

Sicurezza alimentare: tre importanti cambiamenti



Alcuni recenti aggiornamenti della normativa, inerenti la sicurezza alimentare, comportano significativi cambiamenti che interessano gli Operatori del Settore Alimentare. Il primo è il **Reg UE 2021/382** che modifica il **Reg CE 852/2004** (uno dei fondamenti del pacchetto igiene).

Le modifiche riguardano tre aspetti:

- 1) **Allergeni:** il Regolamento recepisce le indicazioni adottate recentemente dal CODEX ALIMENTARIUS in merito alle buone pratiche sulla gestione degli allergeni alimentari rivolto agli operatori del settore alimentare (CXC 80-2020). Le modifiche introdotte riguardano in pratica:
 - ✓ L'allegato I del regolamento 852/2004 (applicabile alla fase della produzione primaria), nello specifico la parte II di detto allegato, cui viene aggiunto un punto come 5-bis.
 - ✓ L'allegato II del Reg 852/04 (applicabile dagli operatori che operano a valle della produzione primaria, viene modificato nel Capitolo IX, con l'aggiunta del punto 9

In entrambi i casi il testo aggiunto è il seguente: *“Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 non devono essere utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di alimenti che non contengono tali sostanze o prodotti a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti”*.

E' opportuno ricordare che il documento CODEX identifica tra le potenziali cause di contaminazione da allergeni anche l'inadeguata formazione del personale, aspetto che nel regolamento non viene toccato, ma che invece ha un rilievo del tutto evidente, a cui gli operatori dovrebbero prestare attenzione.

- 2) **Donazioni alimentari:** sono un'opportunità per ridurre gli sprechi alimentari e possono contribuire a realizzare un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, come prevede la strategia «Dal produttore al consumatore», una componente fondamentale del Green Deal europeo. Il regolamento prevede un punto aggiuntivo dell'allegato II del Reg CE 852/2004 (5 bis dove fissa regole e condizioni perché per le donazioni alimentari sia sempre garantita la sicurezza del consumatore.
- 3) **Cultura della Sicurezza Alimentare:** l'obiettivo è quello di aumentare la consapevolezza e migliorare i comportamenti del personale negli stabilimenti alimentari. Il Regolamento prende spunto dalla recente revisione del Codex Alimentarius CXC 1969 (il documento base di CODEX per la sicurezza alimentare) che introduce questo importante e innovativo concetto, che in realtà era già presente in diversi standard per la sicurezza alimentare riconosciuti da GFSI, quali BRC e recentemente FSSC22000 e IFS. Il legislatore UE ha così inserito nell'Al II del Reg CE 852 2004 un capitolo XI Bis, che stabilisce – fatte salve la “natura e la dimensione dell'impresa alimentare” – che gli OSA debbano *“istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino...”*. Gli OSA e il management delle aziende alimentari si devono quindi impegnare in prima persona in questo processo “virtuoso” di crescita e diffusione della sensibilità e attenzione alla sicurezza degli alimenti prodotti. Il Regolamento parla di “impegno della dirigenza... e ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri, coinvolgimento e consapevolezza di tutti i dipendenti, adeguata disponibilità di risorse, comunicazione chiara e aperta all'interno dell'azienda e tra le aziende”.

Più nel dettaglio al punto 2 di questo nuovo Capitolo sono dettagliate una serie di azioni cui la dirigenza è chiamata:

- a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;
- c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
- e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;
- f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.

La cultura della sicurezza alimentare deve essere introdotta in azienda e vissuta come un'opportunità di miglioramento e di crescita a tutti i livelli dell'organizzazione, da notare che il documento del CODX parla di “*positive food safety culture*”, ma nella norma comunitaria il termine “*positive*” non compare.

Opportuno considerare che i punti 2) e 3) non si applicano alle aziende che operano solamente nell'ambito della produzione primaria.

Il Reg. UE 2021/382 è in vigore dal 24 Marzo 21.



La seconda norma di recente approvazione è una norma nazionale, il **D.Lgs 27/21** attraverso il quale il nostro Paese adegua il sistema dei controlli ufficiali alle disposizioni del **Reg CE 2017/625** che era entrato in vigore nel dicembre 2019 abrogando, tra gli altri, il previgente Reg CE 882/2004.

