IGIENE DEGLI ALIMENTI

2013

Vademecum per la professione del Biologo

A cura della Commissione Permanente di Studio dell' ONB "Igiene, Sicurezza e Qualità"

Grafica di Laura Caschili

IGIENE DEGLI ALIMENTI

VADEMECUM
PER LA PROFESSIONE DEL BIOLOGO

A cura di:
Commissione Permanente di Studio "*Igiene, Sicurezza e Qualità*" dell'ONB.

CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI

Presidente: *Ermanno Calcatelli*
Vice Presidente: *Antonio Costantini*
Tesoriere: *Pietro Sapia*
Segretario: *Luciano O. Atzori*

Consiglieri: *Domenico Luca Laurendi*
Pietro Miraglia
Pierluigi Pecoraro
Franco Scicchitano
Gianni Zocchi

Questo documento è stato redatto da:
Dr.ssa Maria Grazia Foddis, Dr.ssa Sabina Rubini e Dr.ssa Elga Baviera.
Membri della Commissione Permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi

e revisionato criticamente da:
Dr. Ermanno Calcatelli
Presidente dell'Ordine Nazionale dei Biologi.

Dr. Luciano O. Atzori
Consigliere e Segretario dell'Ordine Nazionale dei Biologi.
Coordinatore della *Commissione permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi.*

Dr.ssa Giovanna Amoruso
Dr.ssa Antonella de Rosa
Dr.ssa Caterina Elvira Scarpaci
Dr.ssa Elvira Tarsitano
Dr. Francesco Aru
Membri della Commissione Permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi.

Si ringraziano:
L'Avv. C. Gala, il Dr. F. Blasi, l'Avv. L. Barone, F. Bosco, il Dr. L. Mennuni, la Dr.ssa C. Tancioni, l'Ing. G. Fucito, P. Comandé, P. Pera e A. Villanacci.

Anno 2013
Il Vademecum sarà aggiornato entro il mese di luglio di ogni anno.

INDICE

Premessa del Presidente
Presentazione della Commissione Permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità"
Introduzione
1.0 Scopo e campo di applicazione
2.0 Definizioni, sigle e link utili
3.0 Linee guida per la professione
3.1 Finalità dell'Igiene degli alimenti
3.2 Competenze del Biologo
3.3 Inizio attività
3.4 Pubblicità
3.5 Inquadramento fiscale
3.6 Codice deontologico
3.7 La formazione
4.0 Legislazione di rifermento
4.1 IL Regolamento (CE) N. 178/2002
4.2 Pacchetto Igiene
5.0 Il Sistema HACCP
5.1 Cosa si intende per Sistema HACCP
5.2 Campo di applicazione
5.3 Codex Alimentarius ed il Libro Bianco
5.4 Schema del Piano di Autocontrollo Alimentare: i 7 principi del Sistema HACCP
5.5 I manuali di "Corretta Prassi Igienica"
5.6 Sanzioni
6.0 Rintracciabilità e tracciabilità
7.0 Normativa comunitaria
7.1 Etichettatura
7.2 MOCA
7.3 Tabelle Nutrizionali
8.0 Sistemi di Qualità
9.0 Ricerca e sviluppo
9.1 Shelflife
10.0 Frodi alimentari e condanne penali
ALLEGATI

PREMESSA

A CURA DEL PRESIDENTE DR. ***ERMANNO CALCATELLI***

L'Ordine Nazionale dei Biologi gode di un tasso di eterogeneità di cui sono privi altri ordini professionali. Giudico questa diversità una ricchezza e non un limite. Uno studente delle scuole superiori che sceglie di studiare la Biologia nel suo percorso accademico, vede dischiudersi davanti a sé un ventaglio di opzioni professionali di altissima levatura scientifica, pur molto diverse tra di loro.

Questa multidisciplinarietà merita un approccio particolareggiato da parte dell'Ordine, dando respiro alle varie anime che popolano la nostra categoria. Per tale motivo abbiamo istituito dieci commissioni permanenti di studio, una per ogni ramo della Biologia, in grado di redigere una puntuale programmazione nei propri settori di pertinenza.

Tra le dieci commissioni c'è quella di "Igiene, sicurezza e qualità". Uno spazio professionale che dà sempre più soddisfazioni ai nostri colleghi che hanno scelto di dedicarvisi con abnegazione e scrupolosità. La commissione, coordinata dal dott. Luciano Oscar Atzori, è composta da biologi esperti della materia e si riunisce periodicamente per discutere delle istanze di settore, per dare risposte alla comunità di biologi che se ne occupano.

Frutto del lavoro di questa equipe di esperti è stata la stesura del presente vademecum, che segna un'innovazione nel determinare i punti cardine attraverso cui orientarsi per occuparsi di "Igiene, sicurezza e qualità". Da oggi chi vuol impegnare le proprie capacità professionali e scientifiche in questo campo, avrà un vademecum chiaro ed esplicito da sfogliare. Con questa iniziativa editoriale vogliamo fissare sulla carta e nella memoria i saperi fondamentali di un settore in rapida evoluzione che si è reso indispensabile per rendere sicura la vita dell'uomo contemporaneo.

È quindi con grande soddisfazione che saluto la pubblicazione di questo manuale che credo sarà utile a molti colleghi e neolaureati. È questa la mappa primaria che può indicare la strada giusta a quei colleghi che vorranno incamminarsi su questo sentiero lavorativo. Uno strumento che va custodito nella cassetta degli attrezzi culturale di ciascuno di noi affinché possa trarne beneficio l'autorevolezza scientifica delle nostre prestazioni.

Dr. Ermanno Calcatelli

Presidente dell'Ordine Nazionale dei Biologi

PRESENTAZIONE DELLA COMMISSIONE PERMANENTE DI STUDIO
A CURA DEL DR. ***LUCIANO O. ATZORI***

L'istituzione delle Commissioni permanenti di Studio in seno all'Ordine Nazionale dei Biologi ha segnato senza dubbio una fase nuova nella programmazione normativa, disciplinare e formativa per la nostra categoria.

In pochi mesi sono stati messi in piedi dei collegi di esperti di ogni singolo settore della Biologia, tra cui quello dell'Igiene, Sicurezza e Qualità. Si tratta di un ambito in cui la professionalità del Biologo deve garantire contributi tecnici autorevoli.

Il tema va affrontato con rigore scientifico che ha bisogno di un solido retroterra formativo del Biologo. L'Ordine Nazionale dei Biologi propone il presente Vademecum affinché i nostri colleghi sappiano orientarsi per comprendere i dettati normativi e i principi tecnici per operare in tale ambito.

Questa pubblicazione potrà essere un'utile guida per i neofiti della materia, ma anche di supporto per i professionisti che già operano nel settore. Un settore che godrà di un'importanza sempre maggiore per tutelare la salute della collettività, certificare l'erogazione di beni e servizi a garanzia dei cittadini e salvaguardare la vita dell'uomo contemporaneo. In questo scenario il Biologo, oltre a dover possedere un elevato livello di competenza, deve anche accogliere con favore la necessità della formazione continua come del resto prevista dalla riforma degli Ordini Professionali.

In ragione di ciò, la Commissione "Igiene, Sicurezza e Qualità" dell'Ordine Nazionale dei Biologi ha in cantiere un fitto programma di corsi di alta formazione, da attivare in tutta Italia, con l'obiettivo di concorrere

all'elevazione professionale di Biologi preparati e capaci di adeguarsi all'incessante evoluzione del settore e della normativa comunitaria e nazionale.

I corsi saranno accessibili a tutti con quote di partecipazione ridotte. Inoltre la Commissione progetterà disegni di legge che potrebbero permettere il riconoscimento della figura del Biologo in vari contesti lavorativi nei quali la sua professionalità possa essere di servizio alla comunità. Infine di Igiene, Sicurezza e Qualità si discuterà, d'ora in avanti, nei Congressi internazionali dell'Ordine.

Quanto alle attività sin qui svolte dalla Commissione di settore, in soli cinque mesi di attività, si segnalano la pubblicazione del presente Vademecum che sarà aggiornato annualmente; il varo di 11 edizioni in diverse regioni italiane del corso *"Valutatori interni dei sistemi di Autocontrollo HACCP"* (con crediti ECM e certificazione delle competenze acquisite) in collaborazione con il Centro di Formazione CSQA (ente di certificazione); la programmazione di 6 edizioni del corso sulla Rintracciabilità degli alimenti "*Valutatori interni di sistemi di Rintracciabilità ai sensi della ISO 22005:2008"* (con crediti ECM e certificazione delle competenze); l'edizione di un corso unico sulla Sicurezza sul Lavoro (D.Lgs. 81/2008) con crediti ECM "*Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione R.S.P.P."*; la programmazione della prima Conferenza nazionale sulla *"SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI"*; la pubblicazione passata, presente e futura sulla rivista ufficiale dell'Ordine, "Biologi Italiani", di molteplici articoli sull'Igiene e la Qualità degli alimenti e sulla Sicurezza sui luoghi di lavoro.

In conclusione, gli sforzi dell'Ordine Nazionale dei Biologi per far definitivamente decollare questo ambito scientifico e occupazionale sono consistenti. Adesso spetta ai colleghi Biologi cogliere queste opportunità di

crescita professionale affinché possano essere i migliori ambasciatori tecnico-scientifici della nostra categoria nella società contemporanea.

Dr. Luciano Oscar Atzori

Coordinatore della Commissione permanente di Studio "IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ".

Consigliere e Segretario dell'Ordine Nazionale dei Biologi.

Data la vastità e la complessità della materia, di seguito si riporteranno alcuni punti indicativi e basilari dell'Igiene degli Alimenti, lasciando ai professionisti la responsabilità dell'approfondimento dei singoli argomenti.

INTRODUZIONE
A CURA DELLA DR.SSA ***MARIA GRAZIA FODDIS***

Per consentire una libera circolazione degli alimenti, l'Unione Europea e l'Italia come Paese membro, hanno adottato una politica di tutela alimentare che mira ad uniformare i requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, annullando, di fatto, le differenze significative da uno Stato membro all'altro, tenendo conto però della diversità dell'offerta di alimenti, compresi i prodotti tradizionali.

Il fine di summenzionata politica è quello di proteggere la salute dei consumatori e la salubrità degli alimenti, garantendo il regolare funzionamento del mercato interno.

La Comunità ha scelto di *perseguire un livello elevato di tutela della vita e della salute* nell'elaborazione della legislazione alimentare, rendendola applicativa sia sul mercato interno che su quello internazionale, in forma non discriminatoria.

Nel 1997 se ne parlava nel "Libro verde della Commissione sui principi generali della legislazione in materia alimentare dell'Unione Europea" e successivamente nel 2000 nel "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare".

Seguendo ispirazione da tali documenti, si arrivò, nel 2002, al Reg. CE n.178 che introduceva il principio fondamentale di un *approccio integrato di filiera,* fino ad arrivare, nel 1° gennaio 2006, al cosiddetto "Pacchetto Igiene", attraverso il quale si stabiliscono definitivamente le regole comunitarie sull'igiene ed il controllo ufficiale degli alimenti e dei mangimi, quando questi siano riservati agli animali destinati alla produzione alimentare.

Oggi, come si è visto, per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria (l'allevamento e la coltivazione, la mungitura, la caccia, la pesca, la raccolta di prodotti selvatici come funghi, bacche, lumache ed altro), produzione di mangimi, fino ad arrivare alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore; sono inoltre tutelati la salute ed il benessere degli animali e la salute delle piante.

Gli alimenti e i mangimi esportati o riesportati dalla Comunità debbono essere conformi alla normativa comunitaria o ai requisiti stabiliti dal paese importatore.

Il Regolamento (CE) n. 178 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e ne fissa le procedure.

Il regolamento tratta dell'*analisi del rischio*, processo costituito da tre componenti interconnesse (valutazione, gestione e comunicazione del rischio), della *rintracciabilità* cioè della possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Per l'appunto, nell'art. 18, si asserisce che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime; inoltre essi devono indicare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti dovendo, in caso di specifiche "non conformità" (art. 19), avviare immediatamente procedure per ritirarli dal mercato.

Gli alimenti o i mangimi devono, infatti, essere adeguatamente etichettati e identificati anche per agevolarne la rintracciabilità.

Oltre alla legislazione generale, valida per tutti i prodotti alimentari, in Italia sono in vigore norme specifiche riguardanti aspetti particolari della sicurezza degli alimenti come ad esempio: l'uso dei pesticidi, degli integratori alimentari, dei coloranti, dei residui di farmaci veterinari e contaminanti, l'addizione di vitamine, minerali e sostanze analoghe, l'utilizzo dei materiali e dei prodotti a contatto con gli alimenti (MOCA) e altre.

I professionisti che intendono affrontare le tematiche legate all'Igiene degli alimenti sono tenuti a conoscere le Normative Europee, Nazionali e persino quelle Regionali e Comunali.

Il Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE concernente i controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228 (Rettifica G.U. n. 31 del 6 febbraio 2008) entrato in vigore il 24 novembre 2007 (G.U. n. 261 del 9 novembre 2007, Suppl. Ordinario n. 228) cita:

Art. 6

Sanzioni

6. L'operatore del settore alimentare (OSA) *operante ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.*

Di fatto abroga una serie di provvedimenti tra cui l'oramai "famoso" DLgs del 26 maggio 1997, n. 155 e rende attuativi i Regolamenti Comunitari tra cui citiamo il Regolamento (CE) 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare) ed in particolare il Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'applicazione del Sistema HACCP è perciò sempre in vigore. Infatti, il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari riporta:

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;

b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;

c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare.

Si specifica infine che la maggior parte delle Regioni con propria regolamentazione ha disposto la sospensione dell'obbligatorietà del libretto di idoneità sanitaria e la sua sostituzione con corsi di formazione per gli OSA, programmati con modalità e procedure proprie di ogni Regione.

Come si evince da questo breve scritto, il Biologo che sceglie di intraprendere la libera professione nel settore dell'Igiene degli alimenti si troverà dinanzi ad un mondo complesso, ma altrettanto affascinante e appassionante.

1.0 Scopo e campo di applicazione

Scopo

Il vademecum per *l'Igiene degli Alimenti* nasce dalla volontà della Commissione Permanente di Studio "Igiene, Sicurezza e Qualità", di creare un valido supporto per i Biologi che avendo acquisito competenze e capacità nel proprio percorso di studi, intendono operare nel settore dell'Igiene Alimentare, con un'impostazione professionale oltre che di tipo tecnico-scientifico anche di carattere manageriale.

Campo di applicazione

Il vademecum si propone di indicare al Biologo un ventaglio di possibilità in questo campo professionale e individua le *linee guida* da seguire per operare in conformità alla normativa vigente, sia nella sua accezione tecnico-scientifica sia nella gestione della figura imprenditoriale.
Le opportunità occupazionali sono diverse e molteplici, in virtù della continua e rapida evoluzione della regolamentazione del settore.

Il rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare da parte di ogni azienda agro-alimentare privata o a gestione pubblica nelle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione, è sancito dal cosiddetto "Pacchetto Igiene" ed il Biologo può trovare, nell'implementazione di esso, una piattaforma d'espressione della sua professionalità.

"L'Igiene degli alimenti" si estende a tutta la filiera alimentare ed il principio "From farm to fork" cioè "dalla fattoria alla tavola" sintetizza l'ambito di applicazione delle misure di sicurezza.

L'implementazione di un Sistema HACCP, la redazione di un Sistema di Tracciabilità e di Rintracciabilità e di Sistemi di Qualità, rappresentano solo alcuni degli ambiti di coinvolgimento della figura del Biologo.

Eventuali settori di applicazione della figura del Biologo: HACCP, SCIA, DUAAP, Tracciabilità, Rintracciabilità, Qualità, Shelf-Life, Ricerca e Progettazione di nuovi prodotti, Formazione, Tabelle Nutrizionali, Mangimi, Disinfestazione/Derattizzazione, Prodotti Biologici, Campionamenti di acque ed alimenti ed altro.

2.0 Definizioni, sigle e link utili

Definizioni [1]

Alimento: *(o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'art. 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.*

Igiene degli alimenti: *le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.*

Legislazione alimentare: *le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità sia a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.*

Immissione sul mercato: *la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.*

Operatore del settore alimentare: *la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.*

[1] *(Reg. CE n. 178/02 e Reg. CE n.852/04).*

Pericolo: *o «elemento di pericolo», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.*

Rischio: *funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.*

Analisi del rischio: *processo costituito da tre componenti interconnesse, quali valutazione, gestione e comunicazione del rischio.*

Valutazione del rischio: *processo su base scientifica costituito da quattro fasi, quali individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.*

Gestione del rischio: *processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.*

Comunicazione del rischio: *lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.*

Contaminazione: *la presenza o l'introduzione di un pericolo.*

Prodotti primari: *i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.*

Confezionamento: *il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.*

Imballaggio: *il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore.*

Autorità competente: *l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o*

qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo.

***Controllo ufficiale**: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli stessi.*

***Audit**: un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi.*

***Ispezione**: l'esame di stabilimenti, di animali e di prodotti alimentari e della loro trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi documenti, test sul prodotto finito e sulle prassi di somministrazione di mangimi, nonché dell'origine e destinazione degli input e output di produzione per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge.*

***Rintracciabilità**: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.*

***Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione**: qualsiasi fase, importazione compresa, dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.*

***Consumatore finale**: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.*

Sigle

OSA: Operatore del Settore Alimentare.

ASL: Azienda Sanitaria Locale.

NAS: Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri.

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

CNSA: Comitato Nazionale della Sicurezza Alimentare.

EFSA: European Food Safety Authority (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare).

CFSAN (Center for Food Safety and Applied Nutrition), Centro per La Sicurezza Alimentare e Nutrizione Applicata.

FAO: Food and Agriculture Organization.

WHO: World Health Organization (Organizzazione Mondiale della Sanità).

Logo UE: Agricoltura Biologica.

Link utili

http://www.efsa.europa.eu/it

http://ec.europa.eu/index_it.htm

http://www.salute.gov.it

http://www.politicheagricole.it

http://www.enpab.it

http://www.ambientediritto.it

Altre indicazioni utili

INRAN: l'Istituto Naz. di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione svolge attività di ricerca, informazione e promozione nel campo degli alimenti e della nutrizione ai fini della tutela del consumatore e del miglioramento qualitativo delle produzioni agro-alimentari.

EFSA: European Food Safety Authority (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare) è L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare per la valutazione dei rischi relativi alla sicurezza di alimenti e mangimi.

Il **CNSA** è l'organo tecnico-consultivo che agisce in stretta collaborazione con il Ministero della Salute e con l'EFSA in materia di sicurezza alimentare e formula pareri scientifici su richiesta del Comitato strategico di indirizzo, delle Amministrazioni centrali e delle Regioni e Province autonome.

La **FAO** è l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Food and Agriculture Organization), cioè una agenzia specializzata dell' Onu, con il mandato esplicito di sensibilizzare, coordinare, promuovere ed attuare politiche internazionali per **combattere la fame** nel mondo, aumentare la produttività agricola, migliorare le condizioni di vita (soprattutto alimentari) delle popolazioni rurali nei paesi più arretrati e contribuire alla crescita economica globale.

