

Doc. Emanuela Cugola
Post Box N°6, Ostiglia (MN) 46035 Italy
Mobile: 00393476450401

*Il nuovo pacchetto igiene: una moderata
rivoluzione per riconquistare la fiducia
del consumatore*

New food-hygiene package: a moderate revolution to reconquer consumers' confidence

*Si precisa che questo documento è uno schema di presentazione e risulta incompleto se non
accompagnato da una presentazione orale e relativa discussione*

*Il corpo del pacchetto igiene è dato da:
quattro Regolamenti CEE
e una direttiva abrogativa*

1. *Il regolamento 852/2004 (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari*
2. *Il Regolamento 853/2004 (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.*
3. *Il regolamento 854 (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.*
4. *Il regolamento 882 (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità della normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.*
- 5) *Direttiva 2004/41 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004 che abroga alcune direttive recante 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 e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio*

Il contesto economico-politico:

- ☞ *EU alla ribalta per gli allarmi igienico sanitari (BSE, diossine, Sudan ...)*
- ☞ *Discrepanze interpretative della normativa comunitaria a livello locale
es.: errori di traduzioni, recepimenti di direttive da parte degli stati membri)*
- ☞ *Esistenza di problematiche regionali particolari (caso delle quote latte In Italia)*
- ☞ *EU criticata da Cina e India per aver adottato misure protezionistiche
atte a contrastare lo sviluppo del commercio (con nazioni non EU)*
- ☞ *Il lavoro del Codex Alimentarius è stato considerato da alcune associazioni
insufficiente e comunque influenzato dai rappresentanti di categoria dell'industria*
- ☞ *l'allargamento della comunità europea ai paesi dell'est (Repubblica Ceca ad esempio)
impone una razionalizzazione della regolamentazione tale da agevolarne lo sforzo di
adeguamento al sistema EU.*

Proponimento della EU

1. *Risanare il corpus iuris alimentare*

2. *Eliminare un patchwork di disposizioni legislative talvolta contraddittorie*

Riconquistare la fiducia del consumatore e... dell'operatore

5. *Elevare gli standard igienico sanitari europei (Europa è stata tacciata per essere l'organismo con i più restrittivi Standard al mondo in Materia di food safety)*

3. *Frenare la presenza crescente di prodotti importati qualitativamente diversi da quelli europei
Aglio cinese,
piselli e pomodoro cinese
carne argentina
ecc.....*

4. *Spingere la proiezione esportativa dell'Europa*

5

Il regolamento 852/2004 (CE) La struttura orizzontale

*Nel regolamento vi sono
26 consideranda (recitals);
18 articoli (articles);
2 allegati (enclosures).*

allegato I relativo ai requisiti d'igiene per la produzione primaria e le operazioni associate (trasporto, magazzinaggio manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, trasporto di animali vivi; trasporto per la consegna dal luogo di produzione ad uno stabilimento di lavorazione per i prodotti vegetali e per quelli della pesca e della caccia)

allegato II : relativo ai requisiti d'igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)

27/10/2005

6

Gli inclusi: dal primario, al secondario (ovvero il trasformatore), ivi comprendendo per esempio: il trasportatore (di animali, di oleaginose, di lattuga...), i coffe shop, i chioschi distributori di prodotti, i cash and carry, gli ambulanti (esempio i "piadinari"), gli acquacoltori, i cacciatori, i distributori automatici, il produttore di materiale a contatto con alimenti ecc.....



Il protagonista: (art. 1)
"la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare"



Gli esclusi nell'ambito di applicazione : (Art. 1, punto 2): " produzione primaria per uso domestico, o la fornitura di piccoli quantitativi di prodotti primari al consumatore o a dettaglianti locali....".

Il criterio di pertinenza al nuovo regolamento 852/CE

"le disposizioni del regolamento si applicano alla mia azienda ed al mio processo?"

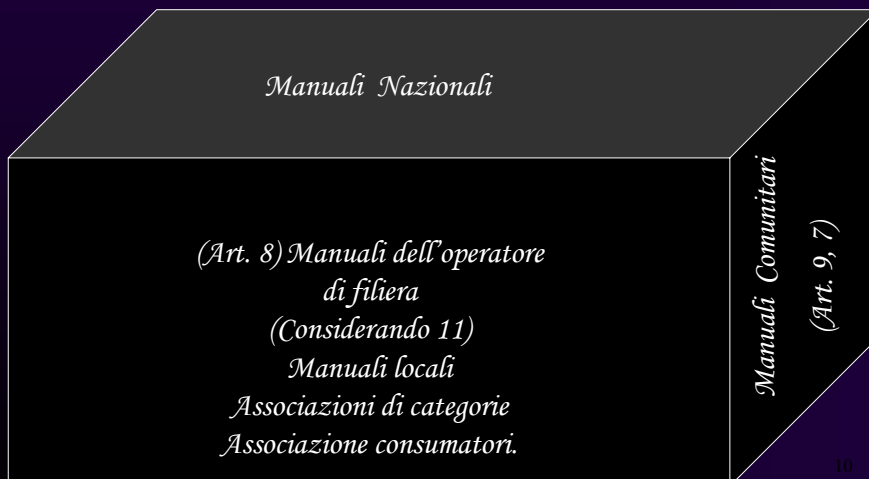


Il coinvolgimento del settore primario.....