I cambiamenti sono molteplici, in sintesi i più importanti:

- 1) Autorità competenti: Min Salute, Regioni e Provincie autonome, Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze: sicurezza alimentare alimenti e mangimi, indicazioni nutrizionali, MOCA, OGM, salute animale, sottoprodotti di origine animale, uso prodotti fitosanitari (escluso le macchine irroratrici)
MIPAAF: alimenti escluso sicurezza alimentare (es. pratiche commerciali sleali, informazione al consumatore, etichettatura, etc), qualità dei mangimi, salute delle piante, Bio, DOP-IGP Al Min Salute compete anche il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP)
- 2) Controlli ufficiali: nell'ambito dei controlli ufficiali, eventuali non conformità rilevate si possono configurare secondo due livelli di gravità:
 - a) non conformità minori (nc) quelle che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali;
 - b) non conformità maggiori (NC) quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali
- 3) Abrogazioni: il Decreto legislativo abroga diversi provvedimenti, alcuni molto datati quali il Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, ma l'abrogazione che ha suscitato le maggiori discussioni è quella relativa alla L 283/62, per gli articoli ancora in vigore tra cui l'art. 5 che definisce una serie di reati alimentari quali *la detenzione e distribuzione di alimenti... in cattivo stato di conservazione... con cariche microbiche superiori ai limiti... insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa*

delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo e l'art 6 che prevede pesanti sanzioni al merito. Per colmare questo vuoto normativo, il Consiglio dei Ministri del 19 Marzo 21 decreto-legge che ripristina le sanzioni penali e amministrative in materia di sicurezza alimentare.

- 4) Procedure di campionamento: gli Allegati del Decreto ridefiniscono le procedure del campionamento ufficiale per la determinazione di residui di prodotti fitosanitari; a un primo esame i cambiamenti non sembrano sostanziali

Controperizia - Art. 7: gli operatori... i cui animali o merci sono stati oggetto di controllo ufficiale mediante campionamento con esito sfavorevole... hanno diritto, a proprie spese, di fare condurre una controperizia a cura di un esperto di parte qualificato, consistente nell'esame documentale delle registrazioni inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi.

L'esame documentale viene richiesto all'autorità competente che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di quindici giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole.

Rientra nella controperizia l'esecuzione a proprie spese presso un laboratorio accreditato di propria fiducia dell'analisi, prova o diagnosi fatta effettuare dall'operatore sull'aliquota eventualmente resa disponibile al momento del campionamento.

Controversia – Art 8: è un'opzione successiva alla controperizia, che gli operatori possono attivare nel caso che l'Autorità abbia valutato con esito sfavorevole la controperizia, nel termine perentorio di 30 gg dalla comunicazione dell'esito. In pratica la procedura di controversia consiste in due fasi:

- 1) l'operatore richiede alle autorità competenti di potere far effettuare, a proprie spese, il riesame della documentazione relativa alla analisi, prova o diagnosi iniziale da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS). All'istanza l'operatore dovrà allegare la ricevuta del pagamento eseguito a favore dell'ISS per le prestazioni richieste. L'ISS si esprime entro trenta giorni dal ricevimento della documentazione, trasmettendo l'esito della valutazione documentale alle parti interessate, all'Autorità competente e per conoscenza al laboratorio ufficiale che ha effettuato la prima analisi, prova o diagnosi.

- 2) Con apposita istanza e a proprie spese l'operatore, entro il termine perentorio di trenta giorni dal ricevimento dell'esito della valutazione della documentazione da parte dell'ISS, può chiedere allo stesso ISS, utilizzando l'eventuale apposita aliquota del campione... un'altra analisi, prova o diagnosi. All'atto della richiesta dovrà essere allegata la ricevuta di pagamento a favore dell'ISS secondo quanto previsto dalla normativa vigente. L'ISS entro 60 gg comunica l'esito dell'analisi all'autorità competente e alle parti interessate. In pratica la procedura di controversia sostituisce l'attuale procedura di riesame

Il D.Lgs 27/21 è in vigore dal 26 Marzo 21.



Sempre in termini di adeguamento dei controlli ufficiali, il **D.Lgs. 32/21** ridefinisce le tariffe applicabili dall'Autorità competente nell'ambito di queste attività. Tra queste vengono modificati anche gli importi dovuti dagli stabilimenti assoggettati a tariffe forfettarie annue (tra i quali rientrano ad esempio gli impianti di lavorazione dell'ortofrutta). Le nuove tariffe variano da 200 a 800 €/anno (in funzione del livello di rischio la cui definizione è demandata alle Regioni) e dovrebbero essere in media più favorevoli rispetto ai valori in precedenza definiti dal D.Lgs 194/2008 che viene abrogato dal nuovo Decreto.

Il D.Lgs. 32/21 è in vigore dal 28 Marzo 21.