DIA (Dichiarazione di Inizio Attività) è del 1990 (art. 19 della legge 241/90).
SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attivita') ha sostituito la DIA con D. L. n. 78/2010.
SUAP: Sportello Unico per le Attività Produttive; è obbligatoriamente presente (in forma singola o associata) in tutte le amministrazioni comunali; ad esso debbono rivolgersi le imprese per tutti i procedimenti finalizzati all'ottenimento da qualunque Pubblica amministrazione di concessioni, autorizzazioni, atti di assenso comunque definiti.

LINEE GUIDA
PER LA PROFESSIONE

3.0 Linee guida per la professione

Le "linee guida" rappresentano un insieme di indicazioni e di raccomandazioni sulle modalità d'azione e di comportamento del Biologo, alle quali, esso, dovrebbe attenersi per operare sul territorio in modo legittimo e corretto.

3.1 Finalità dell'Igiene degli alimenti

Garantire la tutela della salute e della vita del consumatore e la salubrità dell'alimento, nel rispetto delle specie animali e vegetali, lungo tutta la filiera produttiva.

Il "Pacchetto Igiene" è adottato da tutti gli Stati Membri ed i controlli sanitari sugli alimenti e sui mangimi sono effettuati, secondo i medesimi standard, su tutto il territorio della Comunità Europea.

I principi generali[2] sui quali verte la nuova legislazione comunitaria sono:

- controlli integrati lungo tutta la catena alimentare;
- interventi basati sull'Analisi del Rischio;
- responsabilità primaria dell'Operatore del Settore Alimentare per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato e somministrato;
- rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera;
- consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

In tal modo la legislazione comunitaria, occupandosi degli aspetti igienico-sanitari relativi all'alimento in tutte le fasi, si rivolge a:

- produzione;
- lavorazione;
- confezionamento;
- distribuzione;
- deposito;
- vendita;
- somministrazione;

[2] http://www.salute.gov.it -Ministero della Salute - L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare.

anche con un approccio settoriale e verticale.

Gli studiosi affermano che oggi confrontando le percentuali di casi di contagio in esseri umani, segnalati in Europa dal 2007 al 2011, pubblicati dall'EFSA in relazione *all'analisi del rischio* nei focolai di malattie a trasmissione alimentare riconducibili ad alimenti di origine non animale (frutta, verdure, insalate, semi, frutta secca, cereali, erbe e spezie), con le percentuali relative alle malattie associate agli alimenti di origine animale, si mette in luce che i focolai infettivi, ascrivibili ad alimenti di origine non animale, sono in aumento ma, relativamente ai pericoli biologici, gli alimenti di origine animale continuano ad essere la fonte della maggior parte dei contagi di esseri umani per circa il 90%.

Chi esegue l'Analisi del Rischio?

L'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha il ruolo di valutare e comunicare tutti i rischi associati alla catena alimentare. Le sue attività di valutazione e comunicazione sono sorrette da criteri giuridici rigorosi. In aggiunta ad un'attività autonoma, l'EFSA effettua le valutazioni scientifiche su richiesta della Commissione Europea, del Parlamento Europeo e degli Stati membri dell'UE, fornendo loro un supporto per la gestione del rischio ed un nuovo appoggio per le politiche alimentari.

L'obiettivo dell'EFSA è anche quello di informare tutte le parti interessate ed il pubblico, in generale, su temi di sicurezza alimentare.

3.2 Competenze del Biologo

È doveroso, per ogni Biologo, essere informato che L'Ordine Nazionale dei Biologi è stato istituito con la Legge 396/67; tale legge delinea il profilo della figura professionale del Biologo e ne precisa le competenze. Esse sono poi esplicitate, in modo ampio, dal D.M. n. 362/93 ed attualizzate dal successivo D.P.R. n. 328/01 (G.U. n. 149 suppl. ord. 17.08.2001).

Inoltre è bene conoscere il " Regolamento attuativo per lo svolgimento dell'attività del Consiglio di Disciplina dell'Ordine Nazionale dei Biologi", elaborato dal Consiglio di Disciplina ed approvato dal Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Biologi nella seduta del 21/02/2013.

Il "Regolamento del Consiglio di Disciplina" si può scaricare dal sito www.onb.it dell'ONB. (http://www.onb.it/Site/NewsPub/Detail/1038).

Qui di seguito si riporta l'Art. 9:

Costituiscono comportamenti rilevanti dal punto di vista disciplinare ogni abuso o mancanza nell'esercizio della professione o che comunque comporti un pregiudizio alla dignità o al decoro professionale, ogni forma di comportamento sleale o scorretto nei confronti dei colleghi o dei clienti, nonché ogni altro comportamento che risulti in contrasto con il codice deontologico dei Biologi, approvato dal Consiglio dell'Ordine in data 16/02/1996.

Ai sensi dell'art 43 della Legge 396 del 1967 può essere inflitta all'iscritto, a seconda della gravità del fatto, una delle seguenti sanzioni disciplinari:

1. *censura;*
2. *sospensione dall'esercizio della professione per un tempo non inferiore ad un mese e non superiore ad un anno;*
3. *radiazione.*

Importano di diritto la sospensione dall'esercizio della professione:

a) *i casi di sospensione dall'esercizio professionale previsti dal codice penale;*
b) *l'emissione di un mandato di un ordine di cattura, i provvedimenti di custodia cautelare previsti dal codice di procedura penale;*
c) *la morosità, per oltre 12 mesi, nel pagamento dei contributi soggettivi ed integrativi dovuti all'ENPAB e quelli dovuti all'ONB.*

Nelle ipotesi previste dalle lettere b) e c) la sospensione non è soggetta a limiti di tempo, ma cesserà di diritto solamente nel momento in cui il mandato, l'ordine di cattura o i provvedimenti di custodia cautelare saranno revocati o annullati dal Giudice Penale, oppure quando l'iscritto dimostra di aver corrisposto per intero le somme dovute. Nel caso di cui alla lettera b) la commissione di disciplina provvederà d'ufficio a valutare se, nei fatti che hanno portato ai provvedimenti restrittivi, si possono ravvisare responsabilità disciplinari, con conseguente apertura del procedimento disciplinare.

Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali:

L'ISTAT, nella Classificazione delle Professioni Intellettuali, Scientifiche e di Elevata Specializzazione colloca il Biologo tra gli "Specialisti nelle scienze della vita" con il codice 2.3.1.1.1.

3.3 Inizio attività (libera professione)

Prima di intraprendere una qualsiasi attività lavorativa, il biologo è tenuto ad acquisire le necessarie competenze di carattere tecnico-scientifico e normativo.

Il percorso Universitario e la successiva eventuale Specializzazione, qualificano la preparazione e la competenza del professionista, ma ciò potrebbe non essere sufficiente per affrontare la libera professione nel settore dell'Igiene degli Alimenti.

Doveroso e opportuno sarebbe possedere una padronanza di microbiologia alimentare, di chimica degli alimenti, delle normative del settore, comprese quelle specifiche per ogni categoria di alimento; avere dimestichezza con i diversi cicli di produzione e di trasformazione, la conoscenza delle caratteristiche chimico fisiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, dei conservanti e degli additivi, dei limiti chimici e microbiologici di accettabilità, delle etichettature e del TMC, delle temperature di stoccaggio, di pastorizzazione e di sterilizzazione, dei mezzi di trasporto ed altro; avere competenze sulle norme relative ai requisiti igienico-sanitari dei locali di produzione, trasformazione e confezionamento, sulle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature, sulla normativa pertinente agli utensili e ai materiali a contatto con gli alimenti, sulla sanificazione, sulla disinfestazione, sulla manutenzione e non ultime le norme volontarie sulla qualità.

Una molteplice sequenza di Norme, Direttive, DPR, DLgs, Leggi, Ordinanze e Circolari, intesa come strumento necessario per il Biologo consulente di Igiene Alimentare.

Ogni consulenza, infatti, deve essere sostenuta dai riferimenti di legge.

Uno schema sintetico delle principali norme, utili come "porta d'ingresso" nel mondo dell'Igiene degli alimenti, indicativo e non esaustivo, lo si può trovare sotto la voce "Allegati" di questo vademecum.

Esempio di un caso reale:

Richiesta di una Consulenza Tecnica.

Il titolare di un panificio ha la necessità di appurare se il suo locale rispetta tutte le prescrizioni igienico –sanitarie, al fine di poter richiedere l'autorizzazione ad attivare la produzione.

Il Biologo, dopo aver presentato e fatto firmare, per accettazione al richiedente, un regolare preventivo di spesa, seguito da un contratto tra le parti, effettuerà una serie di sopralluoghi per verificare le condizioni e le caratteristiche del locale.

Una volta effettuate le valutazioni del caso in base alla normative di riferimento, predisporrà una Relazione Tecnica corretta nei contenuti e nella forma.

Congiuntamente alla relazione tecnica verrà presentata anche la regolare fattura.

Ora, alla luce di ciò, si introduce la necessità di conoscere le modalità di preparazione di un preventivo, di un contratto e di una fattura, nonché lo schema di una relazione tecnica.

Riferimenti pratici:

Il Biologo che intende avvicinarsi alla libera professione, necessita di strumenti minimi indispensabili per la realizzazione della sua funzione.
Qui di seguito sono riportati alcuni punti fondamentali.

Normativa di riferimento:

- Dalla Legge 24 maggio 1967, n. 396 G.U. n. 149 del 16.06.1967
  Ordinamento della professione di Biologo:
  Art. 1. Titolo professionale
  Il titolo di Biologo spetta a coloro che, in possesso del titolo accademico valido per l'ammissione all'esame di Stato, per l'esercizio della professione di Biologo, abbiano conseguito l'abilitazione all'esercizio di tale professione.
  Art. 2. Obbligatorietà dell'iscrizione nell'albo

Per l'esercizio della professione di Biologo è obbligatoria l'iscrizione nell'albo.

(Per l'iscrizione vedi: www.onb.it – Servizi-Iscrizione /Cancellazione).

- DPR del 5 giugno 2001, n.328.
  Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 17 agosto 2001 n.190 -Supplemento Ordinario n.212/L.
  Modifiche ed integrazioni della disciplina dei requisiti per l'ammissione all'esame di Stato e delle relative prove per l'esercizio di talune professioni, nonché della disciplina dei relativi ordinamenti.
  (NORME GENERALI E CAPO V - PROFESSIONE DI BIOLOGO).

- Il Decreto Legge n.1/2012, denominato "Salva Italia", emanato dal Governo Monti il 24 gennaio 2012, ha introdotto importanti novità in tema di liberalizzazioni. In particolare, per quanto attiene le libere professioni, l'articolo 9 del Decreto ha stabilito l'abrogazione delle tariffe professionali regolate nel sistema ordinistico.
  Nel contratto, il professionista deve indicare, oltre alle altre voci obbligatorie, la tipologia di prestazione ed il compenso oltre al massimale assicurativo della polizza a tutela del cliente.

- Decreto Legge196/03 (Privacy).
  Trattamento e conservazione dei dati.

Sequenza di azioni per l'avvio alla professione :

- apertura della Partita IVA (vedi "Nuovi Codici di Attività" sul sito www.onb.it) ed invio di comunicazione all'Ordine;
- iscrizione all'ENPAB (I requisiti sono l'iscrizione all'Ordine e l'inizio dell'attività in forma autonoma, nelle modalità stabilite dal regolamento) ed invio della comunicazione dell'apertura della Part. IVA;
- richiesta all'Ordine dell'autorizzazione all'utilizzo del Timbro professionale (sito www.onb.it - Servizi -modulistica);

- attivazione della casella PEC (Posta Elettronica Certificata) (vedi sito www.onb.it); la PEC è obbligo di legge; (vedi rivista "Biologi Italiani"- Aprile 2013 - pag.67 - articolo a cura del Presidente E. Calcatelli);
- attivazione dell'Assicurazione obbligatoria; a partire dal 7 agosto 2013 tutti i professionisti dovranno dotarsi di copertura assicurativa a tutela di possibili danni causati ai propri utenti (vedi rivista " Biologi Italiani" - Aprile 2013 – pag.68 - articolo a cura del Dr. L.O. Atzori);
- scelta di un commercialista di fiducia;
- selezione di un laboratorio di riferimento di analisi delle acque e degli alimenti;
- attivazioni di interazioni e confronti con altri colleghi in possesso di specializzazioni e competenze differenti.

Si sottintende il possesso di:

- computer (meglio se portatile); software; stampante e Scanner;
- collegamento ad internet; e-mail;
- eventuale Firma digitale; (sito www.onb.it) ai sensi del D.L. n. 10 del 23/01/2002. Si consiglia di consultare la delibera sull'uso della firma digitale ed il D. L.gs n. 82 del 07/03/2005

Altri supporti consigliati:

- abbonamento a riviste specialistiche tecnico-normative per gli aggiornamenti;
- corso di informatica base;
- biglietti da visita e Carta intestata;
- sito internet.

Costi fissi:

- iscrizione annuale all'ONB;
- quota d'iscrizione annuale all'ENPAB;
  - 1°) contributo soggettivo obbligatorio pari al 11% della prestazione per l'anno 2013 aumentando di un punto % ogni anno fino al raggiungimento del 15%.
- 2°) contributo integrativo pari al 4%; per le Amministrazioni Pubbliche, che si avvalgono delle prestazioni professionali degli iscritti all'Ente, il contributo integrativo resta fissato nella misura previgente del 2% della prestazione.
- assicurazione obbligatoria;
- abbonamento a Internet e costi del cellulare;
- onorario del Commercialista.

3.4 Pubblicità

La pubblicità informativa deve essere funzionale all'oggetto, veritiera e corretta, non deve violare l'obbligo del segreto professionale e non deve essere equivoca, ingannevole o denigratoria.

La violazione della disposizione costituisce illecito disciplinare, oltre a integrare una violazione delle disposizioni di cui ai decreti legislativi 6 settembre 2005, n. 206, e 2 agosto 2007, n. 145.

Dal Decreto legislativo 2 agosto 2007, n. 145

Art. 1. Finalità

1. Le disposizioni del presente decreto legislativo hanno lo scopo di tutelare i professionisti dalla pubblicità ingannevole e dalle sue conseguenze sleali, nonché di stabilire le condizioni di liceità della pubblicità comparativa.

2. La pubblicità deve essere palese, veritiera e corretta.

I colleghi Biologi, nel farsi pubblicità, dovranno comunque ottemperare alla Deliberazione del 15/11/2007 dell'Autorità del Garante della Concorrenza e del Mercato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 283 del 05/12/07 e al Codice Deontologico della professione di Biologo.

- DELIBERAZIONE 15 Novembre 2007

Procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa illecita.

L'AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO

Nella sua adunanza del 15 novembre 2007;

Visto il decreto legislativo 2 agosto 2007, n. 145, recante "attuazione dell'art. 14 della direttiva 2005/29/CE che modifica la direttiva 84/450/CEE sulla pubblicità ingannevole";

Visto l'art. 8, comma 11, del decreto legislativo n. 145/2007, che prevede che l'Autorità, con proprio regolamento, disciplini le procedure istruttorie in modo da garantire il contraddittorio, la piena cognizione degli atti e la verbalizzazione;

Delibera

di adottare il regolamento concernente "le procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole e comparativa illecita" nel testo allegato, parte integrante della presente delibera.

L'utilizzo del logo dell'Ordine Nazionale dei Biologi

è consentito solo su espressa autorizzazione dell'ONB

3.5 Inquadramento fiscale

Il libero professionista che effettua consulenze, sia nel settore privato che nel settore pubblico, ha l'obbligo di predisporre i preventivi, i contratti e le fatture correttamente. Qui di seguito verranno illustrati alcuni esempi, puramente indicativi, di differenti contratti e fatturazioni possibili, come ad esempio in "regime de minimis" privo di IVA o in "regime normale".

CONTRATTO DI CONSULENZA PROFESSIONALE (3 pagine)

CONTRATTO DI CONSULENZA PROFESSIONALE

Data……

Il/La …… nato a…… il ……., residente in …… alla via ……n……., C.F. ……, *(se società)* nella qualità di …… della ……., con sede in …… via …… n. ……., Part. I.V.A. n. …… PEC…… (committente)

E

Il Dr./Dr.ssa ……,C.F……, Part. I.V.A. n. …… con studio in…… via …… n. ……, iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi, sez.A, con il n ……, PEC…… (consulente)

convengono e stipulano il presente contratto di consulenza
alle condizione di seguito indicate.

Art.1. Oggetto.

Il Committente conferisce incarico a …… - il quale accetta - di fornire la propria consulenza professionale in ordine (*indicare la specifica attività*) ……

Art. 2. Durata

Il presente contratto ha efficacia dalla data del …….. fino:
(in alternativa)

- *al completamento delle attività di cui al precedente articolo.*

ovvero

- *al …… . Il presente incarico potrà essere rinnovato (ovvero si rinnoverà tacitamente, salvo che non pervenga disdetta a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento almeno tre mesi prima della scadenza).*

Art. 3. Compenso e rimborsi spese

Il Consulente, reso noto il grado di complessità dell'incarico e rappresentate tutte le informazioni utili circa gli oneri ipotizzabili fino alla conclusione dell'incarico, concorda con il Committente, per le prestazioni professionali prestate, un compenso pari a € …… oltre IVA e CPP.
(a richiesta del committente la misura del compenso va pattuita in forma scritta indicando per le singole prestazioni tutte le voci di costo, comprensive di spese, oneri e contributi).

Art. 4 - Modalità di pagamento

Parte committente corrisponderà la somma di cui al precedente art. 3 con le seguenti modalità……

I

Art. 5 - Ritardo nei pagamenti
Nel caso in cui il pagamento del compenso pattuito non sia effettuato nei termini di cui al precedente punto 4, saranno da corrispondere ..... *ovvero (per le transazioni commerciali ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 231/02 e successive modifiche e integrazioni) gli interessi di mora determinati ai sensi di legge (o concordati tra le parti).*

Art. 6 - Clausola risolutiva espressa
Qualora il ritardo dei pagamenti di quanto dovuto dal Committente si sia protratto per oltre ..... giorni rispetto al termine pattuito, il Consulente, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ha facoltà di risolvere il contratto comunicando al Committente, con lettera raccomandata a/r, la propria volontà di avvalersi della presente clausola.

Art. 7. Recesso *(a facoltà delle parti)*

Il Consulente può recedere dal contratto per giusta causa. In tale circostanza egli ha diritto al rimborso delle spese sostenute ed al compenso per l'opera svolta.
Il diritto di recedere dal contratto deve essere esercitato dal Consulente in modo da non recare pregiudizio al Committente, dandogliene comunicazione per iscritto, a mezzo raccomandata a/r, con un preavviso di _____ giorni.
Il Committente può recedere dal contratto in qualsiasi momento, revocando il mandato conferito, senza alcun obbligo di motivazione. In tal caso il Committente sarà comunque tenuto a rimborsare le spese sostenute ed a pagare il compenso dovuto per l'opera già svolta.

Ovvero

Parte committente e consulente possono recedere dal presente contratto mediante comunicazione da trasmettere con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, con preavviso di almeno ..... (prevedere un congruo termine).
Nel caso di recesso di Parte committente, questa rimborserà al Consulente le eventuali spese sostenute ed impegnate, in base al contratto, fino al momento del ricevimento della comunicazione del recesso, e pagherà il compenso per l'opera svolta.

Art. 8. Obblighi del Consulente

Con l'assunzione dell'incarico il Consulente si impegna a prestare la propria opera usando la diligenza richiesta dalla natura dell'attività esercitata, dalle leggi e dalle norme deontologiche della professione.

