

Convegno Nazionale con workshop

# EXPOSICURAMENTE.

## La sicurezza alimentare.

### DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Relatore: Lorenzo Fantini

**BRESCIA, martedì 10 aprile 2018**

**La sicurezza alimentare** (*food security*) può essere definita come l'insieme di regole e procedure che consentono a tutti i consumatori di accedere agevolmente ad alimenti sani

L'Unione Europea ha adottato la strategia globale di intervento denominata “**sicurezza dai campi alla tavola**”. In questa formula è racchiuso lo spirito dell'intervento normativo e di controllo degli ultimi anni: affrontare la sfida di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva, predisporre un controllo integrato e abbandonare l'approccio settoriale e verticale. Essa si basa su una combinazione di requisiti elevati per i prodotti alimentari e per la salute e il benessere degli animali e delle piante, siano essi prodotti all'interno dell'Unione europea o importati

Nel 1997 viene pubblicato il “Libro verde della Commissione sui principi generali della legislazione in materia alimentare dell’Unione Europea”, i quali hanno trovato formulazione condivisa nel “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del 2000.

Ma la fonte essenziale in materia di sicurezza alimentare in Europa è il **Regolamento (CE) n. 178/2002** (*"General Food Law"*), che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera ed evolve fino all’entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene" il 1° gennaio 2006 con cui cambiano definitivamente le regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti.

Attraverso il pacchetto igiene tutti gli Stati Membri hanno gli stessi criteri riguardo l’igiene della produzione degli alimenti e quindi i controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo i **medesimi standard** su tutto il territorio della Comunità Europea

## La sicurezza alimentare e la UE: il «pacchetto igiene»

**Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

**Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (versione consolidata)

**Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

**Regolamento (CE) n. 854/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

**Regolamento (CE) n. 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 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

Ad essi vanno aggiunti vari «regolamenti attuativi» (es.: 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari)

I principi generali sui quali verte la vigente Legislazione comunitaria possono essere così sintetizzati:

- controlli integrati lungo tutta la catena alimentare
- interventi basati sull'analisi del rischio
- responsabilità primaria dell'operatore del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato
- rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera
- consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare

Oltre alla legislazione generale, valida per tutti i prodotti alimentari, in Italia sono in vigore norme specifiche riguardanti aspetti particolari della sicurezza degli alimenti, quali, ad esempio:

- l'uso dei pesticidi, integratori alimentari, coloranti, residui di farmaci veterinari e contaminanti
- L'addizione di vitamine, minerali e sostanze analoghe, materiali e prodotti a contatto con gli alimenti

A livello centrale la competenza della materia è attribuita al Ministero della salute, che cura anche la redazione e pubblicazione della Relazione sull'andamento del Piano Nazionale Integrato sulla sicurezza alimentare

Ultima relazione disponibile sull'andamento del Piano Nazionale Integrato è del **2016**

La Relazione riunisce tutti i risultati delle attività di controllo ufficiale svolte negli ambiti di attività ricadenti nel Piano Nazionale Integrato, fornendo una visione sinottica di tutti gli elementi necessari per orientare la gestione e la programmazione delle diverse attività di controllo ufficiale.

In particolare, sono raccolte informazioni relative ai seguenti ambiti di attività: Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere animale, Sanità delle piante, Sottoprodotti, Zoonosi nell'uomo e Ambiente.

La Relazione rappresenta un duplice strumento operativo, di verifica dell'attività svolta e di orientamento dell'attività futura ai fini della razionalizzazione dei controlli ufficiali.

La Relazione per il 2016 relativa al PNI 2015-2018, oltre ad illustrare i dati di attività di tutte le Amministrazioni che partecipano al Piano, comprende anche una specifica sezione dedicata alle quattro filiere scelte quali obiettivi strategici del PNI 2015-2018:

*olio d'oliva*  
*latte e derivati*  
*molluschi bivalvi*  
*miele ed altri prodotti dell'alveare*

Pertanto, nel capitolo 5a, è riportato un quadro d'insieme di tutte le informazioni disponibili sulle attività svolte lungo tali filiere

# Food Standards

- Sicurezza e igiene
- Qualità
- Confezionamento
- Etichetta
- Gestione e immagazzinamento

# Regolamentazioni

- Additivi
- Contaminanti ambientali
- Fitofarmaci
- Radioattività
- Micro-organismi e tossine

# La tracciabilità

- La filiera agroalimentare individua le **attività ed i flussi che hanno rilevanza critica** per le caratteristiche del prodotto.
- La **rintracciabilità** è la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di ogni prodotto, singolarmente e **materialmente** identificabile, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, mediante **identificazioni documentate** relativamente ai flussi di materiali e agli operatori di filiera.

Tale fonte accoglie i principi cardine della legislazione vigente in tema di sicurezza di alimenti e mangimi fissando alcune definizioni comuni, stabilendo i principi guida e gli obiettivi generali, in modo da garantire un elevato livello di protezione sanitaria e un efficace funzionamento del mercato interno dell'Unione.

### Il Regolamento è composto di 5 parti:

- 1) campo di applicazione e definizioni (artt 1-3);
- 2) legislazione alimentare generale (artt 4-21);
- 3) autorità europea per la sicurezza alimentare (artt 22-49);
- 4) sistema di allarme rapido, gestione della crisi e situazioni di emergenza (artt 50-54);
- 5) procedure e disposizioni finali

*Il Regolamento «disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi. Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato o alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato»*

- **Costituzione della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare** e previsione di una rete europea che, sulla base del coordinamento tra Comunità, Stati Membri e operatori, deve garantire una migliore sicurezza alimentare
- **Affermazione del concetto integrato di filiera Agroalimentare**

**Articolo 7 (principio di cautela):** In presenza di un possibile effetto dannoso sulla salute possono essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio per garantire la tutela della salute. Devono essere proporzionate e limitate al necessario oltre che riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole

**Articolo 18:** impone la rintracciabilità, in tutte le fasi della filiera, degli alimenti, dei mangimi e degli animali destinati alla produzione alimentare e di altre sostanze atte a farne parte

Gli operatori devono registrare alimenti in uscita (**a chi si è fornito cosa**) e in entrata (**da chi si è ricevuto cosa**) e le consegne dei prodotti in uscita, in relazione a:

- Natura e quantità di materia prima/prodotto
- Nome e recapito di fornitore e cliente
- Data di ricevimento/consegna

Gli operatori devono conservare le informazioni (conservando ad esempio i documenti di ricevimento delle materie prime sia quelli di spedizione dei prodotti).

**La sicurezza alimentare** è materia che in Italia ha una regolamentazione che è connotata dalla sua coerenza con il quadro europeo (dato scontato) **ma anche da una particolare complessità** (spesso gli operatori la «subiscono» come troppo burocratica).

Alcune domande:

- 1) L'obiettivo è stato raggiunto (quindi la normativa è efficace)?
- 2) Siamo riusciti a fare in modo che in questa materia prevalga la legalità? *Parrebbe di no, visto che il Terzo Rapporto sui crimini agroalimentari in Italia (EURISPES-Osservatorio) quantifica in 15,4 miliardi di euro il fatturato delle Agromafie in Italia*
- 3) Quali possono essere gli sviluppi futuri della normativa in Europa e in Italia? *L'introduzione dei reati legati a violazioni in tema di sicurezza alimentare nel «perimetro» del d.lgs. n. 231/2001*

*Grazie per  
l'attenzione!*



**AiFOS**  
Associazione Italiana Formatori ed  
Operatori della Sicurezza sul Lavoro