



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

Linee guida Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004

L'entrata in vigore dei recenti regolamenti europei in materia di sicurezza degli alimenti, il cosiddetto "Pacchetto igiene", sta avviando una profonda revisione del quadro normativo alimentare. Di qui l'esigenza di fornire agli operatori strumenti operativi per adeguare la propria attività ai nuovi provvedimenti. La Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ha elaborato le Linee guida applicative per i Regolamenti europei 852/2004 e 853/2004. Queste Linee guida sono brevemente riassunte di seguito.

Linee guida applicative per il Regolamento 852/2004

Il Regolamento 852/2004 si applica:

- alla produzione primaria, comprese le attività di trasporto, magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, purchè tali prodotti non subiscano modificazioni sostanziali;

l'estensione dell'obbligo di applicare l'autocontrollo alla produzione primaria rappresenta la principale innovazione rispetto alla normativa precedentemente in vigore (Dir. 93/43/CEE, recepita in ambito nazionale con il D.Lgs 155/97), coprendo così l'intera filiera agroalimentare.

- al trasporto di animali vivi, ed al trasporto dal luogo di produzione ad uno stabilimento per i prodotti vegetali e per i prodotti della pesca e della caccia.

Il Regolamento non si applica alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a piccoli dettaglianti in ambito locale, intendendo:

- per "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari" la cessione occasionale e su richiesta di detti prodotti al consumatore o all' esercente; questa attività di cessione deve essere marginale rispetto all'attività dell'azienda produttrice;

- per "ambito locale" la Provincia in cui ha sede l'azienda e le Province limitrofe.



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita devono essere registrate, ove non siano riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

L'Autorità a cui registrarsi è la ASL. La registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte della ASL. Le aziende già in possesso di un'Autorizzazione, di un Nulla osta sanitario o di una registrazione ai sensi di una normativa specifica non devono registrarsi. La procedura da seguire è la Denuncia di inizio attività (DIA):

- le aziende non soggette ad Autorizzazione sanitaria ai sensi della precedente normativa nazionale devono registrarsi mediante DIA semplice, a cui può fare seguito l'immediato inizio dell'attività;
- le aziende soggette ad Autorizzazione sanitaria ai sensi della precedente normativa nazionale devono registrarsi mediante DIA differita (l'attività può iniziare entro 45 giorni dalla comunicazione);

Se in un'azienda sono svolte più attività, una sola delle quali soggetta a DIA, tutta l'azienda ne viene considerata soggetta. La ASL può effettuare un sopralluogo, durante i 45 giorni, nelle aziende che presentano DIA differita. Tutte le aziende non ancora registrate o autorizzate secondo la precedente normativa dovranno comunque provvedere entro il 31 dicembre 2009. Non si ritiene opportuno, al momento, estendere l'obbligo di riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004 ad attività quali:

- centri di cottura che preparano piatti precucinati direttamente per il consumatore finale;
- produzione di gastronomia o altri prodotti, che utilizzano prodotti animali già trasformati in uno stabilimento riconosciuto.

Dal 1 gennaio 2006 sono decadute tutte le deroghe concesse in base alla precedente normativa comunitaria. Possono comunque essere richieste deroghe, ad esempio per l'utilizzazione di metodi di produzione tradizionali (si veda il Regolamento (CE) 2074/2005). Gli operatori sono invitati ad adottare i Manuali di corretta prassi igienica previsti dal Regolamento (CE) 852/2004. La richiesta di valutazione di questi Manuali va inviata al Ministero della Salute. Il Ministero trasmette i Manuali



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni e alle Province autonome di Trento e Bolzano, alle Associazioni di categoria e dei consumatori interessate. Detti soggetti possono fare pervenire al Ministero eventuali osservazioni entro 60 giorni dalla data di ricevimento del Manuale. Gli operatori sono invitati ad assicurare un adeguato livello di formazione del personale. La documentazione relativa sarà verificata dall'Autorità competente. Le Associazioni di categoria possono preparare Manuali di buona prassi igienica e per l'applicazione della normativa alimentare.

Linee guida applicative per il Regolamento 853/2004

Il Regolamento 853/2004 si applica ai prodotti di origine animale, ai prodotti non trasformati (non sottoposti a trattamento), ai prodotti trasformati (ottenuti dal trattamento di quelli non trasformati), ai prodotti composti (contenenti prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale).

Vengono inoltre indicate norme specifiche per i seguenti prodotti primari di origine animale:

- molluschi bivalvi vivi;
- prodotti della pesca;
- latte crudo;
- uova.