Art. 9. Obblighi del Committente

Il Committente ha l'obbligo di mettere a conoscenza e far pervenire tempestivamente al Consulente tutta la documentazione e le informazioni necessarie all'espletamento dell'incarico.

Art. 10. Riservatezza

Ciascuna Parte è tenuta, anche in corso di rapporto, al riserbo sulle informazioni riservate e confidenziali ricevute e a conservarle con misure di sicurezza e un grado di attenzione non inferiori a quelli applicati alle proprie informazioni riservate, garantendo una adeguata protezione contro la diffusione, la riproduzione o l'utilizzo non autorizzati. In alcun modo, pertanto, il Consulente sarà autorizzato a dare diffusione e/o

divulgazione delle informazioni riservate e confidenziali della Committente, vincolandosi alla massima riservatezza e sicurezza nel trattamento di dati, informazioni, documenti, procedure e/o qualsivoglia altra informazione riservata e confidenziale inerente la Committente e/o all'attività della predetta o a questa anche indirettamente riconnessa.

Art. 11. Foro competente e clausole finali

Ogni controversia relativa al presente contratto sarà di esclusiva competenza del Foro di ..... .
Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si intendono qui riportate le norme vigenti in materia.

Art. 12. Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i. il Committente autorizza il Consulente al trattamento dei propri dati personali per l'esecuzione degli incarichi ad esso affidati.
In particolare il Committente attesta di essere stato informato circa:

a) le finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati;
b) la natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati;
c) le conseguenze di un eventuale rifiuto di rispondere;
d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati e l'ambito di diffusione dei dati medesimi;
e) i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/03;
f) il nome, la denominazione o la ragione sociale e il domicilio, la residenza o la sede del responsabile del trattamento.

Art. 13. Polizza assicurativa

Si dà atto che il Consulente attualmente è assicurato per la responsabilità civile contro i rischi professionali, con apposita polizza n. ..... contratta con la Compagnia di Assicurazioni ....., massimale....., scadenza ..... .

Letto, confermato e sottoscritto

Il Committente | Il Consulente

..... | .....

Ai sensi e per gli effetti di cui agli art. 1341, comma 2°, e 1342, c.c. si approvano specificamente i seguenti articoli:
2 (durata), 5 (ritardo nei pagamenti), 6 (clausola risolutiva espressa), 7 (recesso), 10 (riservatezza), 9 (Foro competente e clausole finali).

Il Committente | Il Consulente

..... | .....

ESEMPIO DI FATTURA

Le spese non sono assoggettate ad IVA solo se anticipate dal professionista in nome e per conto del committente (Art. 15 DPR 633/72).

In caso contrario le spese concorrono alla formazione del reddito professionale e, come l'onorario, sono assoggettate in fattura all'IVA e al contributo previdenziale del 4%.

Parcella n…../….. (anno)…….
Data ……..

Nome Cognome dell'emittente la fattura
Via…… n…..
CAP …… - Città…….
Partita IVA ……..
Codice fiscale……..

Spett.le ….(nominativo del cliente)….
Via…… n…..
CAP …… - Città…….
Partita IVA ……..

Vostro dare per:

DESCRIZIONE MINUZIOSA E COMPLETA DELLA CONSULENZA COMPRESI I SOPRALLUOGHI.

Prestazione professionale relativa a (Importo A)
Cassa di previdenza 4% (B = A x 4%)
Imponibile IVA (C = A + B)

IVA 21% (D = C x 21%)
Somme escluse (art.15 D.P.R.633/72) (E)

Totale parcella (F = C + D + E)
- Ritenuta d'acconto 20% (G = A x 20%)

Netto a pagare (H = F – G)

Modalità di pagamento:

Rimessa Diretta a 30 (15/30/60/90/180) gg. Data Fattura Fine Mese

con assegno o bonifico bancario su c/c n°…….. Istituto Bancario: …….

IBAN…

Intestato a:

Qui di seguito due diverse tipologie:

Regime normale

Totale Importo Prestazioni	100,00
+ Contributo Previdenziale 4% ENPAB	4,00
Imponibile prestazioni	104,00
+ IVA al 21%	21,84
TOTALE FATTURA	125,84
– RITENUTAACCONTO su Totale Importo Prestazioni 20%	20,00
NETTO DA VERSARE	**€105,84**

Regime "de minimis"

Totale Importo Prestazioni	100,00
+ Contributo Previdenziale 4% ENPAB	4,00
Imponibile prestazioni	104,00
TOTALE FATTURA	104,00
– RITENUTAACCONTO su Totale Importo Prestazioni 20%	20,00
NETTO DA VERSARE	**€84,00**

L'Ordine Nazionale dei Biologi non si assume alcuna responsabilità sull'errato utilizzo dei modelli di contratto e fatturazione, in quanto trattasi di modelli puramente indicativi e come tali devono essere adeguati ai diversi casi.

3.6 Codice deontologico

Il Codice Deontologico della Professione di Biologo approvato dal Consiglio nella seduta del 16 febbraio 1996 è composto da 31 articoli. In data 25.01.2007 c'è stato l'adeguamento alla Legge 248/2006 dell'art. 16 in riferimento all' abrogazione del tariffario minimo.

Qui di seguito vengono riportati alcuni articoli esemplificativi:

PRINCIPI GENERALI

Art. 1.

Le regole del presente codice deontologico sono vincolanti per tutti gli iscritti all'Ordine dei Biologi. Il Biologo è tenuto alla loro conoscenza, e l'ignoranza delle medesime non esime dalla responsabilità disciplinare.

Art. 2.

L'inosservanza dei precetti stabiliti nel presente codice deontologico, ed ogni azione od omissione comunque contrarie al decoro, alla dignità ed al corretto esercizio della professione sono puniti con le sanzioni disciplinari previste dall'art. 43 della L. 24/5/1967 n. 396.

Art. 3.

Nell'esercizio della professione il Biologo accetta il dialogo con i clienti e le istituzioni come unico strumento di comunicazione senza posizioni preconcette.

Rispetta le iniziative e gli indirizzi deliberati dal proprio Ordine a tutela della categoria. Nei casi in cui, nell'esplicare la sua professione, si trova per qualunque ragione in una situazione di conflitto di interessi, deve darne comunicazione ai soggetti interessati e, se il conflitto non può essere rimosso, deve astenersi dal compiere l'atto o gli atti professionali.

Art. 4.

Il Biologo è tenuto a mantenere un livello adeguato di competenza professionale e a curare l'aggiornamento delle sue conoscenze. Nelle dichiarazioni pubbliche e, comunque, nei rapporti con i terzi adotta comportamenti misurati e proporzionati alle esigenze del caso, evitando ogni forma di esagerazione, di sensazionalismo o di superficialità.

Riconosce quale suo obbligo primario quello di aiutare il pubblico o gli utenti a sviluppare giudizi, opinioni e scelte con cognizione di causa.

Art. 5, 6 omissis

Art. 7.

Il Biologo non accetta condizioni di lavoro che compromettano la sua autonomia professionale ed il rispetto delle norme del presente codice. In ogni situazione lavorativa, il Biologo si ispira al rispetto di tali norme qualunque sia la sua posizione gerarchica in ambito lavorativo e la natura del suo rapporto di lavoro.

Art. 8, 9,10 omissis

Art. 11.

Il Biologo è tenuto a mantenere il segreto professionale e si astiene dal rendere testimonianza su fatti di cui è venuto a conoscenza in ragione della sua professione, a meno che non sussista il consenso validamente prestato dal cliente.

Il segreto professionale va protetto anche avendo cura di custodire adeguatamente, appunti, note scritte o informazioni di qualsiasi genere che riguardino il cliente.

Art. 12.

Il Biologo può derogare al segreto professionale solo quando venga a conoscenza di fatti o situazioni che, per legge o atti dell'Autorità, debbano essere denunziati.

Art. 13. omissis

RAPPORTI CON I CLIENTI

Art. 14.

Il Biologo ispira i suoi rapporti con l'utenza a criteri di lealtà, di professionalità e di rispetto del presente codice deontologico. Non può derogare a tali criteri neppure per disposizioni del superiore gerarchico.

Nel caso in cui le sue prestazioni professionali si presentino tali da durare nel tempo, dovrà convenire con il cliente, ove possibile, la durata del rapporto.

Art. 15.

Il Biologo, nello svolgimento della sua attività, persegue l'interesse del cliente e mette a sua disposizione con lealtà e diligenza le proprie competenze professionali.

Rifiuta di utilizzare il rapporto professionale per assicurare a sé o ad altri indebiti vantaggi personali.

Art. 16.

È ammessa la prestazione gratuita, ove sia giustificata da situazioni particolari. Il Biologo potrà pattuire e definire il suo onorario all'inizio della prestazione. In tale caso non potrà avanzare richieste maggiori al cliente. Non potrà in nessun caso condizionare il compenso all'esito dell'intervento professionale o ai vantaggi che ne trarrà il cliente.

Art. 17.

Nel rendere noti al cliente i risultati della sua attività, il Biologo dovrà astenersi dall'esprimere valutazioni che siano di competenza di altre figure professionali.

Art. 18.

Il Biologo non accetta incarichi professionali che lo pongano in condizioni di conflitto di interessi con il cliente, neppure se quest'ultimo sia informato del conflitto e dichiari di volere avvalersi ugualmente delle sue prestazioni.

Art. 19, 20, 21, 22, 23 omissis

Art. 24.

In qualunque tipo di rapporto professionale, il Biologo non può né pretendere né accettare qualsiasi compenso o utilità, che risulti estranea alla prestazione professionale.

RAPPORTI CON I COLLEGHI

Art. 25.

I rapporti tra i Biologi devono ispirarsi al principio del reciproco rispetto, della comprensione, della lealtà e della solidarietà.

Il Biologo si impegna a sostenere a vantaggio proprio e dei colleghi l'autonomia e l'indipendenza della professione da ogni influenza o condizionamento e a divulgare le regole del presente codice deontologico.

Art. 26.

Il Biologo favorisce la formazione e l'aggiornamento dei colleghi, con particolare riguardo ai colleghi più giovani.

Egli divulga le proprie conoscenze ed è disponibile a fornire informazioni su qualunque attività, quali corsi, seminari, etc., che ritenga utili per un adeguato aggiornamento.

Art. 27.

Il Biologo si mostra rispettoso della dignità e della reputazione dei colleghi ed evita di dare nei loro confronti giudizi negativi per quanto attiene alla formazione e alla competenza professionale.

Se i giudizi negativi tendono a sottrarre clientela ai colleghi, tale comportamento andrà valutato con particolare severità.

Art. 28. omissis

Art. 29.

Il Biologo è tenuto a informare tempestivamente il Consiglio dell'Ordine tutte le volte che ravvisi comportamenti dei colleghi che possano risolversi in danni per i clienti o che possano danneggiare il prestigio e il decoro del titolo professionale.

Art. 30.

Il Biologo rifiuta di attribuire esclusivamente a sé risultati professionali raggiunti grazie alla collaborazione con altri colleghi o altri professionisti. Parimenti rifiuta di presentare come risultato delle proprie ricerche risultati dovuti alle ricerche di altri colleghi o studiosi, ancorché ancora non resi pubblici.

Art. 31.

Il presente codice deontologico sostituisce qualunque precedente regola deontologica.

Esso verrà pubblicato sulla rivista Biologi Italiani, come estratto. Entrerà in vigore 30 giorni dopo la comunicazione al Ministero di Grazia e Giustizia.

3.7 La Formazione

Art. 7, comma 1,3, del DPR 7 agosto 2012, n. 137 recante riforma degli Ordinamenti Professionali a norma dell'art. 3, comma 5, del decreto-legge 13 agosto 2011, n. 138 convertito con modificazioni dalla Legge 14 settembre 2011, n. 148, cita:

1. Al fine di garantire la qualità ed efficienza della prestazione professionale, nel migliore interesse dell'utente e della collettività, e per conseguire l'obiettivo dello sviluppo professionale, ogni professionista ha l'obbligo di curare il ***continuo e costante aggiornamento della propria competenza professionale*** *secondo quanto previsto dal presente articolo. La violazione dell'obbligo di cui al periodo precedente costituisce illecito disciplinare.*

Il Consiglio Nazionale dell'Ordine o Collegio Disciplinare con regolamento, da emanarsi previo parere favorevole del ministro vigilante, entro un anno dall'entrata in vigore del presente decreto: a) le modalità e le condizioni per l'assolvimento dell'obbligo di aggiornamento da parte degli iscritti e per la gestione e l'organizzazione dell'attività di aggiornamento a cura degli ordini o collegi territoriali, delle associazioni professionali e dei soggetti autorizzati; b) i requisiti minimi, uniformi su tutto il territorio nazionale, dei corsi di aggiornamento; c) il valore del credito formativo professionale quale unità di misura della formazione continua.

4.0 Legislazione di riferimento

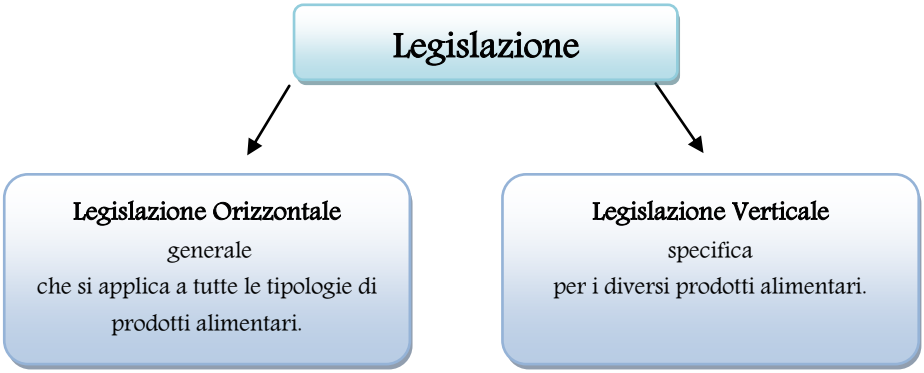
Coloro i quali intraprenderanno la professione del Biologo nel campo della Consulenza dell'Igiene, della Sicurezza e della Qualità, avranno sempre a che fare con il "mondo della Legislazione".

Molto spesso si è preparati ed orientati più ad un approccio scientifico dell'argomento e ci si ritrova proiettati all'interno di un mondo giuridico che non ci appartiene. Rivolgendo la nostra attenzione quindi, a chi sta per iniziare questa professione, ci permettiamo di ricordare che "la Normativa" è un qualcosa che varia costantemente, subendo in alcuni casi abrogazioni, deroghe o periodi di transizione.

Il consiglio che possiamo offrire attraverso il presente Vademecum è quello di controllare con assidua frequenza, novità e aggiornamenti, ricordando soprattutto che non esistono solo le normative dettate dalla Comunità Europea (CE) – con Regolamenti e Direttive – ma che queste, poi, vengono recepite dallo Stato Italiano mediante Leggi, Decreti del Presidente della Repubblica (D.P.R.) e Decreti Legislativi (D.Lgs.).

Si ricorda infine, in maniera molto esemplificativa, che rispetto alle indicazioni nazionali non vanno dimenticati i recepimenti a livello Regionale e Comunale, con Leggi, Ordinanze e Circolari .

Uno schema sintetico delle principali norme lo si può trovare nella parte "Allegati" di questo vademecum.



Di seguito riportiamo le Tabelle, puramente indicative, (vedi ALLEGATI) con le principali Normative di riferimento – Italiane e Comunitarie – in materia di alimenti secondo la seguente definizione di Legislazione:

Definizioni [3]

Regolamenti, direttive e altri atti

Per realizzare gli obiettivi stabiliti nei trattati, l'UE adotta diversi tipi di atti legislativi. Alcuni sono vincolanti, altri no. Alcuni si applicano in tutti i paesi dell'UE, altri solo in alcuni di essi.

Regolamenti

Un regolamento è un atto legislativo vincolante. Deve essere applicato in tutti i suoi elementi nell'intera Unione europea. Ad esempio, quando l'UE ha deciso di proteggere le denominazioni d'origine di prodotti agricoli provenienti da determinate aree, come il prosciutto di Parma, il Consiglio ha adottato un regolamento.

Direttive

Una direttiva è un atto legislativo che stabilisce un obiettivo che tutti i paesi dell'UE devono realizzare. Ciascun paese può però decidere come procedere. È quanto è avvenuto con la direttiva sull'orario di lavoro che stabilisce che i lavoratori non possono prestare un numero eccessivo di ore straordinarie. La direttiva prevede periodi di riposo minimi e un numero massimo di ore di lavoro, ma spetta a ciascun paese adottare le leggi per dare attuazione a questi principi.

Decisioni

Una decisione è vincolante per i suoi destinatari (ad esempio un paese dell'UE o una singola impresa) ed è direttamente applicabile. La decisione con la quale la Commissione ha comminato ammende al gigante dell'informatica Microsoft per abuso di posizione dominante si applicava ad esempio solo alla Microsoft.

[3] Dal sito: http://europa.eu/index_it.htm.

Raccomandazioni

Una raccomandazione non è vincolante. Quando la Commissione ha adottato una raccomandazione per richiedere che la struttura delle retribuzioni nel settore finanziario non incoraggi l'assunzione di rischi eccessivi , questo testo non ha prodotto conseguenze sul piano giuridico. Una raccomandazione consente alle istituzioni europee di rendere note le loro posizioni e di suggerire linee di azione senza imporre obblighi giuridici a carico dei destinatari.

Pareri

Un parere è uno strumento che permette alle istituzioni europee di esprimere la loro posizione senza imporre obblighi giuridici ai destinatari. Un parere non è vincolante. Può essere emesso dalle principali istituzioni dell'UE (Commissione, Consiglio, Parlamento), dal Comitato delle regioni e dal Comitato economico e sociale europeo. Durante il processo legislativo, i comitati emettono pareri che riflettono il loro specifico punto di vista, regionale o economico e sociale. Il Comitato delle regioni ha ad esempio emesso un parere sul contributo delle regioni agli obiettivi dell'UE in materia di energia.

4.1 Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002

Come si potrà osservare all'interno della **Tabella 1- Legislazione Orizzontale** sono state approfondite, rispetto agli altri regolamenti semplicemente citati, il Regolamento (CE) 178/2002, le norme che costituiscono il così detto "Pacchetto Igiene" e le norme che generalmente ad esso vengono associate.

La legislazione alimentare dell'Unione europea (UE) risulta fondamentale nella sua applicazione, poiché protegge i consumatori dalle pratiche commerciali fraudolente o ingannevoli oltre a mirare alla protezione della salute e al benessere degli animali, delle piante e dell'ambiente.

Il Regolamento (CE) 178/2002, come lo definisce la stessa legislazione europea, *rafforza le norme applicabili alla sicurezza degli alimenti che circolano nel mercato interno, introducendo un quadro di controllo e di monitoraggio della produzione, nonché di prevenzione e di gestione dei rischi.*

Il regolamento istituisce inoltre l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che funge da riferimento per il controllo e per la valutazione scientifica degli alimenti.

Il presente regolamento quindi assicura la qualità degli alimenti destinati al consumo umano e dei mangimi, garantendo così la libera circolazione di alimenti sani e sicuri nel mercato interno.

4.2 Pacchetto Igiene

Il "Pacchetto Igiene" può essere definito come *l'insieme di norme Comunitarie nate dalla necessità di tradurre in legge gli obiettivi individuati nel Libro Bianco*, di cui si è già accennato in questo Vademecum.

