaria per la rintracciabilità dei prodotti
- l'applicazione della buone prassi di igiene
- la validità del manuale di autocontrollo
- la preparazione del personale
- gli esiti dei controlli analitici sui campioni



Il regolamento CE 882/2004

Il **Regolamento CE 882/2004** è relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sul benessere degli animali. Introduce le modalità di **Ispezione e Verifica** dei cosiddetti **controlli ufficiali** ovvero i controlli svolti dal personale autorizzato da parte dell'Autorità Competente.

Ispezione
controllo effettuato senza alcun preavviso dell'OSA da parte dell'organo di controllo ufficiale

Audit
controllo svolto con il preliminare avviso dell'OSA da parte dell'organo di controllo ufficiale

Altri regolamenti UE importanti

L'UE ha disciplinato anche altri aspetti della filiera alimentare strettamente legati agli alimenti tra cui la sicurezza dei mangimi, dei materiali di confezionamento, le analisi sui prodotti finiti e le informazioni da comunicare in etichetta



Reg. CE 1935/04
Materiali e Oggetti
destinati al
Contatto
Alimentare

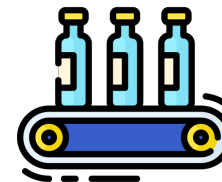
Reg. CE 183/05
Requisiti per
l'igiene dei
mangimi

Reg. CE 2073/05
Criteri
microbiologici
applicabili ai
prodotti
alimentari

Reg. UE 1169/11
Etichettatura dei
prodotti
alimentari

Il regolamento CE 1935/2004

La sicurezza di un prodotto alimentare non può prescindere dai materiali che entrano in contatto con esso. Materiali non idonei al contatto alimentare **possono contaminare gli alimenti** durante il trasporto, la preparazione o la somministrazione e **comprometterne la salubrità**.



Ecco perché l'**Unione Europea** ha emanato una serie di regolamenti che disciplinano la produzione, il trasporto e la vendita dei **MOCA**, ovvero i **Materiali e Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti** e fissano i requisiti di sicurezza al fine di:

- tutelare la salute dei consumatori
- e permettere la libera circolazione delle merci nel mercato interno



Il regolamento CE 1935/2004

Nel 2004 l'UE emana il regolamento quadro in materia di MOCA, il **Regolamento CE 1935/2004**, il quale:

- stabilisce requisiti generali di sicurezza per i MOCA
- definisce le informazioni obbligatorie da comunicare all'acquirente
- introduce l'obbligo di rintracciabilità dei MOCA

Disposizioni dettagliate per i singoli materiali sono contenute in altri regolamenti successivi. **In assenza di leggi UE specifiche, gli Stati membri stabiliscono misure nazionali.** In Italia, con il Decreto Ministro sanità 21 marzo 1973 sono stati disciplinati i seguenti materiali: gomme, materie plastiche, cellulosa rigenerata, carta e cartone, vetro, acciaio inossidabile.



Il regolamento CE 1935/2004

Il **Regolamento CE 1935/2004** si applica ai materiali e agli oggetti (allo stato di prodotti finiti) i quali:

- sono destinati a essere messi a contatto con prodotti alimentari
- sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine



Pentole, padelle



Stoviglie



Utensili da cucina



Film, pellicole,
contenitori per alimenti

Il regolamento CE 1935/2004

Secondo il **Regolamento CE 1935/2004** NON sono considerati **MOCA**:



- i materiali e gli oggetti forniti come oggetti di antiquariato
- i materiali di ricopertura o di rivestimento (croste dei formaggi, preparazioni di carni o frutta, perché si tratta di elementi che fanno parte dei prodotti alimentari e possono quindi essere consumati con i medesimi)
- gli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico



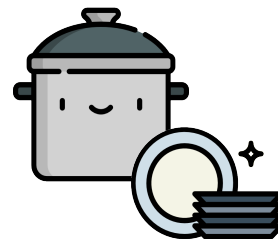
Il regolamento CE 1935/2004

Requisiti di sicurezza dei **MOCA**



Secondo il **Regolamento CE 1935/2004** i materiali e gli oggetti destinati al contatto alimentare devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

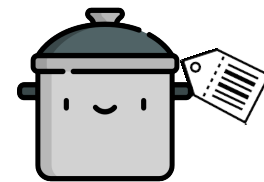
- costituire un pericolo per la salute umana
- comportare una modifica inaccettabile della loro composizione
- comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche



Il regolamento CE 1935/2004

Etichettatura dei **MOCA**

I materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare prima di essere immessi sul mercato devono essere corredati di:



Dicitura **“per contatto con i prodotti alimentari”** o un’indicazione specifica circa il loro impiego (es: macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo bicchiere forchetta

Speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato se necessario

Nome o ragione sociale e indirizzo o sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno dell'UE

Adeguate etichettatura o identificazione che assicuri la **rintracciabilità del materiale o oggetto**