Il Regolamento non si applica alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale, o a piccoli dettaglianti in ambito locale. Sono anche escluse dall'applicazione del Regolamento:

- le attività di commercio al dettaglio effettuate nelle aziende di agriturismo;
- la fornitura di piccoli quantitativi di carne di pollame o lagomorfi al consumatore finale o a esercizi commerciali al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono al consumatore finale tali carni come carni fresche; tale quantità non deve superare i 500 capi l'anno;



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

- la cessione da parte dei cacciatori di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica al consumatore finale o a esercizi commerciali al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono al consumatore finale tali carni come carni fresche; tale quantità non deve superare i 500 capi l'anno per la selvaggina di piccola taglia, ed 1 capo per cacciatore per anno per la selvaggina di grossa taglia.

La fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a piccoli dettaglianti in ambito locale è definita come presentato nelle Linee guida per il Regolamento 852/2004. Tuttavia, nel caso in cui l'attività di vendita al dettaglio sia effettuata da un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro, oppure ad un esercizio di somministrazione, l'ambito locale va inteso come relativo al Comune in cui si svolge l'attività ed ai Comuni limitrofi. Il Regolamento si applica anche alla cessione di selvaggina di grossa taglia abbattuta nel corso di programmi di abbattimento autorizzati. La zona di provenienza deve essere comunicata dal cacciatore per iscritto. Sono valide le prescrizioni sanitarie (Trichinella nelle carni) e relative alla rintracciabilità dei prodotti (si veda il Regolamento (CE) 178/2002).

Le aziende devono essere riconosciute dall'Autorità sanitaria. Le aziende devono inoltre essere registrate secondo le modalità presentate nelle Linee guida per il Regolamento 852/2004. Le carni fresche possono essere immesse sul mercato solo se contrassegnate da un bollo sanitario. I prodotti animali primari, non trasformati, trasformati e composti possono essere immessi sul mercato solo se contrassegnati da un marchio di identificazione. Come indicato nelle Linee guida per il Regolamento 852/2004, dal 1 gennaio 2006 sono decadute tutte le deroghe concesse in base alla precedente normativa comunitaria. Gli operatori sono invitati ad assicurare un adeguato livello di formazione del personale. La documentazione relativa sarà verificata dall'Autorità competente. Le Associazioni di categoria possono preparare Linee guida per l'applicazione dell'HACCP e coadiuvare le aziende nella formazione del personale.

Regolamento (CE) 2076/2005

Il Regolamento 2076/2005 stabilisce un periodo transitorio, nonché alcune deroghe e modifiche, riguardo all'applicazione dei Regolamenti 853/2004, 854/2004 ed 882/2004, relativi all'igiene ed ai controlli sui prodotti alimentari di origine animale.

Il Regolamento stabilisce quanto segue:

- viene fissato un periodo transitorio di quattro anni, fino al 31 dicembre 2009, per l'attuazione dei Regolamenti 853/2004 ed 854/2004, ad eccezione degli imballaggi e delle informazioni relative alla catena alimentare;
 - vengono emanate delle disposizioni da applicare durante tale periodo transitorio;
 - gli alimenti di origine animale prodotti prima del 1 gennaio 2006 possono essere posti in commercio, purché provvisti dei marchi indicati dalla Direttiva 2004/41/CE; inoltre, se tali prodotti possono essere conservati oltre il termine del periodo transitorio, possono essere commercializzati per tutta la durata della conservazione;
 - le disposizioni del Regolamento 853/2004 non si applicano alla fornitura diretta di piccole quantità di carni di pollame e lagomorfi (coniglio), macellati nell'azienda produttrice e venduti direttamente al consumatore finale o agli operatori commerciali;
 - gli operatori che sono stati autorizzati prima del 1 gennaio 2006 a mettere in vendita alimenti di origine animale sul mercato nazionale, possono continuare a commercializzare i loro prodotti:
 - a) esclusivamente sul territorio nazionale;
 - b) purché provvisti di un marchio, valido sul territorio nazionale, che non possa essere confuso con i marchi indicati dall'art. 5 del Regolamento 853/2004;
- questa autorizzazione è valida fino al riconoscimento degli stabilimenti di produzione di tali alimenti;
- i materiali da imballaggio ed etichettatura provvisti di marchi prestampati ed acquistati prima del 1 gennaio 2006, possono essere utilizzati fino al 31 dicembre 2007;