Con il termine "Pacchetto Igiene" ci si riferisce comunemente ai Regolamenti (CE) 852/04, 853/04, 882/04 e 854/04- successivi al Regolamento (CE) 178/2002- emanati tra il 2004 e il 2005 ed entrati in vigore il 1° gennaio 2006.

Come si evince dalle Linee Guida per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE/882/2004 e CE/854/2004, i principi generali del c.d. "pacchetto Igiene" sono i seguenti:

- *la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è in capo all'operatore del settore alimentare (OSA);*
- *l'OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo e attuando procedure operative e predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse;*
- *l'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari;*
- *l'OSA ha l'obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.*

Si ricorda che i Regolamenti (CE) che riguardano gli aspetti della produzione sono:

- Reg. (CE) 852/2004 – Requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) 853/2004 – Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Mentre i Regolamenti (CE) che si occupano dei Controlli Ufficiali sono:

- Reg. (CE) 882/2004– relativo ai Controlli Ufficiali (ambito del Reg. 178/2002);
- Reg. (CE) 854/2004– specificatamente dedicato ai Controlli Ufficiali degli alimenti di origine animale.

Infine si ricorda che spesso quando si parla di Pacchetto Igiene viene spontaneo associare ai primi, anche i Regolamenti:

- 2073/2005– Riguardanti i Criteri Microbiologici;
- 2075/2005– Controlli Ufficiali sulla *Trichinella*.

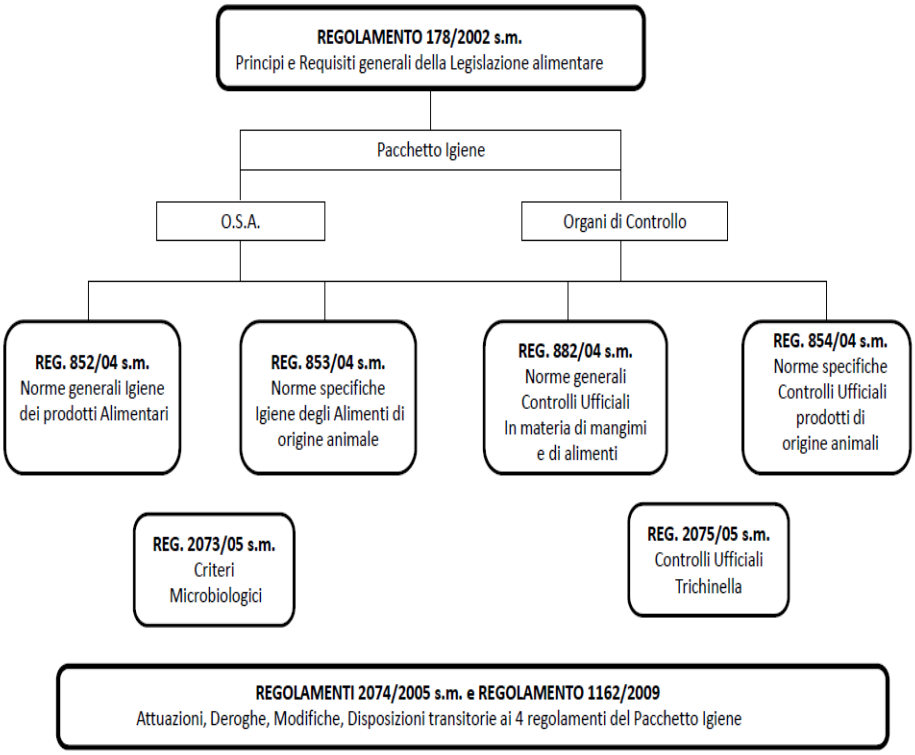
E naturalmente i Regolamenti di transizione:

- 2074/2005–Recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg.(CE) 853/04 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Reg.(CE) 854/04 e 882/04, deroga al Reg.(CE) 852/04 e modifica dei Reg. 853/04 e 854/04;
- 1162/2009– Stabilisce un periodo transitorio, nonché alcune deroghe e modifiche, riguardo l'applicazione dei Reg. 853/04, 854/04 e 882/04, relativi all'igiene ed ai controlli sui prodotti alimentari di origine animale. Il periodo transitorio terminerà il 31 dicembre 2012. Abroga e sostituisce il Reg. (CE) 2076/2005

che generalmente permettono, ove necessario, tempi di allungamento nell'attuazione della normativa.

Quanto detto sino ad ora può essere così schematizzato e viene qui di seguito riportato in (Fig. 1).

Fig. 1- Pacchetto Igiene e norme ad esso associate.



Per gli approfondimenti sulla normativa si rimanda alle Tabelle in allegato.

Che differenza c'è tra l'Unione Europea e la Comunità Europea/le Comunità europee?

L'Unione europea (UE), così denominata a partire dal 1993, è un'organizzazione economica e politica unica nel suo genere, che riunisce 27 paesi democratici europei. All'entrata in vigore del trattato di Lisbona, il 1° dicembre 2009, l'Unione europea ha sostituito la Comunità europea (CE), che esisteva del 1958, e ne ha assunto tutti i diritti e gli obblighi.

Le Comunità europee comprendevano originariamente la Comunità Economica Europea (CEE) e la Comunità Europea dell'energia atomica (Euratom), entrambe istituite nel 1958, e la Comunità Europea del carbone e dell'acciaio (CECA), istituita nel 1952.

Sito: www.consilium.europa.eu.

5.0 Il Sistema HACCP

5.1 Cosa si intende per Sistema HACCP

HACCP è l'acronimo di Hazard Analysis and Critical Control Points (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo).

Il Sistema HACCP è, a sua volta, un metodo a carattere preventivo la cui applicazione è indispensabile per garantire la salubrità dei prodotti alimentari e dei mangimi, partendo dall'analisi dei pericoli microbiologici, chimici e fisici potenzialmente presenti nel ciclo produttivo e dalla loro gestione.

Con l'identificazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) del processo produttivo e con il loro monitoraggio è possibile prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi di patologie e di danni di origine alimentare per il consumatore.

Il metodo nasce negli Stati Uniti, negli anni '60, elaborato ed introdotto dalla NASA come insieme di procedure destinate a garantire la sicurezza dei cibi utilizzati dagli astronauti nelle missioni spaziali.

La tecnica "HACCP", come metodo di prevenzione per la sicurezza alimentare e di tutela per salute del consumatore, è stata presentata per la prima volta nel 1971 negli U.S.A. da parte dell' ICMSF (International Commission on Microbiological Specification for foods).

Dopo vari riconoscimenti, nel 1986, a Berlino al "Congresso Mondiale di Infezioni ed Intossicazioni di origine alimentare", viene consolidata la metodologia applicativa.

Nel 1993 a cura della FAO e del WHO, vengono pubblicate le "Guidelines for the application of the Hazard Analysis Critical Control Points" (Linee guida per l'applicazione dell'HACCP).

I requisiti di autocontrollo alimentare, fino a quel giorno, erano limitati ad un'applicazione di tipo volontaria, ad eccezione di alcuni settori riguardanti i prodotti della pesca, alcuni prodotti a base di carne, il latte e i prodotti a base di latte.

Si era passati dal controllo all'autocontrollo.

In Italia, il Sistema HACCP, fu introdotto con il D.Lgs del 26 maggio 1997 n. 155 (oggi abrogato), come recepimento della Direttiva 43/93 CEE; è stato poi confermato dal Regolamento CE n. 852/2004.

Con il riconoscimento del valore del Sistema HACCP, perciò, si passò da un controllo di tipo ispettivo, le cui verifiche erano destinate al prodotto finito o già in commercio, ad un controllo di tipo preventivo, con lo scopo di:

- impedire la circolazione di prodotti potenzialmente contaminati;
- agevolare il ritiro dal mercato dei "prodotti non conformi";
- individuare, nel ciclo produttivo, la fase in cui è avvenuta la contaminazione;
- coinvolgere maggiormente il personale operante sul processo di produzione;
- contenere i costi elevati sia per l'Ordine di Controllo sia per il produttore degli alimenti.

Fu data maggiore responsabilizzazione dell'Operatore del Settore Alimentare avendo, egli stesso, il compito di verificare l'efficienza del proprio ciclo lavorativo, di specificare e di motivare le misure e le procedure scelte ed adottate, presso la propria azienda, per garantire la salubrità del proprio prodotto.

5.2 Campo di applicazione

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* con la responsabilizzazione di tutti gli operatori della filiera alimentare, dalla produzione agricola primaria fino alla distribuzione finale al consumatore.

Dal Reg. CE n. 852/04:

CAPO II – OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Articolo 3 – Obblighi generali

Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte

al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento.

Il controllo va esteso anche alle operazioni associate.

Sempre Dal Reg. CE n. 852/04:

ALLEGATO I – *PRODUZIONE PRIMARIA*

PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

I. AMBITO D'APPLICAZIONE

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;

b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento;

c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

Ed inoltre nell'ALLEGATO II si raccomanda di controllare: il rifornimento idrico e lo smaltimento dei reflui, i locali interni ed esterni, i sistemi di areazione, le attrezzature, i mezzi di trasporto, lo smaltimento dei rifiuti, la formazione degli OSA ed altro.

I requisiti di un Piano di Autocontrollo alimentare secondo il Sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi del Codex Alimentarius.

5.3 Il Codex Alimentarius ed il Libro Bianco

Dal Codex Alimentarius "CAC-RCP1-1969 rev. 4 del 2003" - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali:

Il Codex Alimentarius è una raccolta di norme internazionali adottate dalla Commissione del Codex Alimentarius.

Tale Organismo è stato creato nel 1962 da due Organizzazioni delle Nazioni Unite, la FAO (Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura) e l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) con il compito di elaborare un corpo di norme relative a una disciplina uniforme, nei diversi Stati, sulla produzione ed il commercio dei prodotti alimentari, al fine di:

1. facilitare gli scambi internazionali, assicurando transazioni commerciali leali;

2. garantire ai consumatori un prodotto sano e igienico, non adulterato oltre che correttamente presentato ed etichettato.

- *La struttura del Codex*

La Commissione del Codex Alimentarius costituisce il principale forum d'incontro internazionale in materia di sicurezza alimentare e commercio dei prodotti alimentari.

Attualmente si riunisce ogni due anni ed è assistita da un Segretariato con sede presso la FAO.

Il lavoro della Commissione del Codex Alimentarius è realizzato attraverso vari organi sussidiari: i Comitati e i Gruppi di lavoro intergovernativi speciali.

- *Norme Codex*

Dalla sua creazione la Commissione del Codex Alimentarius ha adottato e pubblicato tutta una serie di norme, direttive e principi, tra cui 237 norme alimentari e 41 codici d'uso in materia di igiene e codici d'uso tecnologico.

Sono stati, inoltre, valutati, sotto l'aspetto della sicurezza, più di 800 additivi alimentari e contaminanti e fissati più di 3200 limiti massimi di residui per i pesticidi.

- *Modalità di elaborazione delle norme Codex*

L'adozione di una nuova norma o l'aggiornamento di una norma esistente da parte della Commissione del Codex Alimentarius è il risultato di un processo articolato in otto tappe.

Comitato Nazionale Italiano per il Codex Alimentarius
Direzione Generale delle Politiche Comunitarie ed Internazionali
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Via Sallustiana, 10 - 00187 ROMA
Tel. 06.46656510 – 06.4880273 Fax 064880273

Codex Alimentarius: le nuove regole (2010)
Dal 5 al 9 luglio 2010 a Ginevra la Commissione sul Codex Alimentarius ha riunito 500 delegati provenienti da circa 130 Paesi per stabilire nuove norme sulla sicurezza alimentare.
Al centro del programma la contaminazione da melamina, alimenti come le verdure fresche e i frutti di mare, le aflatossine e i cibi derivati dalle moderne biotecnologie.

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000 riuscì ad attuare un processo di razionalizzazione del sistema della sicurezza alimentare, delineando le strategie di controllo, di sicurezza e di comunicazione all'interno dell'UE, anche in virtù di una maggior trasparenza verso il cittadino.

Analogamente nel "Libro bianco" si fa evidente riferimento al Codex Alimentarius.

5.4 Schema del Piano di Autocontrollo Alimentare: i 7 principi del Sistema HACCP;

Il concetto che permea la normativa europea alimentare è la PREVENZIONE.

Prevenzione dell'insorgenza o della manifestazione dei pericoli che potrebbero causare danni al consumatore o limitare la salubrità degli alimenti.

L'analisi dei pericoli è uno dei passaggi essenziali del Sistema HACCP per impostare un insieme di azioni preventive e di procedure volte a garantire il totale controllo di un processo produttivo.

Il Piano di Autocontrollo Alimentare (qui di seguito chiamato PAA) deve essere *specifico per ogni singola azienda alimentare.* Il PAA deve calzarle come un guanto.

Es: Acquisto di una materia prima da inserire nel ciclo di produzione

Analisi dei pericoli: valutazione della potenziale presenza di un pericolo.
Pericolo chimico: presente;
Pericolo fisico: presente;
Pericolo Biologico: presente;
Valutazione del rischio (la probabilità che il pericolo si manifesti) e della gravità (entità del danno sulla salute del consumatore).

In questo caso il rischio potrebbe essere aumentato dalla scarsa formazione degli OSA nel discriminare i fornitori o nella valutazione del prodotto.
Per ridurre quel rischio è necessario migliorare la loro preparazione.

Dal Reg. CE n. 852/04, art. 5:

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

1. Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

2. I principi del sistema HACCP di cui al paragrafo 1 sono i seguenti:

a) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

c) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;

d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;

e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

g) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).

Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase, gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

3. Omissis.

4. Gli operatori del settore alimentare:

a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;

b) garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;

c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

5. omissis

È necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.

Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole.

Il Codex Alimentarius illustra con il DIAGRAMMA 1 LA "SEQUENZA LOGICA PER L'APPLICAZIONE DE HACCP".

Per procedere all'applicazione del "Sistema" partendo dal I PRINCIPIO, cioè dall'analisi dei pericoli, è necessario effettuare delle azioni preliminari (alcune traduzioni inseriscono tali azioni direttamente nel primo Principio).

IL Codex riporta *la successione di compiti:*

1. *Costituzione del gruppo di lavoro (Team HACCP)*

   Durante le prime riunioni in azienda per la realizzazione del *Piano di Autocontrollo Alimentare* si valutano le figure professionali interne, le loro competenze e le loro peculiarità, comprese le attitudini caratteriali.

   La predisposizione del documento prevede il coinvolgimento di un TEAM HACCP che deve essere competente e multidisciplinare.

   Il titolare dell'azienda valuterà se rivolgersi eventualmente ad ulteriori fonti esterne per un consiglio qualificato.

2. *Descrizione del prodotto*

   L'analisi dei pericoli è preceduta da una documentata descrizione del prodotto, delle sue caratteristiche partendo dalle materie prime o semilavorati fino al prodotto finito; la descrizione deve riguardare tutto ciò che possa riguardare il prodotto esaminato tra cui le caratteristiche chimico-fisiche e biologiche, il tipo di conservazione, i trattamenti, il confezionamento e tanto altro.

3. *Uso previsto dei prodotti*

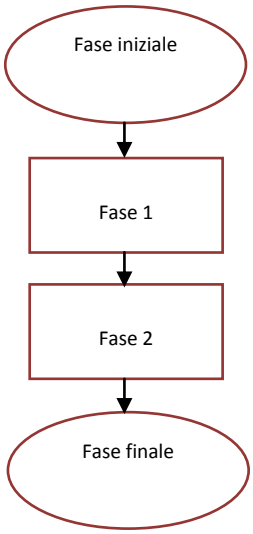
   È data indicazione degli eventuali consumatori del prodotto quali ad esempio: prima infanzia, adulti, pazienti di strutture ospedaliere, ospiti di comunità, utenti con delle patologie come la celiachia, il diabete, malattie

nefrologiche, gli intolleranti, gli allergici; inoltre verranno elencate le strutture che utilizzeranno i prodotti come alberghi, treni, navi, mense ed altro.

4. *Realizzazione del diagramma di flusso*

   Il TEAM HACCP delinea una rappresentazione schematica del processo di produzione, dall'inizio alla fine, utilizzando una simbologia chiara e semplice.

   Es:



5. *Verifica in campo del diagramma di flusso*

   Durante una serie di sopralluoghi, con diagramma alla mano, se ne verifica l'effettiva corrispondenza con la realtà produttiva, perfezionando ed integrando lo schema.

6. I° PRINCIPIO – *Determinazione dei pericoli associati ad ogni fase del processo, esecuzione dell'analisi dei pericoli e individuazione delle misure di controllo*

   Ogni fase va sottoposta all'analisi dei pericoli, alla valutazione del rischio e della gravità e associata alle azioni di controllo. È superfluo sottolineare che un diagramma troppo sintetico rischia di non permettere un'evidenza di tutti i pericoli associati alla produzione. Viceversa uno troppo descrittivo potrebbe essere di non facile lettura.

7. II° PRINCIPIO – *Identificazione dei Punti Critici e dei Punti Critici di Controllo*

I CCP possono essere individuati in relazione ad un'apparecchiatura, ad un'operazione, ad una procedura o ad un trattamento.

L'albero delle decisioni è un diagramma specifico attraverso l'utilizzo del quale si individua il CCP, punto in cui il pericolo dovrebbe essere oggettivamente tenuto sotto controllo con un *monitoraggio* predefinito ed un riscontro immediato, tramite apparecchiature analitiche (termometri, pHmetri ed altro) o valutazioni visive certe. Le analisi di laboratorio, infatti, sono escluse dalla fase di monitoraggio dei CCP per la lentezza dell'acquisizione dei risultati.

Come esempio di CCP, per un pericolo microbiologico, si può citare il controllo del rispetto delle T° secondo il DPR 327/80, poiché si può misurare obbiettivamente con un termometro tarato. Al contrario il lavaggio delle verdure non può essere considerato un CCP per l'assenza di una valutazione sicura immediata.

8. III° PRINCIPIO – *Definizione dei limiti critici*

Ogni CCP ha i sui limiti critici. I limiti critici possono essere parametri di legge e rappresentano i valori che separano l'accettabilità dall'inaccettabilità. In certi CCP il range "pre allarme" non è contemplato.

Qui di seguito un esempio.

Limiti di accettabilità

Allarme	Pre – allarme	Range corretto CCP sotto controllo	Pre – allarme	Allarme
Prodotto non conforme	Prodotto conforme			Prodotto non conforme

9. IV° PRINCIPIO – *Definizione di un sistema di monitoraggio.*

Sempre nella stesura del Piano di Autocontrollo si devono precisare e predisporre i monitoraggi da effettuarsi sui CCP.

Le procedure a loro associate devono indicare:

chi effettuerà il monitoraggio;

quale CCP è sotto monitoraggio;

dove si trova il CCP rispetto al ciclo produttivo;

come verrà realizzato il monitoraggio, quale metodica ed quale eventuale apparecchiatura sarà utilizzata;

quando verrà eseguito il monitoraggio: la frequenza, l'ora, il periodo ecc. Se il monitoraggio indica che il processo non è sotto controllo in quanto le caratteristiche, oggetto di misurazione, hanno oltrepassato i limiti di accettazione, gli OSA intervengono attuando specifici interventi pianificati sui "prodotti non conformi" o sui "processi", volti a correggere le deviazioni osservate.

V° PRINCIPIO – *Definizione delle azioni correttive*

Da attuare quando il monitoraggio indica che un CCP è fuori controllo.