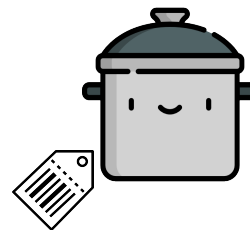
Il regolamento CE 1935/2004

Etichettatura dei **MOCA**



Al momento della **vendita al dettaglio (B2C)**, queste informazioni devono essere visibili:

- sui materiali e gli oggetti o loro imballaggi
- o su etichette poste sui materiali e sugli oggetti o sui loro imballaggi
- su cartellini, chiaramente visibili per gli acquirenti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti



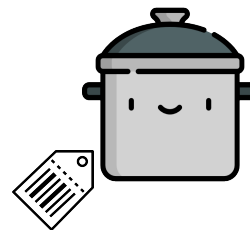
Il regolamento CE 1935/2004

Etichettatura dei **MOCA**



Nelle **fasi della commercializzazione diverse (B2B)** dalla vendita al dettaglio, queste informazioni devono essere visibili:

- sui documenti di accompagnamento
- sulle etichette o sugli imballaggi
- sui materiali e sugli oggetti stessi



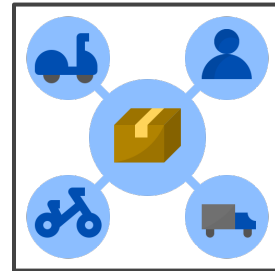
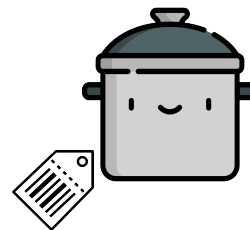
Il regolamento CE 1935/2004

Rintracciabilità dei **MOCA**



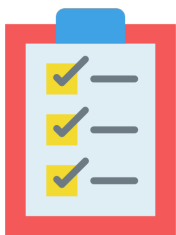
Secondo il **Regolamento CE 1935/2004** deve essere garantita la **rintracciabilità dei materiali e degli oggetti** in tutte le fasi (produzione, trasporto, distribuzione) al fine di facilitare:

- il controllo ed il ritiro dei prodotti difettosi
- la comunicazione di informazioni ai consumatori
- e l'attribuzione della responsabilità



Il regolamento CE 1935/2004

Tutti gli Operatori che producono, trasportano e commercializzano MOCA devono disporre di sistemi e procedure per garantire la **rintracciabilità dei MOCA**



Rintracciabilità "a monte"
Devono mantenere traccia di tutti i **soggetti** dai quali acquistano le materie prime autorizzate per la produzione di MOCA

Gli operatori devono mantenere un **Elenco aggiornato dei fornitori** e materie prime fornite

Rintracciabilità "a valle"
Devono mantenere traccia di tutte le **imprese** a cui vendono i MOCA (ad esclusione dei consumatori finali)

Gli operatori devono mantenere un **Elenco aggiornato dei clienti commerciali**

Il regolamento UE 1169/2011

Il **Regolamento UE 1169/2011** disciplina la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori al fine di:

- garantire un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori
- fornire ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro



Tutti gli alimenti destinati al consumatore finale o alle **collettività** (utenti di mense aziendali, scuole, RSA, strutture ospedaliere, ecc...) devono essere accompagnati da **informazioni conformi al Reg. 1169/11**. Queste informazioni possono essere riportate nel menù, sull'etichetta oppure possono essere stampate, stampigliate, marchiate, impresse in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore.



Il regolamento UE 1169/2011

Responsabilità della fornitura di informazioni

L'OSA responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato UE:

- L'OSA responsabile assicura la presenza ed esattezza delle informazioni in conformità con la normativa UE e le relative disposizioni nazionali
- Gli OSA che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti (es. rivenditori) NON forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile



Il regolamento UE 1169/2011

Elenco delle **informazioni obbligatorie** in etichetta

- a) denominazione dell'alimento
- b) elenco degli ingredienti
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II del Reg. (UE) 1169/11 o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- d) quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti
- e) quantità netta dell'alimento
- f) termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- g) condizioni particolari di conservazione e/o condizioni d'impiego
- h) nome o ragione sociale dell'OSA responsabile per la fornitura di informazioni
- i) paese d'origine o luogo di provenienza ove previsto
- j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento
- k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo
- l) dichiarazione nutrizionale



Il regolamento UE 1169/2011

Eccezioni...

Per i seguenti alimenti è possibile omettere l'**elenco degli ingredienti**:

- i prodotti ortofrutticoli freschi (comprese le patate) che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;
- gli alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento sia identica alla denominazione dell'ingrediente oppure consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente



Il regolamento UE 1169/2011

Disposizioni nazionali per gli alimenti sfusi

Per gli alimenti non preimballati l'unica informazione richiesta è l'**elenco degli allergeni**. Questa informazione deve essere esposta in un luogo esposto e immediatamente visibile all'occhio del consumatore tramite:

- apposita cartellonistica
- registro allergeni/menù a disposizione del pubblico
- comunicazione verbale da parte del personale adeguatamente formato



tofu: acqua, proteine della **soia**,
sale, aromi