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

- le attrezzature per la marchiatura in dotazione agli operatori al 31 dicembre 2005, possono essere utilizzate fino alla sostituzione o al più tardi fino al 31 dicembre 2009, purché il numero di riconoscimento dello stabilimento non venga cambiato;

- le importazioni di alimenti di origine animale, anche se contenenti ingredienti vegetali, per le quali non è stata stabilita una condizione sanitaria armonizzata non sono soggette all'art. 6 del Regolamento 853/2004;

tale deroga è valida sino a quando non sarà stabilita tale condizione sanitaria;

- le prescrizioni relative alle informazioni sulla catena alimentare fissate dal Regolamento 853/2004 possono essere attuate come segue:

a) per il settore avicolo: immediatamente;

b) per il settore suino: entro la fine del secondo anno del periodo transitorio;

c) per il settore del vitello e per il settore equino: entro la fine del terzo anno del periodo transitorio;

gli Stati membri che attuano tali disposizioni transitorie ne riferiscono in merito ogni anno;

- il certificato attestante l'esito positivo dell'ispezione ante mortem di ungulati non domestici d'allevamento è firmato e rilasciato dal servizio veterinario;

- vengono indicati i requisiti delle carni macinate, relativamente alla percentuale di grasso ed al rapporto tessuto connettivo/proteine di carne;

l'etichettatura di tali prodotti deve contenere le seguenti parole:

a) "percentuale di grassi inferiore a...";

b) "rapporto tessuto connettivo/proteine di carne inferiore a...";



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

le carni macinate non conformi a tali criteri recanti un marchio nazionale che non possa essere confuso con i marchi indicati dall'art. 5 del Regolamento 853/2004 possono essere commercializzate sul territorio nazionale;

- il ghiaccio utilizzato negli stabilimenti a terra per la conservazione dei prodotti della pesca freschi può essere ottenuto da acqua pulita;

- gli operatori possono utilizzare, sia sulle navi sia negli stabilimenti a terra, acqua pulita nella lavorazione dei prodotti della pesca;

- gli operatori possono utilizzare negli stabilimenti a terra acqua pulita per il raffreddamento di crostacei e molluschi sottoposti a cottura;

- il valore limite del tenore di germi nel latte vaccino crudo indicato dal Regolamento CE 853/2004 va rispettato solo se tale latte debba essere trattato termicamente, e non lo sia stato entro il periodo indicato nelle procedure basate sul sistema HACCP;

- gli Stati che prima del 1 gennaio 2006 applicavano norme nazionali relative alla temperatura di magazzinaggio ed ai veicoli di trasporto delle uova possono continuare ad applicare tali norme;

- le uova incrinata possono essere utilizzate nella produzione di uova liquide, purché impiegate al più presto e provenienti direttamente dai centri di produzione o imballaggio;

- il personale dei macelli autorizzato allo svolgimento di mansioni di assistente specializzato ufficiale deve ricevere la stessa formazione degli assistenti specializzati ufficiali solo per le specifiche mansioni che è autorizzato ad eseguire;

gli stabilimenti che intendono fare eseguire al personale funzioni di assistente durante i controlli ufficiali sono esentati, per la durata del periodo transitorio, dall'obbligo della certificazione internazionale, purché dimostrino che le procedure relative a tale certificazione siano in corso;

- il modello di attestato presentato nella Direttiva 91/495/CEE può essere utilizzato nel trasporto dall'azienda al macello di ungulati non domestici d'allevamento;



Studio

MEDRA

Servizio di prevenzione e protezione dai rischi nei luoghi di lavoro
Igiene Alimentare HACCP – Medicina del lavoro
Protezione ambientale – Consulenza Privacy

- le importazioni di alimenti di origine animale, anche se contenenti ingredienti vegetali, per le quali non è stata stabilita una condizione sanitaria armonizzata non sono soggette al Regolamento 854/2004;

tale deroga è valida sino a quando non sarà stabilita tale condizione sanitaria;

- le Autorità possono designare, in deroga al Regolamento 882/2004, un laboratorio non accreditato per i controlli sui prodotti animali purché tale laboratorio:

a) sia in corso di accreditamento in conformità al Regolamento 882/2004; b) garantisca che i sistemi di controllo di qualità per le analisi saranno operativi entro il 1 gennaio 2006;

- le disposizioni del Regolamento 2076/2005 possono essere riviste in qualsiasi momento alla luce dell'attuazione dei Regolamenti 853, 854 ed 882/2004.

www.studiomedra.it