Anche in questo punto è necessario individuare le responsabilità e predisporre le procedure di esecuzione.

Nel caso in cui il CCP sia entrato nella zona di pre – allarme gli interventi correttivi dovranno riguardare solo il processo; in caso di allarme, invece, l'OSA incaricato dovrà attivare anche le procedure di "gestione del prodotto non conforme".

Esempi di azioni correttive sul processo:

- riparazioni e regolazioni delle apparecchiature;
- formazione degli OSA.

Esempio di azioni specifiche sul "prodotto non conforme":

- rifiuto del prodotto;
- scarto prodotto;
- richiamo del prodotto (vedi "rintracciabilità" Reg. CE 178/2002).

VI° PRINCIPIO – *Redazione di procedure per la verifica*

Il corretto funzionamento del Sistema HACCP deve essere comprovato attraverso evidenze oggettive volte a:

- Convalidare il PAA;
- Provvedere ad un continuo miglioramento.

Le Procedure di verifica e gli audit dovrebbero essere attivati da un incaricato esterno all'azienda e/o super partes. In questo punto sono comprese le analisi di laboratorio su diverse tipologie di campione (prodotti alimentari, tamponi di superficie, campioni d'acqua potabile ed altro). La normativa indica i parametri da ricercare per ogni matrice e per le diverse verifiche (criteri d'igiene di processo e criteri di sicurezza alimentare). A tal proposito il Reg. (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari cita:

Articolo 1

Oggetto e campo d'applicazione

Il presente regolamento stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

L'autorità competente verifica il rispetto delle norme e dei criteri di cui al presente regolamento conformemente al regolamento (CE) n. 882/2004, senza pregiudizio del suo diritto di procedere a ulteriori campionamenti ed analisi per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, per i prodotti alimentari sospetti, o nel contesto dell'analisi del rischio.

VII° PRINCIPIO – *Definizione di una documentazione.*

È necessario dare evidenza dell'esecuzione delle attività pianificate e dimostrare che i principi del Sistema HACCP, implementati nel Piano di Autocontrollo Alimentare, siano stati correttamente applicati (art. 5 del Reg. 852/2004).

Ad esempio, la documentazione deve includere i piani e le procedure di esecuzione dei monitoraggi e le relative registrazioni, le indicazioni (piano di gestione) in caso di non controllo dei CCP, gli interventi e il destino dei prodotti non conformi, comprese le procedure di ritiro dal mercato.

Affinché il Manuale aziendale di Autocontrollo Alimentare sia completo, dovrebbe contenere altresì i documenti concernenti:

- la selezione dei fornitori;
- il controllo degli agenti infestanti;
- la documentazione relativa alla tracciabilità/rintracciabilità;
- piano e procedura di sanificazione;
- piano e procedura delle verifiche del Sistema;
- piano e procedura della Formazione degli OSA;
- piano e procedura della Manutenzione impianti e attrezzature ed altro.

Sono apprezzabili e consigliati eventuali standard volontari relativi alla sicurezza alimentare per la gestione dei sistemi aziendali come le ISO 9001 o le ISO 22000 ed altre.

Il Codex Alimentarius cita: *lo scopo del sistema HACCP è di focalizzare il controllo nei Punti Critici di Controllo (CCP). Se viene identificato un pericolo che deve essere controllato ma non si trova alcun CCP, dovrebbe essere presa in considerazione la riprogettazione dell'attività.*

Il Sistema HACCP dovrà essere sempre associato all'APPLICAZIONE,
da parte degli OSA, delle NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

5.5 Manuale di corretta prassi igienica

Documento di supporto agli OSA per la stesura dei Manuali di Autocontrollo Alimentare e per l'agevolazione dell'applicazione delle norme relative all'igiene degli alimenti.

Dal Reg. CE n. 852 /04

CAPO III – MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Art. 7 – Elaborazione, diffusione e uso dei manuali

Gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, …omissis.

La divulgazione e l'uso di manuali nazionali e comunitari sono incoraggiati. Ciononostante, gli operatori del settore alimentare possono usare tali manuali su base volontaria.

Nonostante ciò, va sottolineata l'importanza del loro utilizzo per facilitare gli operatori stessi nell'osservanza degli obblighi normativi, in materia di Igiene.

Articolo 8 – *Manuali nazionali*

1. I manuali nazionali di corretta prassi operativa, una volta elaborati, sono sviluppati e diffusi dai settori dell'industria alimentare:

a) in consultazione con rappresentanti di soggetti i cui interessi possono essere sostanzialmente toccati, quali autorità competenti e gruppi di consumatori;

b) tenendo conto dei pertinenti codici di prassi del Codex alimentarius;

c) se riguardano la produzione primaria e le operazioni associate elencate nell'allegato I, tenendo conto delle raccomandazioni di cui alla parte B dell'allegato I. – Omissis.

Dalle LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVÀ[4]

Manuali GHP - Buona Prassi Igienica:

L'igiene Alimentare, come definita dalla Commissione del Codex Alimentarius (CAC), è l'insieme di tutte le condizioni e delle misure necessarie a garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare.

I Manuali devono rappresentare un valido riferimento per favorire l'implementazione e l'applicazione dei cosiddetti prerequisiti e nella filiera della produzione post primaria la base per elaborare le procedure connesse al sistema HACCP.

I prerequisiti o programmi di prerequisiti sono procedure intese a controllare le condizioni operative di uno stabilimento, al fine di ottenere condizioni generali ottimali per la produzione di alimenti sicuri.

Le principali procedure riguardano: la pulizia e disinfezione (GHP); le buone prassi di fabbricazione (GMP), la manutenzione delle strutture e degli impianti; le corrette prassi agricole; il controllo degli animali infestanti; la gestione dei rifiuti; la formazione del personale ecc. La definizione di programmi di prerequisiti (PRP) è riportata nella norma UNI EN ISO 22000.

L'ufficio II della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute è il responsabile dell'attività di coordinamento per la validazione dei manuali di corretta prassi operativa (GHP). Qui di seguito alcuni Manuali GHP validati dal Ministero:

1. Manuale per il settore della panificazione Industriale (AIIPA - Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari);
2. Manuale per le imprese agricole (CIA - Confederazione Italiana Agricoltori);
3. Manuale per l'industria molitoria (ITALMOPA - Associazione Industriali Mugnai d'Italia);

[4] Dal sito del Ministero della Salute: (http://www.salute.gov.it).

4. Manuale per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi (COLDIRETTI – Confederazione Nazionale Coldiretti);
5. Manuale per la distribuzione automatica di alimenti (CONFIDA – Associazione italiana distribuzione automatica);
6. Manuale per la distribuzione di acqua in boccioni (CONFIDA);
7. Manuale per la distribuzione di alimenti conservati in legame di temperatura (CONFIDA);
8. Manuale per la produzione ed il confezionamento di caffè torrefatto e per il confezionamento di caffè solubile (AIIPA e ANT – Associazione Nazionale Torrefattori di Caffè);
9. Manuale per la produzione primaria – attività di pesca (Confcooperative, Lega Pesca);
10. Manuale per gli allevamenti di ovicaprini (AIA – Associazioni italiana allevatori);
11. Manuale per gli allevamenti di bovini da latte (AIA);
12. Manuale per gli allevamenti di bovini da carne (AIA);
13. Manuale per gli allevamenti cunicoli (AIA);
14. Manuale per gli allevamenti bufalini (AIA);
15. Manuale per gli allevamenti suinicoli (AIA–ANAS – Associazione nazionale allevamento suini);
16. Manuale per il settore dell'estrazione dell'olio dalle sanse (ASSITOL – Associazione italiana industria olearia);
17. Manuale per l'Industria della birra e del malto (ASSOBIRRA – Associazione degli Industriali della Birra e del Malto);
18. Manuale per la produzione primaria attività di molluschicoltura (AGCI, federcoopesca, Lega Pesca);
19. Manuale ad uso degli operatori dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso (Fedagro);
20. Manuale per gli integratori alimentari (FEDER Salus – Federazione nazionale produttori prodotti salutistici).

5.6 Sanzioni

DECRETO LEGISLATIVO 5 aprile 2006, n. 190

Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

Omissis

Art. 1. - Campo di applicazione

Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui agli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n.178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Si riportano alcuni esempi:

Art. 2. Relativo alla violazione degli obblighi derivanti dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 in materia di rintracciabilità.

Art. 3.- Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002 relativi all'avvio delle procedure per il ritiro dal mercato.

Art. 4. - Violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori di cui agli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002, rivolto agli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, avendo importato, prodotto, trasformato o distribuito un prodotto non conforme ai requisiti di Sicurezza, poi pervenuto al consumatore od all'utilizzatore, non informano questi ultimi circa i motivi dell'attivazione della procedura per il ritiro dal mercato, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a dodicimila euro.

6.0 Rintracciabilità e tracciabilità

A seguito della crisi BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy), comunemente noto come il "morbo della mucca pazza" nasce nell'Unione Europea la tracciabilità come strumento obbligatorio nella filiera delle carni bovine al fine di garantire la sicurezza degli alimenti. Successivamente la tracciabilità obbligatoria è stata estesa all'insieme dei prodotti agro-alimentari, attraverso il Reg. CE 178/2002.

Adesso il termine è entrato nell'uso comune ed è una parola di grande attualità che nasce dal desiderio dei consumatori di essere informati e formati sulle origini dei prodotti che acquistano per rispondere alle continue e crescenti richieste di sicurezza alimentare. È anche uno strumento per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e la conferma dell'autenticità delle materie prime utilizzate.

La rintracciabilità è definita all'art.3 punto 15 del Reg. CE 178/2002 come *"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"*.

Per meglio chiarire i concetti si può dire che la tracciabilità di un prodotto consente di seguire il percorso di un prodotto lungo la filiera produttiva, mentre la rintracciabilità ricostruisce il percorso di un prodotto a monte del prodotto.

Tale regolamento entrato in vigore nel gennaio del 2005 si pone come obiettivo l'importanza dell'informazione e vengono definite due sue caratteristiche:

- accessibilità dell'informazione;
- prevenzione di possibili effetti nocivi.

Per cui in caso di eventuale rischio sanitario si deve poter procedere immediatamente al ritiro e richiamo del prodotto alimentare o del mangime dal mercato.

L'importanza della rintracciabilità di esplica nei casi in cui un prodotto alimentare importato o commercializzato non risponda più ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento. In questo caso l'art. 19 al comma 1 del Reg. CE 178/2002, recita così:

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Come si può notare l'informazione al consumatore deve essere adottata in via prioritaria dall'operatore che deve ritirare il prodotto dal mercato, informare immediatamente l'Azienda ASL territorialmente competente e il consumatore, in maniera accurata, efficace e tempestiva.

Il comma 2 dell'art. 19 si rivolge invece agli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione, i quali devono collaborare con il fornitore e l'Azienda ASL competente al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Per garantire una corretta rintracciabilità è necessario che le aziende dispongano e tengano aggiornati tutti i documenti relativi, ossia le informazioni e le relative fonti da cui sono scaturite al fine di consentire una verifica oggettiva. Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale è essenziale che gli OSA procedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità al fine di mantenere un elevato standard delle procedure di individuazione dei fornitori/prodotto e clienti/prodotto. L'obiettivo principale del ritiro/richiamo del prodotto è salvaguardare la salute pubblica e come tale la tempestività è essenziale, solo una tracciabilità e rintracciabilità efficienti consentono di raggiungere l'obiettivo.

La Commissione Europea ha fornito inoltre tutta una serie di informazioni aggiuntive per aiutare gli operatori del settore alimentare nel loro

percorso, specialmente per quanto riguarda il settore degli alimenti di origine animale:

- Reg. (UE) n. 16/2012 modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano;
- Reg. (UE) n. 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.

7.0 Normativa Comunitaria

Partendo dal presupposto che ogni cittadino europeo ha diritto a un alimentazione sana, di qualità e variata e che ogni tipo di informazione sulla composizione, sul processo di fabbricazione e sull'impiego dei prodotti alimentari deve risultare chiara e precisa, l'Unione Europea si è prefissata l'obiettivo di garantire un elevato standard di qualità dei prodotti. Non si possono più ignorare le pressanti esigenze dei consumatori, sempre più informati ed organizzati, in materia di sicurezza e qualità.

Dal 1° gennaio 2006 è entrato in vigore il così detto "Pacchetto Igiene": nuove regole di igiene per i prodotti alimentari e nuovi riferimenti per il controllo ufficiale. L'innovazione è data dal fatto che tutti gli Stati Membri seguono gli stessi criteri e quindi i controlli di natura sanitaria vengono effettuati con regole precise e condivise su tutto il territorio della Comunità Europea.

Uniformando le norme sanitarie si rende perciò possibile la libera circolazione di alimenti sicuri e si garantisce un elevato livello di protezione della salute umana e degli animali attraverso un aumento dei controlli sull'intera catena alimentare.

Nel 2011, l'anno dell'epidemia di Escherichia coli e dei cibi contaminati dal disastro di Fukushima, il sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi dell'UE (RASFF) ha diramato 3812 nuove notifiche, di cui 3139 relative a prodotti alimentari, 361 a mangimi e 312 a materiali che vengono a contatto con gli alimenti. Una relazione della Commissione europea pubblicata il 20 luglio mette in luce come il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi dell'UE abbia permesso di evitare o attenuare i rischi per la sicurezza degli alimenti e come i controlli messi in atto garantiscano alimenti sicuri.

Un rapporto del RASFF del 2011 diramava ben 3812 nuove notifiche, di cui 3139 relative ai prodotti alimentari, 361 a mangimi e 312 a materiali che venivano a contatto con gli alimenti. La relazione annuale RASFF è regolarmente pubblicata da Ministero della Salute e disponibile sul sito del Ministero.

7.1 Etichettatura

L'etichettatura rappresenta un importante strumento di informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari per tale motivo la possiamo considerare un "*ponte*" tra il produttore e il consumatore.

Quando si decide di immettere un prodotto sul mercato, uno dei momenti più delicati è la descrizione dell'etichetta che se poco chiara, può risultare una pubblicità ingannevole nei confronti dei consumatori.

I consumatori, oggi molto più consapevoli che in passato, vogliono essere informati e proprio per questo nella scelta di un prodotto danno grande considerazione alle etichette dalle quali si aspettano di essere – per così dire rassicurati– cercando di reperire da esse il maggior numero di informazioni possibili, ed infatti grande importanza viene data alla *"conoscenza dell'origine del prodotto"*.

Poter conoscere dove nasce un prodotto permette di risalire a molte informazioni, come le norme di quel Paese, di individuare responsabilità in caso di problemi e soprattutto di fare acquisti consapevoli.

È vero anche, che ad oggi, non sempre la normativa risulta esaustiva, tant'è che rispetto ad esempio alla questione sull'"origine degli alimenti", l'Europa si sta orientando verso una legislazione più estesa, la nuova normativa sull' "*etichetta d'origine"* è, infatti, in fase di elaborazione, e molte indicazioni dovrebbero essere attuate dalla fine del 2014.

Ad oggi, comunque, la normativa a cui possiamo fare riferimento è la seguente:

in Italia la norma base è il Decreto Legislativo 109 del 1992, poi modificato in seguito alla introduzione di diversi provvedimenti a livello Europeo, tra cui ricordiamo la Direttiva 2000/13 – recepita in Italia con il Decreto Legislativo 181 del 2003 – direttiva poi abrogata – in seguito all'emanazione del Regolamento (UE) 1169/2011.

Proprio quest'ultimo viene considerato da alcuni la *"pietra miliare"* dell'etichettatura dei prodotti alimentari, per le novità in esso contenute, alcune delle quali verranno applicate negli anni a venire.

Per gli approfondimenti si rimanda alla Tabella 1– Legislazione Orizzontale, sezione Etichettatura dei Prodotti Alimentari.

Considerazioni

Ma cosa c'entra tutto ciò con la figura del Biologo Consulente nel campo dell'Igiene della Sicurezza e della Qualità degli Alimenti?

Come si evince da questo Vademecum, questa professione può ruotare a 360° attorno al "mondo degli alimenti" pertanto ci si potrebbe ritrovare ad essere consulenti di un'azienda e dover gestire anche l'aspetto della descrizione di un'etichetta.

Naturalmente, in questo caso, il consiglio che ci sentiamo di dare, per i neofiti in questa professione, è quella dell'osservanza scrupolosa della legislazione relativa a quest'argomento.

7.2 MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti)

Il confezionamento degli alimenti è una realtà sempre più presente sul mercato dei prodotti alimentari, una risposta al frenetico e moderno stile di vita, che fornisce alimenti pronti per essere cucinati senza nemmeno toglierli dalla confezione!

La funzione della confezione è quella quindi di contenere l'alimento, proteggerlo da contaminazioni di tipo chimico e fisico, allungare i tempi di conservazione e non ultimo la possibilità di trasmettere informazioni importanti al consumatore.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti i cosiddetti MOCA (piatti, bicchieri, posate, bottiglie, carta da incarto, pellicole di plastica, bicchieri e piatti di plastica, coltelli da lavoro, etichette a contatto con gli alimenti, imballaggi e quant'altro) devono essere conformi alle norme produttive comunitarie (Reg. CE 1935/2004).

La normativa che regolamenta la sicurezza del packaging alimentare, ha subito negli ultimi anni una veloce evoluzione quale conseguenza di una maggiore consapevolezza delle contaminazioni che possono derivare da un imballaggio non sicuro. Per tale motivo tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto con il prodotto alimentare devono essere idonei a preservare gli alimenti da possibili contaminazioni.

I materiali e gli oggetti (MOCA), *compresi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti* (vedi definizione art. 4 del Regolamento), *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 (art. 3 comma 1del Reg. CE 1935/2004):

- *costituire un pericolo per la salute umana;*
- *comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;*
- *comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.*

Alcuni punti interessanti del Reg. CE 1935/2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE, sono i seguenti:

- *"Il principio alla base del presente regolamento è che i materiali o gli oggetti destinati a venire a contatto, direttamente o indirettamente, con i prodotti alimentari devono essere sufficientemente inerti da escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche".*
- *"L'etichettatura agevola l'impiego corretto dei materiali e degli oggetti da parte degli utilizzatori. Le modalità secondo cui l'etichettatura deve essere realizzata possono variare in funzione dell'utilizzatore".*

Come si può notare il principio alla base è la prevenzione della contaminazione e della degradazione degli alimenti, e l'individuazione immediata della non conformità tramite l'uso di etichettature appositamente normate.

Il Reg. CE 450/2009 ha integrato il succitato Regolamento al fine di stabilire i requisiti per l'immissione sul mercato dei materiali attivi e intelligenti destinati al contatto con gli alimenti.

Le norme sulla idoneità dei MOCA riguardano produttori, importatori e distributori di tali materiali oltre che gli utilizzatori finali che sono tenuti al rispetto delle disposizioni e al controllo delle dichiarazioni di conformità. Si devono rispettare anche tutte le norme sull'etichettatura di tali prodotti. I MOCA devono essere prodotti conformemente alle BPF (Buone Pratiche di Fabbricazione) o GMP (Good Manifacturing Practices) secondo il Reg. CE

2023/2006 *sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari*, che fa riferimento materiali e oggetti elencati nell'allegato I del Reg. CE 1935/2004, allegato sempre aperto perché in continuo aggiornamento.

