



Il **Regolamento CE 852/2004** rappresenta una vera e propria legge quadro sull'igiene dei prodotti alimentari, volta a garantire la sicurezza degli alimenti prodotti, importati nella Comunità o da essa esportati.

Questo nuovo regolamento richiama le disposizioni normative presenti nella legislazione finora emanata e ne ribadisce la validità, con particolare riferimento al regolamento CE N. 178/2002 ed alla direttiva 93/43/CEE (che ha abrogato, a decorrere da 01.10.2006, e conseguentemente, anche il D.Lgs n°155/97).

Restano perciò confermati i punti salienti della legislazione alimentare, estesa anche ai mangimi, volti a garantire un elevato livello di tutela della salute. In particolare resta confermato quanto sancito dall'articolo 18 del Reg. CE 178/2002 sull'obbligo della rintracciabilità nel settore alimentare e dei mangimi, a partire dal **1 gennaio 2007**.

Il regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti. La nuova normativa estende quindi il concetto di sicurezza igienica alla produzione primaria. Pur riconoscendo l'attuale impossibilità di applicare i principi del sistema HACCP in maniera generalizzata, viene ribadita almeno la necessità di adozione di manuali di corretta prassi operativa affinché anche a livello di azienda agricola si adottino prassi corrette in materia di igiene.

Il **Reg. CE 853/2004** stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; abroga e sostituisce la direttiva 64/443/CE (produzione e immissione su l mercato di carni fresche) e la dir. 92/46 (latte e derivati)

Il **Reg. CE 854/2004** stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; abroga la dir. 95/69/CE.

I regolamenti precedenti sono stati integrati con i seguenti regolamenti attuativi:

- Reg (CE) N. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (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.
- REGOLAMENTO (CE) N. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.
- **REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005** della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare rimane un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti.

I regolamenti, oltre a definire la piena responsabilità degli operatori del settore nel garantire la sicurezza degli alimenti, prevedono che i suddetti operatori applichino procedure di rintracciabilità e, in caso di necessità, ritirino e/o richiamino gli alimenti e i mangimi dal mercato. Il decreto legislativo 190/06 ha introdotto in Italia le sanzioni relative all'inosservanza degli obblighi di sicurezza alimentare contenuti nel regolamento CE.

Le imprese alimentari e gli Enti Pubblici di Controllo devono quindi confrontarsi con nuove norme, di applicazione immediata, che prevedono sanzioni amministrative (anche molto pesanti) per la mancata attivazione delle procedure di ritiro prodotto, la mancata comunicazione del rischio alimentare in caso di crisi, la mancata collaborazione di tutti gli anelli della filiera con le Autorità preposte in caso di emergenza alimentare, etc..

In ambito nazionale esistono, inoltre, norme volontarie di certificazione di filiera agroalimentare (UNI 10939), e di certificazione di rintracciabilità di azienda agroalimentare (UNI 11020).

Gli operatori del settore alimentare diventano punto centrale e fondamentale nell'applicazione delle norme contenute nei precedenti regolamenti, e quindi è evidente la necessità di formazione dei dipendenti per l'efficace applicazione delle procedure del sistema di prevenzione.

Obiettivi

Fornire agli Operatori del settore alimentare:

- gli strumenti necessari per adempiere alle disposizioni di legge;
- gli strumenti per comprendere verso quali standard di rintracciabilità volontaria e certificazione di prodotto è opportuno orientarsi per la valorizzazione del proprio prodotto;
- esempi per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità cartaceo o informatizzato.

Destinatari del corso

Responsabili Qualità delle aziende alimentari, Direzione generale, Titolari di aziende e operatori del settore alimentare in genere appartenenti ai due settori produttivi:

A. prodotti da forno;

B. prodotti di origine vegetale (di IV e V gamma in particolare);

Organizzazione del corso e contenuti

Il corso si svilupperà in 8 ore (distribuite in 2 giorni) per ciascuno dei settori precedentemente elencati.

I seguenti argomenti sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità saranno trattati in modo personalizzato alla filiera produttiva specifica per ogni settore.

<i>Ora</i>	<i>Argomento</i>	<i>Docente</i>
1a	Concetti base della qualità, della sicurezza alimentare e della rintracciabilità;	Gian Pietro Molinari
2a		
3a	La normativa (Reg. CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni, ecc.) e gli obblighi cogenti in materia di sicurezza alimentare, di rintracciabilità e di ritiro del prodotto non conforme;	Claudia Calza
4a	Lo schema d'accordo Stato - Regioni concernente: "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002";	Claudia Calza
5a	Gli schemi certificativi volontari UNI 10939 e 11020, linee guida Federalimentari, ecc.;	Ilaria Dozzo
6a	Vantaggi di un sistema di rintracciabilità ben organizzato ed esempi di come documentare la rintracciabilità attraverso il sistema cartaceo o supporto in-formatico.	Ilaria Dozzo
7a	Studio di un work case di ritiro prodotto in caso di emergenza alimentare, evidenziando l'importanza e l'utilità di un approccio alle problematiche in materia attraverso i sistemi di qualità aziendali più diffusi.	Ilaria Dozzo
8a	Discussione	Ilaria Dozzo