**IL SETTORE PRIMARIO
nell'ambito della strategia integrata (Art. 2, lettera b)
e della politica agricola comune, volta a fissare
norme sanitarie specifiche per la produzione e
l'immissione sul mercato
dei prodotti alimentari. (Considerando 3)
E' PER LA PRIMA VOLTA CHIAMATO A
RISPONDERE DELLA QUALITA' INTRINSECA
DEL PRODOTTO FORNITO.*

*.....(non immediato!).....nell'applicazione del metodo
HACCP per l'analisi dei pericoli
e del Sistema di controllo (Rif. Art. 5)*

Strumenti operativi nel settore primario "I MANUALI"



Manuali di corretta prassi igienica o di corretta prassi operativa nazionali o locali

1. *Redatte da un gruppo di lavoro (comprendente esperti)*
2. *Subiscono un iter di approvazione da parte di Bruxelles*
3. *Stesura di un programmato calendario di attività*
4. *La circolazione è a carico dell'associazione di categoria*
5. *Possono essere chieste (e motivate deroghe al regolamento)*
6. *Priorità agli ethnic business (ai prodotti di nicchia o artigianali)*
7. *Devono riportare esempi esplicativi coerenti con il settore trattato*
8. *deve essere comprensibilissima la differenza fra requisito cogente e volontario (che contribuisce alla raggiungimento della food safety)*

27/10/2005

11

Manuali di corretta prassi igienica o di corretta prassi operativa su base volontaria

Contenuti potenziali del manuale (in rif. Allegato I)

1. *Il campo di applicazione: l'azienda, la tipologia di prodotto;*
2. *Ambito legislativo, (ivi comprese le norme per il commercio extra CEE);*
3. *Metodiche di controllo: delle zoonosi; o la gestione dei trattamenti alle colture ai terreni o agli animali (biocidi, fertilizzanti, farmacologici); o la gestione delle infestazioni (pest control, parassiti, micotossine, istamina ecc. ...) controllo di inquinanti (dell'aria dell'acqua del suolo) quali metalli pesanti, PCB ecc.; controllo delle fisiopatologie e dell'impatto ambientale.*
4. *La gestione del processo ed i limiti di accettabilità stabiliti o imposti dalla legge (cogenti)*
5. *Il cleaning, la gestione e la manutenzione delle infrastrutture, degli utensili degli accessori, dei rifiuti (GMP, GHP, GCP ecc.)*
6. *La gestione del trasporto (il mantenimento della catena del freddo per prodotti periscibili)*
7. *La formazione del personale (ivi comprendendo il personale ausiliario: tecnici manutentori, addetti al cleaning,, gli operatori del settore packaging a contatto con gli alimenti ecc.)*

Conseguenze pratiche immediate per il settore:

1. *Implicazioni tecnico organizzative:
Probabili investimenti o ammodernamenti strutturali al lay-out (conformità di pavimenti strutture, soffitti, circolazione dell'aria in ambienti controllati quali camere bianche, sale di trasformazione, ecc..)*
2. *Semplificazione e "sburocratizzazione" della documentazione inerente la gestione del rischio relativo al prodotto!*

	Fase	CCP/CP	pericolo
Zona sporca	Ricevimento condizionato di materia prima deperibile	CCP	Chimico: (residui di fertilizzanti, pesticidi, biocidi, ecc.) Fisico: corpi estranei (metallo, vetro, terra, plastica, pietre, rametti o materiale organico diverso dalla materia prima) Biologico: moltiplicazione microbica (patogeni, muffe, protozoi)
	Preparazione prodotto: Lavaggio/cernita (calibro colore) / toielettatura	CP	Chimico: contaminazione con detergenti e disinfettanti (cloro ad es.) Fisico: contaminazione particellare (metalli, plastica, vetro, corpi biologici, infestanti)
	Lavorazione: Cubettatura o macinatura o pelatura o calibratura o setacciatura o lucidatura o ceratura	CP	Chimico: contaminazione con detergenti e disinfettanti (cloro) Fisico: contaminazione particellare
	Aggiunta condimenti o farciture o panature	CP	Biologico: contaminazione e moltiplicazione microbica
Zona pulita	Tattamento termico: pastorizzazione o cottura o frittura	CCP	Biologico: moltiplicazione microbica (patogeni, muffe)
	Abbattimento termico rapido	CCP	Biologico: germinazione delle spore e proliferazione delle forme vegetative
	Confezionamento	CP	Fisico: contaminazione particellare Biologico: contaminazione microbica
	Stocaggio/ spedizione	CP	Biologico: proliferazione microbica

Flusso di lavorazione di un prodotto della V gamma

Il criterio dei limiti microbiologici

Considerando 17 del regolamento 852/04 (CE): la fissazione di obiettivi di riduzione di patogeni o standard di produzione può orientare l'applicazione delle norme di igiene.