Il Reg. CE 2023/2006 in pratica rappresenta il regolamento principe dei GMP e dei MOCA, garantisce l'uniformità tra gli Stati membri e stabilisce le procedure riguardanti:

- sistemi di controllo della qualità;
- sistemi che assicurano la qualità;
- documentazione.

A tali normative si affianca il Reg. CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare che *"fonte scientifica indipendente dovrebbe fungere da punto di riferimento nella valutazione del rischio e contribuire in tal modo a garantire il regolare funzionamento del mercato interno".*

Il Reg.UE 10/2011 conosciuto anche come Reg. PIM (Plastic Implementation Measure) riguarda i materiali di plastica destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Esso stabilisce tutta una serie di sostanze autorizzate, monomeri, sostanze di partenza ed additivi che possono essere utilizzati per la fabbricazione di materiali destinati al contatto con gli alimenti, successivamente modificato e corretto dal Reg. UE 1282/2011 con l'aggiunta di un ulteriore elenco di sostanze.

A livello europeo è stato istituito nel 1979 il RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi, che è principalmente uno strumento per lo scambio di informazioni tra le autorità competenti, raccoglie dati e fornisce informazioni sulle irregolarità segnalate, distinte per contaminanti.

Da una relazione fornita dal RASFF nel 2011 risulta che uno dei problemi più diffusa die MOCA è la migrazione di:

- metalli pesanti, quali cromo, piombo, cadmio e nichel;
- la presenza di ammine aromatiche da adesivi;

- la formaldeide, presente in alcuni imballaggi in cartone e cartoncino;
- il bisfenolo A, presente nelle pellicole e nei rivestimenti protettivi delle lattine;
- il benzofenone e il 4-metil benzofenone, inchiostro usato per la stampa nelle scatole di cartone.

7.3 Tabelle nutrizionali

L'importanza dell'etichetta nutrizionale, nell'ottica di una sempre maggiore informazione e consapevolezza di ciò che si acquista, diventa di fondamentale importanza per un'alimentazione bilanciata che apporti un valore energetico proporzionale al reale fabbisogno dell'organismo.

Il Reg. CE 178/2002 rappresenta la legge quadro in materia di diritto alimentare comunitario che permette ai consumatori di selezionare accuratamente gli alimenti.

L'etichettatura nutrizionale è facoltativa, essa diventa obbligatoria quando un'indicazione nutrizionale figura sull'etichetta o in una pubblicità.

La Direttiva 90/496/CEE riguarda l'etichettatura nutrizionale di prodotti destinati al consumatore e alle imprese di ristorazione collettiva. Attualmente il D.Lgs. 77/1993, attuazione della soprascritta direttiva, relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari disciplina l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, alle collettività e dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare.

Etichetta nutrizionale	
Nutrienti	Unità di misura (100gr o 100 ml per porzione)
Valore energetico	Kcal/Kj
Proteine	gr
Carboidrati	gr
Grassi di cui	gr
– acidi grassi saturi	gr
Fibre alimentari	gr
Sodio	

Esempio di etichetta nutrizionale volontaria D.Lgs. 77/1993

Le informazioni presenti sull'etichetta possono appartenere ai seguenti gruppi:

- gruppo 1, valore energetico, quantità di proteine, glucidi e lipidi;
- gruppo 2, valore energetico, quantità di proteine, glucidi, zuccheri, lipidi, acidi grassi saturi , fibre alimentari e sodio.

L'informazione è sotto forma numerica e con misure specifiche.

In vigore dal 13 dicembre 2016 l'obbligo di etichettatura nutrizionale, fino alla data di applicazione del Reg. UE 1169/2011, fissata per il 13 dicembre 2014, il quadro normativo nazionale sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari è configurato dal D. Lgs. 109/92.

Dal 13 dicembre 2014 se volontaria deve seguire lo schema come da art. 54 de Reg. 1169/2011:

- *gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del presente regolamento possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte;*
- *gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito della* ***dichiarazione nutrizionale****, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte;*
- *gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 1° gennaio 2014 che non soddisfano i* ***requisiti specifici relativi alla designazione delle carni macinate****, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte;*
- *gli alimenti etichettati con i nuovi requisiti della* ***dichiarazione nutrizionale*** *possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.*

Il testo nel suo complesso contiene una serie di novità:

- per gli alimenti preconfezionati l'obbligo della tabella nutrizionale che dovrà indicare il valore energetico, i carboidrati, le proteine gli ac. grassi (di cui saturi), gli zuccheri e il sale. L'indicazione delle fibre diviene facoltativa;
- per alcuni prodotti (esempio carne suina, bovina etc.) dovrà essere riportato il luogo di origine o provenienza, mentre per altri alimenti come il latte, il latte usato come ingrediente in prodotti lattiero-caseari, alimenti non trasformati, prodotti a base di un unico ingrediente o gli ingredienti che rappresentano più del 50% , l'indicazione è in corso di valutazione;
- le etichette devono essere visibili e a tale proposito il Regolamento stabilisce dimensioni minime dei caratteri non inferiore a 0,9 mm;

- gli allergeni dovranno essere indicati distintamente e in modo che siano ben evidenti al consumatore;
- la dicitura della scadenza rimane invariata, ma diventa la data limite di consumo, oltre il quale il prodotto è considerato a rischio secondo il Reg. 178/2001. Saranno indicati condizioni di consumo e periodo di conservazione dopo l'apertura, invariate invece le modalità di indicazione del termine minimo di conservazione;
- dovrà essere presente l'indicazione origine vegetale di oli e grassi vegetali;
- un alimento congelato/surgelato venduto scongelato dovrà riportare la dicitura di "scongelato", con l'obbligo di riportare la data di congelamento o di primo congelamento;
- dicitura di "carne ricomposta" o "pesce ricomposto" per quegli alimenti costituiti dall'unione di diverse parti grazie ad altri ingredienti come additivi ed enzimi alimentari.

Il Regolamento stabilisce anche la responsabilità in termini di etichettatura specificando che coinvolgono anche i distributori.

Dopo anni di lavoro, durante i quali la Commissione europea ha ascoltato e valutato le esigenze espresse dalle diverse parti interessate, il Regolamento 1169/2011 ha risposto alla necessità di armonizzare e rinnovare le norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari per poter garantire la libera circolazione degli alimenti nell'Unione europea e, nello stesso tempo, fornire le informazioni necessarie al consumatore perché possa compiere scelte consapevoli e possa utilizzare in modo sicuro gli alimenti.

8.0 Sistemi di Qualità

Le aziende pubbliche e private, a qualunque settore appartengano, devono oggi talvolta confrontarsi con il mondo della certificazioni: *certificazione di sistemi di gestione, certificazione di prodotto, certificazione delle persone.*

Queste norme, a differenza delle leggi, sono a **carattere volontario** e devono essere certificate da un Ente terzo indipendente, a sua volta accreditato.

Possiamo quindi definire:

- **la "certificazione"**: la procedura con cui una terza parte (indipendente) dà assicurazione scritta che un prodotto, un processo o un servizio è conforme ai requisiti specificati in una norma o standard;
- **l'"accreditamento"**: il procedimento con cui un organismo riconosciuto attesta formalmente la competenza di un organismo o di una persona a svolgere funzioni specifiche (esempio: accreditamento per i laboratori di prova, per i docenti ecc.).

Gli **elementi essenziali di una certificazione** sono:

- *l'organizzazione* (l'azienda) che chiede la certificazione;
- *l'organismo di certificazione* (accreditato) che rilascia la certificazione;
- *la norma o standard di riferimento*, che contiene i requisiti da certificare.

Gli Enti di certificazione in Italia, ad es. – Certiquality, DNV, CSQA, RINA, BVQI, SGS – vengono accreditati da ACCREDIA, che verifica e vigila sul loro operato, assicurando la competenza del personale e l'imparzialità del giudizio.

Nel mondo delle certificazioni il Biologo può svolgere il ruolo di Auditor o di Ispettore o Valutatore dell'Ente Terzo Accreditato oppure il ruolo di "consulente" dell'azienda per l'implementazione dello standard da certificare.

Formazione.

Per lavorare come *Ispettore* di un Ente accreditato è fondamentale la frequenza del corso di *"Valutatore di Sistemi di Gestione"* della durata di 40 ore, con il superamento dell'esame previsto ed il possesso di esperienza specifica in un determinato settore, ad esempio l'agro-alimentare. Ogni Ente di certificazione può poi richiedere requisiti specifici per la qualifica ad ispettore, sempre nel rispetto di quanto stabilito da ACCREDIA.

Per lavorare come *Consulente* è importante, ma non obbligatoria, la frequenza del corso di cui sopra.

Un Biologo può essere un ottimo consulente per l'applicazione delle norme sulla Sicurezza alimentare (BRC, IFS, ISO 22000, UNI 10854 ecc. di seguito descritte nelle Tabelle) che prevedono tutte l'applicazione dell'HACCP secondo il Codex Alimentarius.

Riportiamo nella sezione "ALLEGATI" la Tabella sulle principali Norme o Standard applicabili.

9.0 Ricerca e Sviluppo

Il termine Igiene dal greco "hygienos" che vuol dire salutare e benefico inquadra esattamente la funzione che il cibo dovrebbe svolgere. La disponibilità di nutrimento è essenziale, così come immagazzinare e trattare correttamente il cibo, in modo che esso sia disponibile al consumo per lunghi periodi di tempo. Da tempo l'uomo ha sviluppato leggi e regolamenti per controllare la gestione degli alimenti, ma fu solo nel XIX sec. che si cominciò a sviluppare un approccio agli alimenti più tecnologico e scientifico: ricordiamo il grande Louis Pasteur che inventò il processo di pastorizzazione o Carl von Linde che sviluppò il raffreddamento per la conservazione del cibo e tanti altri illustri scienziati che nel tempo hanno dato il loro importante contributo alla ricerca e allo sviluppo.

Leggi sempre più severe e sviluppo tecnologico continuano a evolversi e a migliorare: i termini alimentazione, cibo, nutrizione, non sono mere parole, ma fanno parte di un più ampio quadro di crescita e innovazione che guarda al futuro per vigilare, prevenire ed educare garantendo prodotti alimentari sicuri ed esenti da rischio per la salute pubblica.

Nuovi prodotti, Progettazione, Tecnologia al servizio dell'alimentazione: questa la sfida continua che sviluppa accanto ai metodi tradizionali, metodi innovativi ed avanzati.

Il consumatore finale già inquieto per la sorte dell'ambiente che lo circonda vede l'alimentazione come un ulteriore rischio per la salute e spinge per una maggiore qualità e sicurezza degli alimenti. E le risposte arrivano, come tutta una serie di normative a carattere europeo, basti pensare al Reg. 853/2004 sui prodotti derivati dalla carne, al Reg. 853/2004 sui prodotti della pesca trasformati, e ai tanti appuntamenti a carattere nazionale come il Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA) che rappresenta un importante confronto tra studiosi ed esperti che si occupano di ricerca e sviluppo nel campo del settore alimentare, affrontando varie tematiche tra le quali:

- innovazione nel settore dei prodotti animali, vegetali, latte e derivati;
- biotecnologie, genomica e metabolica;
- igiene e sicurezza dei macchinari utilizzati;

– packaging;
– impatto ambientale;
– shelf-life;
– sostenibilità e produzione di bio-energia etc.

Come si può evincere lo sviluppo e la messa a punto di soluzioni tecnologiche è stata la risposta a esigenze di selezione, conservazione, lavorazione, confezionamento, distribuzione ed utilizzo degli alimenti. Studiare la composizione fisica, microbiologica e chimica degli alimenti permette di sviluppare modalità di lavorazione, di conservazione, di confezionamento e immagazzinamento in accordo con specifiche e norme di qualità e sicurezza.

Esiste un legame direttamente proporzionale tra benessere sociale, consumi alimentari e nuove tecnologie che attraverso la sperimentazione e l'utilizzo si sono inserite lungo tutta la filiera produttiva per adattarsi e anticipare le moderne esigenze del consumatore.

Biotecnologia e genomica, rispondono a esigenze nutrizionali elevate e salutiste e sono state utilizzate per sviluppare prodotti come bevande energetiche, prodotti light o arricchiti, barrette energetiche e integratori di vitamine. Diversi studi si sono concentrati nel campo della prevenzione delle malattie attraverso l'alimentazione o allo sviluppo e produzione di alimenti cosiddetti "funzionali" ossia finalizzati ad un'azione terapeutica (es: yogurt arricchiti). Il diverso orientamento familiare ha portato allo sviluppo ed incremento delle monoporzioni, con una particolare attenzione per prodotti cosiddetti leggeri o "light", di cibi precotti e surgelati pronte al consumo: da qui la ricerca e lo sviluppo di tecniche avanzate di conservazione e packaging.

Sono diversi i campi in cui intervengono e si sviluppano le nuove tecnologie alimentari:

– a monte della filiera sono la genomica, le biotecnologie e le nano-tecnologie;
– uso di tecnologie e macchine;
– innovazioni tecnologiche avviate a livello di trasformazione per garantire qualità e tracciabilità dell'alimento;
– logistica, per consentire una maggiore efficienza dei processi.

Ricerca, sviluppo e tecnologia a servizio dell'alimentazione sicura e di qualità.

9.1 Shelf-Life

Il D.Lgs. 23 giugno 2003 n.181, attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità, sostituisce ed integra l'art. 10 del D.Lgs. 27 gennaio 1992 n.109 in materia di conservazione degli alimenti, introduce i concetti di termine minimo di conservazione e data di scadenza.

Il termine minimo di conservazione è indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro... " quando la data contiene l'indicazione del giorno, oppure con "da conservarsi entro la fine... " negli altri casi.

La data di scadenza dell'alimento indica la data oltre il quale l'alimento non è più idoneo al consumo e si utilizza per quegli alimenti che sotto il profilo microbiologico possono costituire un pericolo per la salute pubblica; la dicitura è "da consumarsi entro giorno/mese/anno".

La Shelf-Life di un alimento, letteralmente "vita di un prodotto sullo scaffale", è l'intervallo di tempo durante il quale l'alimento mantiene un livello di sicurezza e qualità accettabile, oppure è quel periodo di tempo che corrisponde, in determinate condizioni di conservazione ad una tollerabile diminuzione della qualità dell'alimento (Norma UNI 10534 - dic. 1995), o ancora il tempo limite, in determinate condizioni, entro il quale il progredire dei singoli eventi reattivi determini modificazioni impercettibili sul piano sensoriale o comunque ancora accettabili sul piano della sicurezza d'uso (M. Riva – 2000).

Come si può notare in queste ultime due definizioni ricorre la medesima dicitura: "determinate condizioni". Affermazione questa di notevole importanza, in quanto sottolinea come lo stato di conservazione influisca sulla Shelf-Life del prodotto, anche se non sempre la Shelf-Life di un prodotto coincide con la reale vita del prodotto. Ad esempio la perdita di croccantezza di un prodotto secco o la "presa di massa" dello zucchero non sono eventi che rendono incommestibili un alimento, nonostante tutto ne determinano la non commerciabilità.

Diverse sono le norme che prevedono che l'Operatore del Settore Alimentare verifichi la durabilità dei propri prodotti: Reg. CE 2073/2005, Accordo Stato Regioni del 13/01/2005, Reg. CE 852/2004 solo per citarne

alcune, certo è che si tratta di un valore aggiunto per l'ottimizzazione e validazione dei processi già in atto.

La determinazione della Shelf-Life poggia principalmente sui criteri di sicurezza alimentare che devono essere rispettati a condizioni prevedibili di distribuzione, conservazione e uso. Gli OSA possono effettuare studi in conformità all'allegato II del Reg. CE 2073/2005, in particolare:

– prove per determinare le caratteristiche fisico-chimiche del prodotto;

– consultazione della letteratura scientifica disponibile;

– studi rivolti soprattutto a quegli alimenti pronti per il consumo (ready-to-eat) che possono costituire un rischio per la salute pubblica.

Risulta quindi evidente come la sicurezza e la shelf-life, strumento indispensabile per definire correttamente la vita commerciale di un prodotto alimentare, siano tra loro strettamente correlate: un alimento deve, infatti, rimanere sicuro per il consumo, mantenendo le caratteristiche di gusto, aspetto, aroma, sapore e consistenza.

10.0 Frodi alimentari e condanne penali

La grave crisi che sta attraversando l'economia mondiale ha permesso il consolidamento delle cosiddette *frodi alimentari* le quali, purtroppo, sono in fase di accrescimento.

Le famiglie, sempre più povere, tendono ad acquistare prodotti alimentari di bassa qualità, più economici, con un maggior rischio per la loro salute.

La Coldiretti riporta che in Italia, nel 2012, grazie all'opera dei Carabinieri dei NAS, sono stati sequestrati circa 20 milioni di chili di prodotti alimentari e bevande per un valore di 468 milioni di euro. I settori incriminati sono, per lo più, quello delle farine, pane e pasta (16% in valore del totale sequestrato), quello della carne e degli allevamenti (11%), latte e derivati (8%), vini e alcolici (5%).

Gli scambi commerciali e l'importazione da altri paesi di prodotti come il concentrato di pomodoro, le olive o l'olio extravergine d'oliva o ancora i polli o il prosciutto, la salsa di soia ecc. agevolano inganni e frodi da parte dei malfattori.

Ma oggi, grazie all'opera di Asl, Nas dei Carabinieri, Corpo Forestale e Carabinieri delle Politiche Agricole, Agenzie delle Dogane, Istituto Controllo Qualità, Capitanerie di Porto. L'Italia, in materia di scurezza alimentare, possiede la più estesa rete di controlli dell'UE; a quest'opera va aggiunto il sostegno e l'appoggio di consulenti dell'Igiene degli alimenti e di consumatori attenti ed informati i quali, talvolta, arrivano dove i controlli non riescono, magari per mancanza di tempo o di personale.

I prodotti alimentari potenzialmente pericolosi, però, si posso ritrovare, sul nostro territorio, anche in piccole realtà, ad opera di OSA locali e lestofanti organizzati, che in modo disinvolto somministrano, consapevolmente, prodotti "non conformi" .

Qui di seguito vengono illustrate alcune condanne penali.

Si legge nelle sentenze:

- deteneva alimenti congelati, taluni anche scaduti da anni, in cattivo stato di conservazione e in assenza di adeguata protezione igienica,

omettendo di indicare, nella lista delle vivande presentate agli avventori, che i prodotti utilizzati potevano essere congelati;

- deteneva salsicce fresche poste in vendita, trattate in modo da variare la loro composizione naturale, in particolare il campione analizzato dall'IZS è risultato non regolamentare per la presenza di albumina di specie bovina;
- deteneva nel frigo congelatore alimenti scaduti di validità, non regolarmente etichettati, pesce e tranci di carne privi di qualsiasi etichetta avvolti in sacchetti per la spesa, non idonei al contatto con gli alimenti, per essere lavorati e poi somministrati ai clienti;
- compiva atti idonei e diretti in modo non equivoco a vendere e porre in commercio una partita di 6000 bottiglie etichettate come olio extravergine di oliva di categoria superiore, di qualità diversa da quanto dichiarato;
- deteneva nel frigo congelatore alimenti (pane, verdure, pasta sfoglia, surgelata e gelati preconfezionati) in cattivo stato di conservazione in quanto presentavano evidenti segni d'interruzione della catena del freddo quali deformazioni e bruciature che evidenziavano ripetuti congelamenti;
- deteneva per la successiva vendita numerose confezioni di formaggio di soia, Kg.80 di germogli di soia in cattivo stato di conservazione essendo, i predetti alimenti, trasportati in un furgone ad una temperatura incompatibile ed in pessime condizioni igieniche.

ALLEGATI

Tabella 1- LEGISLAZIONE ORIZZONTALE	
Norme	Altre Norme di riferimento
Legge 283/1962	Approvata con **Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265**: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. **Modifica degli articoli** 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie. *Il Decreto legislativo 193/2007 ha abrogato l'art. 2 della Legge 283/1962.*
D.P. R. 327/1980	Attuazione della Legge 283/1962, e ss.mm., in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
Regolamento (CE) 178/2002	Stabilisce i principi e requisiti generali della Legislazione alimentare, Istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare, Fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Prevede: (**Art.6**) Analisi del rischio; (**Sezione 3**) Obblighi generali del Commercio Alimentare; (**Art.14**) Requisiti di sicurezza degli alimenti; (**Art.15**) Requisiti di sicurezza dei mangimi; (**Art.17**) Obblighi per gli OSA e per gli Operatori del settore dei mangimi; (**Art.18**) Rintracciabilità; (**Art.19**) Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare; (**Art.20**) Obblighi relativi agli mangimi: operatori del settore dei mangimi. **CAPO IV**: Sistema di Allarme Rapido, Gestione della Crisi e Situazione di Emergenza. ***Linee guida*** *applicative del Regolamento (CE) 178/2002.* ***Regolamento (UE) 931/2011*** - requisiti di Rintracciabilità fissati dal Regolamento (CE) 178/2002 per gli alimenti di origine animale.
Decreto legislativo 190/2006	Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Regolamento (CE) 178/2002. ***Decreto Legge 158/2012*** - Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute. (***Art. 8)*** *Norme in materia di sicurezza alimentare e di bevande. Questo Decreto è stato convertito, con modificazioni, dalla Legge 189/2012.*

PACCHETTO IGIENE	
Direttiva 2002/99/CE	Norme di polizia sanitaria che regolamentano la produzione, la trasformazione, la distruzione e l'introduzione dei prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Tale Direttiva oltre a stabilire le norme di cui sopra, (**Art.1**) stabilisce le norme generali dell'introduzione dai paesi terzi di prodotti di origine animale e di prodotti derivati destinati al consumo umano. **ALLEGATO I**–Malattie da prendere in considerazione negli scambi di prodotti di origine animale per le quali sono state introdotte misure di controllo nel quadro della normativa comunitaria. **ALLEGATO II**– Contrassegno di identificazione speciale per le carni provenienti da un territorio o da una parte di un territorio che non soddisfa tutte le pertinenti condizioni polizia sanitaria. **ALLEGATO III**– Trattamenti delle carni e del latte atti ad eliminare qualsiasi rischio specifico per la salute degli animali. **ALLEGATO IV**– Principi generali di certificazione. **ALLEGATO V**– Abrogato dall'Art. 2 della Direttiva 2004 /41 / CEE. **Decreto Legislativo n. 117 del 2005**–Attuazione della Direttiva 2004/41/CEE.
Regolamento (CE) 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari. Questo Regolamento *Definisce.* (**Art.1**)– **Ambito di applicazione**–si stabiliscono norme generali in materia dei prodotti alimentari destinate agli OSA, tenendo conto in particolare dei seguenti principi (*riportate in questo vademecum a* ***pag.9***). – **Ambito di non applicazione**– a) produzione primaria per uso domestico privato; b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato; c) alla fornitura di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale…omissis. (**Art.2**)– **Obblighi generali** – Gli OSA garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente

	regolamento. **(Art.4)- Requisiti generali e specifici in materia d'igiene**. **(Art.5)- Analisi dei pericoli e Punti Critici di Controllo.** Inoltre il Regolamento *Promuove:* **(Art.7)- Elaborazione, diffusione e uso dei Manuali** **(Art.8)- Manuali Nazionali** **(Art.9)- Manuali Comunitari** Infine il Regolamento approfondisce alcuni punti all'interno degli allegati: **ALLEGATO I- PRODUZIONE PRIMARIA** PARTE A: Requisiti Generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate. PARTE B: Raccomandazioni inerenti ai manuali di corretta prassi igienica. **ALLEGATO II- REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OSA (Diversi da quelli di cui all'Allegato I)** dove troviamo diversi capitoli: CAPITOLO I- Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel Capitolo III). CAPITOLO II- Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono Preparati, Lavorati, Trasformati (Esclusi locali/mensa e quelli specificati nel Capitolo III). CAPITOLO III- Requisiti applicabili alle Strutture mobili e/o Temporanee…omissis…ai Locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai Distributori Automatici. CAPITOLO IV- Trasporto. CAPITOLO V- Requisiti applicabili alle attrezzature. CAPITOLO VI- Rifiuti alimentari. CAPITOLO VII- Rifornimento Idrico. CAPITOLO VIII- Igiene Personale. CAPITOLO IX- Requisiti applicabili ai prodotti alimentari. CAPITOLO X- Requisiti applicabili al Confezionamento e all'Imballaggio di prodotti Alimentari. CAPITOLO XI- Trattamento Termico. CAPITOLO XII- Formazione. ***Linee guida*** *applicative del Regolamento (CE) 852/2004.*

Regolamento (CE) 853/2004	Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Questo Regolamento *Definisce:* (**Art.1**)-**Ambito di applicazione**- si stabiliscono norme generali in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, destinate agli OSA. Dette norme integrano quelle previste dal regolamento (CE) 852/2004. Esse si applicano ai prodotti di origine animale trasformati e non…omissis. Tra gli obblighi degli OSA, vengono definiti: (**Art.3**)- Obblighi generali (**Art.4**)- Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti (**Art.5**)- Bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione (**Art.6**)- Prodotti di origine animale provenienza esterna dalla Comunità Infine il Regolamento approfondisce alcuni punti all'interno degli allegati: **ALLEGATO II-REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.** SEZIONE I: Marchiatura d'Identificazione. SEZIONE II: Obiettivi. SEZIONE III: Informazione sulla Catena Alimentare. **ALLEGATO III- REQUISITI SPECIFICI** SEZIONE I: Carni di Ungulati Domestici. SEZIONE II: Carne di Pollame e di Lagomorfi. SEZIONE III: carni di Selvaggina di Allevamento. SEZIONE IV: Carni di Selvaggina Selvatica. SEZIONE V: Carni Macinate, Preparazioni di Carni e Carni Separate Meccanicamente(CSM). SEZIONE VI: Prodotti a Base di carne. SEZIONE VII: Molluschi Bivalvi Vivi (MBV). SEZIONE VIII: Prodotti della Pesca. SEZIONE IX: Latte Crudo e Prodotti Lattiero-Caseari Trasformati. SEZIONE X: Uova e Ovoprodotti. SEZIONE XI: Cosce di Rana e Lumache. SEZIONE XII: Grassi fusi di origine animale e Ciccioli. SEZIONE XIII: Stomachi, Vesciche e Intestini trattati. SEZIONE XIV: Gelatina. SEZIONE XV: Collagene. ***Linee guida*** *applicative del Regolamento (CE) 853/2004.*

	Regolamento (CE) 1662/2006- Modifica del Regolamento (CE) 853/2004. ***Regolamento (CE) 1243/2007***-Modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004. ***Regolamento (CE) 1020/2008***- Modifica degli Allegati II e III del Regolamento (CE) 853/2004. **Regolamento (CE) 1162/2009**- Fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti 853, 854 e 882 /2004. ***Regolamento (UE) 558/2010***- Modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004. ***Regolamento (UE) 1276/2011***- Modifica dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 - trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano. ***Regolamento (UE) 16/2012***- Modifica dell'Allegato II del Regolamento (CE) 853/2004 riguardo i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale.
Regolamento (CE) 882/2004	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. Questo Regolamento *Fissa.* (**Art.1**)-Le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente e garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli animali e altre forme di informazione dei consumatori. E *Definisce* (**Art.2**)- Gli **strumenti di controllo** vengono come definito dal seguente articolo sono: Monitoraggio, Sorveglianza, Verifica, Ispezione, Campionamento e Audit. (**Art.4**)- Designa le Autorità competenti e i Criteri Operativi. (**Art.8**)- Procedure di Controllo e Verifica. (**Art.10**)- Attività, Tecniche e Metodi di Controllo. (**Art.11**)- Metodi di Campionamenti e di Analisi. (**Art.12**)- Laboratori Ufficiali. **CAPO IV**: GESTIONE DELLE CRISI. **CAPO VII-(Art.31)**- Registrazione/riconoscimento degli

	stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti. **TITOLO V- PIANI DI CONTROLLO (Art.41-42-43).** **TITOLO VI- IMISURE DI ATTUAZIONE.** (**Art.54**)- Azioni in caso di non conformità alla normativa. (**Art.55**)- Sanzioni. Infine il Regolamento approfondisce alcuni punti all'interno degli allegati, qui di seguito ne riportiamo solo alcuni. **ALLEGATO II- AUTORITA' COMPETENTI.** **ALLEGATO III- CARATTERIZZAZIONE DEI METODI DI ANALISI.** **ALLEGATO VII- LABORATORI COMUNITARI DI RIFERIMENTO.** **ALLEGATO VIII- NORME DI ATTUAZIONE CHE RESTANO IN VIGORE AI SENSI DELL'ART.61.** ***Regolamento (CE) 669/2009***- Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 882/2004 in relazione al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di mangimi e alimenti di origine non animale. *Prevede* ***(Art. 2)*** *aggiornamenti almeno trimestrali in ragione delle informazioni provenienti dal Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi, delle relazioni sull'attività dell'Ufficio alimentare e veterinario, delle relazioni e informazioni provenienti dai Paesi terzi, degli scambi di informazioni tra la Commissione, gli Stati membri e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e di valutazioni scientifiche ove appropriato.* **Regolamento (CE) 1162/2009**- Fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti 853, 854 e 882 /2004. ***Regolamento (UE) 1235/2012*** -Modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 669/2009. **Accordo (naz.) del 07/02/2013**-Accordo ai sensi dell'Art.4 del D.Lgs. 28 agosto 1997, n.281. "Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle regioni e Province autonome e delle ASSL in materia di igiene degli alimenti e sanità pubblica e veterinaria" (Rep. Atti n. 46/CSR).

Regolamento (CE) 854/2004	Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Questo Regolamento (**Art1**)-Si applica soltanto per le attività e le persone alle quali si applica il regolamento 853/2004…omissis…L'esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli OSA per la sicurezza dei prodotti alimentari, come previsto dal Reg.178/02. Il regolamento *Definisce.* **CAPO II**- CONTROLLI UFFICIALI IN RELAZIONE AGLI STABILIMENTI COMUNITARI. (**Art.9**)- Azioni in caso di mancata applicazione della normativa. **CAPO III**- PROCEDURE DI IMPORTAZIONE. Il Regolamento approfondisce alcuni punti all'interno degli allegati: **ALLEGATO I- CARNI FRESCHE.** **ALLEGATO II- MOLLUSCHI BIVALVI VIVI.** **ALLEGATO III- PRODOTTI DELLA PESCA.** **ALLEGATO IV- LATTE CRUDO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.** **ALLEGATO V- STABILIMENTI NON SOGGETTI AL REQUISITO DELL'ELENCO DI CUI ALL'Art.12, parg.1.** **ALLEGATO VI- REQUISITI PER I CERTIFICATI CHE ACCOMPAGNAN LE IMPORTAZIONI.** ***Regolamento (CE) 1663/2006***-Modifica del Regolamento (CE) 854/2004. ***Regolamento (CE) 1021/2008***- Modifica degli Allegati I, II e III del Regolamento (CE) 854/2004 . ***Regolamento (UE) 505/2010***- modifica del Regolamento (CE) 854/2004. ***Regolamento (UE) 739/2011***- Modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 854/2004.

Direttiva 2004/41/CE	Abrogazione di 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. Modifica delle Direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE e della Decisione 95/408/CE. ***Decreto legislativo 193/2007***-Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. L'**Art.6** definisce le ***Sansioni*** che possono essere così riassunte: **Ambito penale** comma 1-Fasi di macellazione, produzione e preparazione in stabilimenti o locali non idonei. *Arresto da 6mesi ad 1anno o ammenda fino a €150.000,* in relazione alla gravità. **Ambito amministrativo**- dal comma 2 al comma 14 Comma 2- Stabilimenti diversi da quelli al comma 1.- *Sanzione da € 500 a €30.000.* Comma 3- Tutti gli Stabilimenti (tranne quelli di cui all'art.1 comma 2 del Reg. (CE) 852/04) utilizzati quando la registrazione è revocata o sospesa.- *Sanzione da € 1.500 a € 9.000.* In caso di mancata comunicazione di aggiornamento della registrazione all'Autorità competente.-*Sanzione da € 500 a €3.000.* Comma 4- Comma 8- In questi commi, a differenza di quanto previsto dall'abrogato D.Lgs. 155/97, il non rispetto da parte degli OSA di alcuni requisiti specifici dei Regolamenti (CE) 852/04, 853/04 e 2073/05, viene punito direttamente senza i 20gg di proroga (ad esclusione del comma 7 dello stesso art.). Comma 9- Omissione dell'indicazione sull'etichetta di un prodotto di origine animale e del numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione come da Reg. 853/2004. - *Sanzione da € 500 a €3.000.* Comma 10- Immissione in commercio di carni fresche, refrigerate e congelate senza bollatura sanitaria prevista dall'art.5, parg.2 del Reg.(CE)854/2004.- *Sanzione da € 3.000 a € 18.000* per ogni lotto di carne non bollato. Comma 11- Comma 14- Sanzioni pecuniarie sugli illeciti operati in fase di immissione sul mercato di Molluschi Bivalvi

	Vivi (MBV). Comma 15- Per quanto non previsto dal presente Art., si applicano le disposizioni di cui alla **Legge** 24 novembre 1981, **n.689**, al **D,Lgs.** 30 dicembre 1999, **n.507**, e al **D.M.** della sanità in data 11 ottobre 2000, pubblicato in **G.U. n.302 del 29 dicembre 2000**.
Regolamento (CE) 2073/2005	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Nel Regolamento troviamo: (**Art.4**)-Prove per verificare il rispetto dei criteri. (**Art.5**)- Norme specifiche per le analisi e il campionamento. (**Art.6**)- Prescrizioni relative all'etichettatura. (**Art.7**)- Risultati insoddisfacenti. **ALLEGATO I- CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI.** Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare. Capitolo 2. Criteri di igienen del processo- Carne e prodotti derivati- Latte e prodotti lattiero-Caseari -Prodotti a base di uova -Prodotti della pesca -Ortaggi, frutta e prodotti derivati Capitolo 3. Norme per il campionamento e la preparazione dei campioni da analizzare. ***Regolamento (CE) 1441/2007*** - Modifica del Regolamento(CE) 2073/2005. ***Regolamento(CE) 365/2010***- Modifica del Regolamento(CE) 2073/2005 riguardo le *Enterobatteriacee* nel latte pastorizzato e in altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati e *Listeria monocytogenes* nel sale alimentare. ***Regolamento(UE) 209/2013*** - Modifica del Regolamento(CE) 2073/2005 riguardo i criteri microbiologici applicabili ai *Germogli* e le *Norme di campionamento per le carcasse di pollame e la carne fresca di pollame.* **Il Regolamento si applica dal 1 luglio 2013.** ***Linee guida*** *applicative del Regolamento n. 2073/2005.*
Regolamento (CE) 2074/2005	Modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento(CE) 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti(CE) 854 e 882/2004, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) 853 e 854/2004. ***Regolamento(CE) 1664/2006***- Modifica del Regolamento(CE) 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano

	e che abroga talune misure di attuazione. ***Regolamento (CE) 1244/2007***– Modifica del Regolamento(CE) 2074/2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sulle carni. ***Regolamento(CE) 1022/2008*** –Modifica del Regolamento(CE) 2074/2005 riguardo ai valori limite di azoto basico volatile. ***Regolamento(CE) 1162/2009*** – Disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853/2004, 854/2004 e 882/2004.
Regolamento (CE) 183/2005 e s.m.	*R*equisiti per l'igiene dei mangimi. ***Regolamento (CE) 767/2009*** – immissione sul mercato e uso dei mangimi.
ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
Decreto legislativo 109/1992	*A*ttuazione delle **Direttive 89/395/CEE** e **89/396/CEE** concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Il Decreto Legislativo, si compone dei seguenti articoli: (**Art.1**)– Campo di applicazione. L'etichettatura dei prodotti alimentari, nonchè la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinati dal seguente decreto...omissis... (**Art.2**)– Pubblicità (**Art.3**)– Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati (**Art.4**)– Denominazione di vendita (**Art.5**)– Ingredienti (**Art.6**)– Designazione degli aromi (**Art.7**)– Esenzione dall'indicazione degli ingredienti (**Art.8**)– Ingrediente caratterizzato evidenziato (**Art.9**)– Quantità (**Art.10**)– Termine minimo di conservazione e data di scadenza (**Art.11**)– Sede dello stabilimento (**Art.12**)– Titolo alcolometrico (**Art.13**)– Lotto (**Art.14**)– Modalità di indicazione delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati (**Art.15**)– Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura (**Art.16**)– Vendita dei prodotti sfusi