Art. 1 punto 1 lettera f del regolamento 852/04: è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi

Infatti, a esempio: viene introdotto il limite della CBT e delle cellule somatiche per l'utilizzazione del latte crudo

Il riscatto dei metodi tradizionali & HACCP

• IL CONCETTO DI FLESSIBILITA' del regolamento APPLICATO ALLE TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE TRADIZIONALI

Considerando 15 e 16:

*è necessario adottare "flessibilità per... usare i metodi Tradizionali ...
La flessibilità è importante per regioni soggette a particolari vincoli geografici "
(IGP, DOP, SGT ecc.). "E' consentita l'utilizzazione ininterrotta dei metodi
Tradizionali in una qualunque fase della produzione trasformazione o distribuzione
Degli alimenti" (purchè non si comprometta la salute pubblica).*

*Possibilità da parte della commissione d
i valutare deroghe alla presente pur
nel rispetto della salute del consumatore
e della conformità di prodotto*



27/10/2005

*Chiarimento sull'applicazione del metodo
HACCP
(Considerando 15: "il requisito di stabilire
limite critico non implica la necessità
di fissare un limite numerico in ciascun caso)*

Parificazione dei requisiti di igiene e di controllo fra prodotti realizzati in UE e importati -

Articolo 10

*In materia di igiene degli alimenti importati
Le pertinenti disposizioni della
Legislazione alimentare includono i requisiti
dell'art. 3 (obblighi del settore alimentare)
e dell'art. 6 Controlli ufficiali registrazione
e riconoscimento)*

Articolo 11

*In materia di igiene degli alimenti esportati o
Riesportati le pertinenti disposizioni della
Legislazione alimentare..... includono
I requisiti dell'articolo 3 (obblighi del settore
alimentare) e dell'art. 6
(Controlli ufficiali registrazione e riconoscimento)*

Assenza di criteri sanzionatori

*Posizione garantista dell'UE per migliorare: la tutela del Prodotto europeo e
salvaguardare e la libera circolazione delle merci (rif. Considerando 1 del reg. 852)*

Implicazioni:

Occasione di rinnovare il proprio sistema operativo di controllo (possibile riduzione di CCP nello schema di flusso; Razionalizzazione delle analisi, in riferimento a criteri microbiologici condivisi e validati)

Investimenti economici (es.: macelli caseifici Laboratori, Industrie di packaging)

“Scientificità” di approccio sia da parte dell’operatore sia da parte del controllore

*Maggiore responsabilità da parte dell’operatore
&
Maggior impegno da parte delle Autorità sanitarie*

27/10/2005

Lo scenario futuro:

Un sistema di controllo (da parte delle autorità sanitarie) competente in grado di verificare l’adeguatezza operativa sia in termini sia di igiene sia di rispetto delle leggi

*La creazione non ancora ultimata di un **sistematico, unitario regime igienico sanitario** che copre e tutela tutti i settori sostituendo le attuali leggi specifiche e locali*

miglioramento della food safety lungo tutta la filiera attraverso piani di verifiche autonome (self checking plans) compreso il primario

*Insomma:
Comunitarizzazione del diritto Agro alimentare*

27/10/2005

18

***Credits:** si ringrazia la collaborazione della Dott.ssa Giorgia Martinelli per la selezione delle fotografie utilizzate da Storia dell'arte di Giulio Carlo Argan.*

***Bibliografia e sitografia:** www.diritto.it; www.foodquality.com;
www.foodandbeverage.com; www.foodnavigation.com news of September05;
www.foodproductiondaily.com; www.codexalimentarius.net;
FSA (Food Standard agency 11 October 2004, draft)*

“entrata in vigore del pacchetto igiene che cosa succederà alle normative vigenti?” di Ferruccio Marello, articolo di alimenti e bevande numero aprile 2005;

*Finanacial Time, news of February Montarjemi 2005;
food safety: Part II HACCP in application by Jasmine*

***Data la complessità e la “bellezza” della materia è gradito l’invio di commenti o racconti di esperienze o casi a : ecugola@yahoo.com*