	(**Art.17**)- Prodotti non destinati al consumatore (**Art.18**)- Sanzioni **CAPO II- DISPOSIZIONI CONCERNENTI PRODOTTI PARTICOLARI** (**Art.19**)- Birra (**Art.20**)- Burro (**Art.21**)- Camomilla (**Art.22**)- Cereali, sfarinati, pane o paste alimentari (**Art.23**)- Formaggi freschi a pasta filata (**Art.24**)- Margarina e grassi idrogenati (**Art.25**)- Miele (**Art.26**)- Olio di oliva e di semi (**Art.27**)- Pomodori pelati e concentrati di pomodoro (**Art.28**)- Riso (**Art.29**)-Norme finali (**Art.30**)- Norse transitorie ***Decreto Legislativo 77/1993*** - Attuazione della Direttiva 90/496/CEE concernente l'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ***Direttiva 2008/100/CE*** - Modifica della Direttiva 90/496/CEE ***Decreto legislativo 181/2003*** - Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità- modifica il D.Lgs. 109/1992 nei seguenti punti: (**Art. 1**) Campo di applicazione 1. L'articolo 1, comma 1, , è sostituito dal seguente: «1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.». (**Art. 2**). Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari – viene sostituito. (**Art. 3**). Indicazioni obbligatorie per i prodotti preconfezionati- viene aggiunto, il comma: «5-bis. (**Art. 4**). Denominazione di vendita-viene aggiunto, il comma: «5-bis. (**Art. 5**). Ingredienti- il comma 10 viene sostituito. (**Art. 6**). Designazione degli aromi- sono aggiunti,, i seguenti

	commi: «3-bis, 3-ter, 3-quater, 3-quinquies. (**Art. 7**). Quantità- Il comma 2 dell'articolo 9 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente: -«2. La quantità nominale di un pre imballaggio è quella definita dall'articolo 2 del decreto-legge 3 luglio 1. (**Art. 8**). Termine minimo di conservazione-L'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente: -«Art. 10. (Termine minimo di conservazione). (**Art. 9**). Data di scadenza- Dopo l'articolo 10 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è inserito il seguente: -«Art. 10-bis- (Data di scadenza). (**Art. 10**.) Sede dello stabilimento- Il comma 1 dell'articolo 11 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente: «1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera f), può essere omessa nel caso di: a) stabilimento ubicato nello stesso luogo della sede già indicata in etichetta, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera e); b) prodotti preconfezionati provenienti da altri Paesi per la vendita tal quali in Italia; c) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.». (**Art. 11**) Lotto dei prodotti- All'articolo 13, comma 7, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, le parole: «con la menzione del giorno, del mese e dell'anno» sono sostituite dalle seguenti: «con la menzione almeno del giorno e del mese. (**Art. 12**) Imballaggi globali- All'articolo 14 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è aggiunto, in fine, il seguente comma: 7 bis. (**Art. 13**) Prodotti sfusi- L'articolo 16 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente: «Art. 16(Vendita dei prodotti sfusi). (**Art. 14**) Formaggi freschi a pasta filata- Il comma 3 dell'articolo 1 del decreto-legge 11 aprile 1986, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 giugno 1986, n. 252, sostituito dall'articolo 23 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente: «3. Ai formaggi freschi a pasta filata si applicano le disposizioni del

	decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, con la precisazione che, in relazione al tipo di preconfezione realizzata, detti prodotti possono riportare…omissis. (**Art. 15**) Designazione delle carni- All'allegato 1 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è aggiunto il seguente prodotto: i muscoli scheletrici…omissis. (**Art. 16**) Sanzioni- L'articolo 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente: -«Art. 18. (Sanzioni). (**Art. 17**) Norme transitorie- È consentita la vendita dei prodotti alimentari, confezionati fino al 30 giugno 2003, o fino al 30 giugno 2004 per i prodotti di cui all'articolo 6, con etichette non conformi alle disposizioni del presente decreto. **Direttive 2003/89/CE-** Aggiorna ulteriormente l'etichettatura nutrizionale, indicando un elenco di prodotti alimentari contenenti sostanze allergeniche che, se riportati come ingredienti, devono essere riportati in etichetta (cereali, pesce e crostacei, arachidi, soia, latte, frutta secca, sedano, senape, sesamo e anidride solforosa) essendo questi responsabili del 90% dei casi di allergie alimentari nel mondo. ***Decreto Legislativo 114/2006 e ss.mm.*** - Attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. Tale D.Lgs. riporta l'elenco aggiornato dei prodotti alimentari contenenti sostanze allergeniche. ***Decreto Legislativo 178/2007*** - Disposizioni correttive ed integrative al Decreto legislativo 114/2006, nonché attuazione della Direttiva 2006/142/CE. ***Regolamento (CE) 1924/2006 e ss.mm.*** - Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari. In questo Regolamento (**Art.3**) le indicazioni nutrizionali e sulla salute possono essere impiegate nell'etichettatura nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti alimentari immessi sul mercato solo se conformi alle disposizioni del presente regolamento. Stabilisce i requisiti per le indicazioni relative ad effetti sulla salute (**Art. 12 e Art.13**), e la riduzione del fattore di rischio di malattia, degli alimenti (**Art.14**). Le avvertenze nutrizionali e sulla salute non devono essere ingannevoli o fuorvianti, e devono essere fondate su prove

	scientifiche generalmente accettate (**Art.6**). **Regolamento (UE) 1169/2011**- Relativa alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, Modifica i Regolamenti (CE) 1924/2006 e (CE) 1925/2006, Abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/%/CE della Commissione e il Regolamento (CE) 608/2004 della Commissione. **Il Regolamento si applica a partire dal 13 dicembre 2014, ad eccezione della dichiarazione nutrizionale (Art.9, parg.1, lettera l) che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016 e di alcuni requisiti specifici per le carni macinate (Allegato VI, parte B), che si applicano a partire dal 1° gennaio 2014.** ***Circolare Ministero Sviluppo Economico 22/07/2010***- Etichettatura allergeni. ***Legge n. 4/2011*** - Disposizioni in materia di etichettatura e qualità dei prodotti alimentari ***Regolamento(UE) 432/2012*** - Compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini. Questo integra il Regolamento (CE) 1924/2006 ed è stato applicato il 14 dicembre 2012.
ADDITIVI	
Decreto Ministeriale 209/1996	Disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE. ***Regolamento(CE) 1333/2008 e ss.mm.*** - Additivi alimentari. ***Regolamento(CE) 1334/2008 e ss.mm.***- Aromi e ingredienti con proprietà aromatizzanti alimentari. ***Decreto Ministeriale 199/2009*** - Requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. ***Regolamento (UE) 1129/2011*** - Modifica Allegato II del Regolamento (CE) 1333/2008 **-L'all. II modificato si applica dal 1 giugno 2013**. ***Regolamento (UE) 1130/2011*** - Modifica Allegato III del Regolamento (CE) 1333/2008.

	Regolamento (UE) 231/2012 - Specifiche degli additivi alimentari elencati negli Allegati II e III del Regolamento (CE) 1333/2008. ***Regolamento(UE) 232/2012*** – Modifica Allegato II del Regolamento (CE) 1333/2008- **Il regolamento si applica dal 1 giugno 2013**.
MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	
Regolamento (CE) 1935/2004	Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ed abrogazione delle Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE. ***Regolamento (CE) 450/2009*** - Materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. **Decreto Ministeriale 113/ 2010-** Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato. **Decreto Ministeriale 258/2010-** Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente agli acciai inossidabili. ***Regolamento(UE) 10/2011*** - Materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. ***Regolamento (UE) 1282/2011*** - Modifica del Regolamento (CE) 10/2011.

Fonte: (www.sicurezzalimentare.net, mod.).

Tabella 2- LEGISLAZIONE VERTICALE	
ACQUE	
Decreto legislativo n. 31/2001 Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.	
CARNI	
Regolamento(CE) 1760/2000- Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e abrogazione del Regolamento (CE) 890/1997. ***Regolamento (CE) 1825/2000*** - Applicazione del Regolamento (CE) 1760/2000. ***Regolamento (CE) 2160/2003*** - Controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici negli alimenti. ***Decreto Ministeriale 22/9/2005*** - Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. ***Regolamento(CE) 2075/2005 e ss.mm.*** - Norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinelle carni. Questo regolamento *Definisce.* **CAPO II**- Obblighi delle Autorità competenti e degli OSA del Settore Alimentare. **CAPO III**-(**Art.13**) Condizioni sanitarie all'importazione. **ALLEGATO I- METODI DI RILEVAMENTO.** **ALLEGATO II- TRATTAMENTO MEDIANTE CONGELAZIONE.** **ALLEGATO III- ESAME DI ANIMALI DIVERSI DAI SUINI.** **ALLEGATO IV- Condizioni particolari applicabili alle aziende esenti da Trichine e alle regioni a basso rischio di presenza Trichine.** ***Regolamento (CE) 543/2008***- Applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per le carni di pollame. ***Regolamento (CE) 566/2008***- Applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per la carne ottenuta da bovini di età non superiore a 12 mesi. ***Decreto Ministeriale 2551/ 2008*** - Modalità applicative dei Regolamenti (CE) 1234/2007 e 566/2008. ***Regolamento(CE) 798/2008***- Istituzione di un elenco di Paesi terzi, loro zone e compartimenti da cui è possibile importare nella Comunità pollame o prodotti a base di	

pollame, e definizione delle condizioni di certificazione veterinaria- *Soggetto ad aggiornamenti, in occasione di variazioni dell'elenco di Paesi terzi, loro zone e compartimenti da cui è possibile importare nella Comunità pollame o prodotti a base di pollame, nonchè definizione delle condizioni di certificazione veterinaria, quali quelli riportati di seguito.*

Regolamento(CE) 1291/2008 - Approvazione dei programmi di controllo della salmonella ed elenco dei programmi di controllo dell'influenza aviaria in alcuni Paesi terzi, e modifica dell'Allegato I del Regolamento (CE) 798/2008.

Regolamento (CE) 411/2009 - Modifica del Regolamento (CE) 798/2008 .

Regolamento (CE) 119/2009- Importazione di carni di leporidi selvatici, di alcuni mammiferi selvatici e di conigli di allevamento.

Regolamento (CE) 1047/2009 - Modifica del Regolamento (CE) 1234/2007 - Commercializzazione carni di pollame.

Regolamento(UE) 206/2010 e ss. mm.- Elenchi di Paesi terzi, territori o loro parti per importazione di animali e carni fresche, e condizioni di certificazione veterinaria.

Regolamento (UE) 215/2010- Modifica dell'Allegato I del Regolamento 798/2008 - controllo malattia di Newcastle.

Regolamento (UE) 925/2010- Modifica del Regolamento 798/2008 - transito nell'Unione di carni di pollame e prodotti a base di carne di pollame provenienti dalla Russia.

Decreto Legislativo 202/2011- Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni dei Reg. (CE) 1234/2007 e 543/2008 sulla commercializzazione delle carni di pollame.

Regolamento(UE) 1239/2012 - Modifica del Regolamento 543/2008.

Regolamento(UE) 191/2013 - Modifica dei Regolamenti 798/2008 e 206/2010, e della Decisione 2000/572/CE, riguardo l'attestato di benessere animale nei certificati veterinari.

CEREALI E PRODOTTI DERIVATI	

Legge n. 580 del 1967- *D*isciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

Decreto del Presidente della Repubblica 187/2001 - Revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della Legge 146/1994.

Decreto Ministeriale 227/2005- Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI	
Decreto Legislativo 49/2004 – Attuazione della direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana. ***Ordinanza Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali 10/12/2008*** - Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana. **INTESA 23 settembre 2010- Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131**, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, del Regolamento CE n. 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni. (Rep. atti n. 159/CSR). (10A12582) (GU n.250 del 25-10-2010). ***Ordinanza Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali 12/11/2011*** -Proroga Ordinanza ministeriale del 10/12/2008 come prorogata e integrata dall'OM del 02/12/2010. ***Regolamento (UE) 605/2010*** - Condizioni sanitarie e di polizia sanitaria e certificazione veterinaria per l'importazione di latte crudo e prodotti a base di latte destinati al consumo umano. ***Regolamento (UE) 914/2011*** -Modifica del Regolamento (CE) 605/2010. ***Decreto Ministeriale 12 dicembre 2012*** - Informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'art. 8, commi 6 e 9 del Decreto Legge 158 del 13 settembre 2012, recante "*Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute*" convertito, con modificazioni, dalla Legge 189/2012. **Regolamento (UE) 300/2013** - Modifica del Regolamento (CE) 605/2010.	
PRODOTTI DELLA PESCA	
Regolamento (CE) 2406/1996- Norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca. ***Regolamento (CE) 104/2000*** - Organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. ***Direttiva 2006/88/CE*** - Condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie. ***Decreto Legislativo 148/2008*** - Applicazione della Direttiva 2006/88/CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie.	

Regolamento(CE) 1250/2008 – Modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo alle condizioni di certificazione per l'importazione di prodotti della pesca, molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano.

Regolamento(CE) 1251/2008 – Modalità di esecuzione della Direttiva 2006/88/CE.

Regolamento (CE) 346/2010 – Modifica del Regolamento (CE) 1251/2008.

Regolamento (UE) 15/2011 – Modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo ai metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione di biotossine marine nei molluschi bivalvi vivi.

Regolamento (UE) 809/2011– Modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 riguardo la documentazione di accompagnamento dei prodotti della pesca congelati importati direttamente da una nave frigorifero.

Regolamento (UE) 1012/2012 – Modifica del Regolamento (CE) 2074/2005 e del Regolamento (CE) 1251/2008 riguardo l'elenco delle specie vettrici, le condizioni di polizia sanitaria e le condizioni di certificazione concernenti la sindrome ulcerativa epizootica e riguardo l'inserimento della Thailandia nell'elenco dei Paesi terzi da cui sono autorizzate le importazioni di determinati pesci e prodotti della pesca verso l'Unione Europea.

Linee guida *sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria.*

Linee guida per l'applicazione dei Regolamenti *(CE) 853/2004 e 854/2004 nel settore dei molluschi bivalvi vivi (MBV).*

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	

Regolamento (CE) N. 1221/2008 – Modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.

Regolamento (UE) 543/2011 – Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.– *Abroga il Regolamento (CE) 1580/2007.*

Regolamento (UE) 1333/2011– Norme di commercializzazione per le banane, norme per il controllo del rispetto di tali norme di commercializzazione e requisiti relativi al settore delle notificazioni nel settore della banana.

Regolamento (UE) 302/2012 – Modifica Regolamento (CE) 543/2011.

Regolamento (UE) 701/2012 – Modifica Regolamento (CE) 543/2011.

UOVA E OVOPRODOTTI	
Regolamento (CE) 1237/2007- Modifica del Regolamento (CE) 2160/2003 e della Decisione 2006/696/CE per quanto concerne l'immissione in commercio di uova provenienti da branchi di galline ovaiole contaminati da salmonella. **Decreto Ministeriale. 13/11/2007** - modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Regolamenti (CE) 1028/2006 e 557/2007 e del Decreto legislativo 267/2003. ***Regolamento (CE) 589/2008 e ss.mm.***- Applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 riguardo alle norme di commercializzazione per le uova.	
OLIO	
Decreto Ministeriale 14/11/2003 - Disposizione nazionale relativa alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Regolamento (CE) 1019/2002. ***Regolamento (CE) 640/2008*** - Modifica del Regolamento (CEE) 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e di sansa e d'oliva ed ai metodi di analisi ad essi attinenti. ***Regolamento (UE) 29/2012*** - Norme di commercializzazione dell'olio di oliva. *Questo Regolamento abroga il Regolamento 1019/2002.* **Legge n. 9 del 2013** - Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli d'oliva vergini.	
Legge n. 1354 del 1962 - *Disciplina igienico-sanitaria della produzione e del commercio della birra.* ***Regolamento(CE) 110/2008*** - Definizione, designazione, presentazione, etichettatura e protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e abrogazione del Regolamento (CEE) 1576/89. **Regolamento.(CE) 479/2008** – Organizzazione comune del mercato vitivinicolo, con modifica dei Regolamenti (CE) 1782/2003, 1290/2005, 3/2008 ed abrogazione dei Regolamenti (CE) 2392/1986 e 1493/1999. ***Regolamento (CE) 491/2009*** - Modifica del Regolamento (CE) 1234/2007 e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli- *Abroga (salvo il Par. 2) il Regolamento (CE) 479/2008.* ***Regolamento (CE) 606/2009*** - Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 479/2008. ***Regolamento (CE) 607/2009 e ss.mm.***- Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 479/2008. ***Legge n. 82 / 2006*** - Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato del vino. *Questa normativa rappresenta l'attuazione del*	

Regolamento 1493/1999, di recente abrogato. Fino ad un successivo aggiornamento legislativo può comunque rappresentare un riferimento per gli operatori.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
Regolamento (CE) 258/1997 -Nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari *Decreto legislativo 224/2003* - Attuazione della Direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati. ***Regolamento (CE) 1829/2003*** - Alimenti e mangimi geneticamente modificati. ***Regolamento (CE) 1830/2003*** - Tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati e tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché modifica della Direttiva 2001/18/CE.
PRODOTTI A MARCHIO
Regolamento (CE) 509/2006 - Specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari. **Regolamento (CE) 510/2006** - Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. ***Regolamento (CE) 1898/2006*** - Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006. Relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. ***Regolamento(CE) 1216/2007***- Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari. ***Decreto Ministeriale 5442 del 21/05/2007***- Procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) 510/2006. ***Regolamento (CE) 628/2008*** - Modifica del Regolamento (CE) 1898/2006 relativo a modalità di applicazione del Regolamento (CE) 510/2006. ***Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6 della Legge 5 giugno 2003 n. 131*** *tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.* ***Regolamento (UE) 1151/2012*** - Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari- *Pubblicato sulla GU UE del 14 dicembre 2012 è entrato in vigore 20 giorni dopo tale data.* ***Tuttavia, l'art. 12 par. 3 e l'art. 23 par. 3 si applicano dal 4 gennaio 2016, a eccezione dei prodotti immessi sul mercato prima di tale data.*** *-Abroga i Reg. (CE) 509/2006 e 510/2006. Tuttavia, l'art. 58 del Reg. (UE) 1151/2012 stabilisce che l'art. 13 del Reg. (CE) 509/2006 continua ad applicarsi per le domande relative*

ai prodotti che non rientrano nell'ambito di applicazione del Titolo III (Specialità Tradizionali Garantite) del Reg. (UE) 1151/2012 ricevute dalla Commissione prima della data di entrata in vigore del Reg. (UE) 1151/2012 stesso.	
PRODOTTI BIOLOGICI	
Regolamento (CE) 834/2007 – Produzione ed etichettatura dei prodotti biologici ed abrogazione del Regolamento (CEE) 2092/1991. ***Regolamento (CE) 889/2008*** – Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007. ***Regolamento (CE) 1235/2008*** – Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 834/2007 riguardo all'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi. ***Regolamento (CE) 537/2009*** – Modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1235/2008. ***Regolamento (UE) 271/2010*** – Modifica del Regolamento (CE) 889/2008. ***Regolamento (UE) 471/2010*** – Modifica del Regolamento (CE) 1235/2008. ***Regolamento (UE) 426/2011*** – Modifica del Regolamento (CE) 889/2008 – **l'art. 1 di questo regolamento si applica dal 1 luglio 2013.** ***Regolamento (UE) 590/2011*** – Modifica del Regolamento (CE) 1235/2008. ***Regolamento (UE) 344/2011*** – Modifica del Regolamento (CE) 889/2008. ***Regolamento (UE) 1267/2011*** – Modifica del Regolamento (CE) 1235/2008. ***Regolamento (UE) 203/2012*** – Modifica del Regolamento (CE) 889/2008. ***Regolamento (UE) 505/2012*** – Modifica del Regolamento (CE) 889/2008. ***Regolamento (UE) 508/2012*** – Modifica del Regolamento (CE) 1235/2008. ***Regolamento (UE) 751/2012*** – Modifica del Regolamento (CE) 1235/2008. ***Decreto Ministeriale 1 febbraio 2012*** – Attuazione del Regolamento (UE) 426/2011. ***Decreto Ministeriale 27 dicembre 2012*** – Disposizioni transitorie al Decreto Ministeriale 1 febbraio 2012. ***Decreto ministeriale 28 marzo 2013*** – Differimento del termine contenuto nel DM 27 dicembre 2012 per l'attuazione del Regolamento (UE) 426/2011 e delle gestione informatizzata delle attività con metodo biologico ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007– *Il Decreto differisce il termine al 10 maggio 2013.* ***Decreto ministeriale 9 agosto 2012*** – Attuazione del Regolamento (CE) 1235/2008 ***Regolamento (UE) 125/2013*** – Modifica del Regolamento (CE) 1235/2008.	

PRODOTTI SURGELATI	
Decreto legislativo 110/1992 – Attuazione della Direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.	
PRODOTTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	
Decreto legislativo 111/1992 – attuazione della Direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare. ***Decreto Ministeriale 8 giugno 2001***– *Assistenza sanitaria integrativa relativa ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare.* ***Direttiva 2006/125/CE*** – Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini. ***Direttiva 2006/141/CE*** – Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento e abrogazione della Direttiva 1999/21/CE. ***Direttiva 2009/39/CE*** – Prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare e Abrogazione della Direttiva 89/398/CEE. **Regolamento (CE) N. 41/2009** – Relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.	

Fonte: (www.sicurezzalimentare.net, mod.).