

CONVEGNO TECNICO

NUOVE NORMATIVE E STRUMENTI TECNICI

COME OPPORTUNITÀ PER LE AZIENDE

DOMENICA 22 APRILE 2012 - ORE 10,30

SALA CONVEGNI CENTRO FIERISTICO FIERE DELLA CAMPANIA

LOC. CASONE - ARIANO IRPINO (AV)

***“La corretta gestione della tracciabilità degli
alimenti lungo la filiera agroalimentare:
da mero adempimento ad utile strumento di
tutela per gli operatori”***

INTEGRA: Dott.ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico

LA TRACCIABILITA' – LE DATE

2002:

- Il regolamento (CE) 28 gennaio 2002 n. **178**, del Parlamento europeo e del Consiglio, oltre a istituire l'**Autorità europea per la sicurezza alimentare** e fissare procedure nel campo della sicurezza alimentare, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

Art 18_ RE CE 178/2002 introduce nel diritto alimentare europeo una prescrizione generale la "rintracciabilità" di tutti gli alimenti e mangimi.

01 GENNAIO 2005:

- Termine ultimo per l'attuazione della prescrizione di cui all'art 18 del RE CE 178/02

2006:

D.Lgs. 5 APRILE 2006, N. 190

- "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002"

DEFINIZIONI

Alimento: art 2 del RE CE 178/02:

Si intende per alimento, derrata alimentare o prodotto 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.

Impresa alimentare art3, comma 2:

Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Rintracciabilità: art 3, comma 15:

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.

ART. 18 – RINTRACCIABILITA’

- Obbligatorietà della rintracciabilità degli alimenti.....e’ disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: **è dunque un obbligo di legge in tutte queste fasi**
- 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.,ecc: **individuazione precisa dei FORNITORI**
- Gli operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo: **SISTEMA DOCUMENTALE A SOSTEGNO DELLA TRACCIABILITA’ IN INGRESSO e IN USCITA**
- **OBBLIGO DI ETICHETTATURA** Gli alimenti devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione:

ART. 19 – OBBLIGHI RELATIVI AGLI ALIMENTI: OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

- **OBBLIGO di ALLERTA PER PRODOTTI NON CONFORMI**

Se un operatore del settore alimentare ritiene 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, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti.

- **RESPONSABILITÀ DEI DISTRIBUTORI:**

Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento, devono avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare.

- **OBBLIGO DI COLLABORAZIONE CON LE AUTORITÀ COMPETENTI**

VANTAGGI DELLA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

- Attualmente **l'aumento della sensibilità** del consumatore che vuole essere sempre più sicuro degli alimenti acquistati, dell'origine, della qualità delle materie prime utilizzate, ecc. fa sì che **la tracciabilità sia anche un'utile strumento di marketing**, infatti anche la nuova normativa sull'etichettatura pone una maggiore attenzione sugli aspetti sanitari.
- La rintracciabilità viene percepita dal consumatore anche per un altro aspetto fondamentale che essa manifesta ovvero **la responsabilità da parte di ciascun componente della filiera produttiva riguardo la tutela della salubrità e sicurezza alimentare del prodotto commercializzato**, naturalmente in etichetta non appaiono in dettaglio tutte le informazioni relative alla tracciabilità perché la rintracciabilità non è altro che l'insieme della documentazione raccolta dagli O.S.A. coinvolti nelle varie fasi produttive che vanno dalla raccolta alla commercializzazione.
- si stanno sviluppando sempre più **UNI EN ISO 22005: 2008**;

VANTAGGI DELLA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

VANTAGGIO COMPETITIVO:

I mercati si stanno allargando sempre più:

- Lo consentono le moderne tecniche di produzione agricole e di trasformazione (aumento shelf life) ovvero aumento tempi di conservazione degli alimenti
- Lo consentono mezzi di trasporto sempre più veloci
- Lo consentono sistemi di comunicazione informatica più efficaci (internet, e-mail, ecc)
- Principio fondamentale del mercato europeo è quello di assicurare una circolazione di alimenti sicuri e sani e la legislazione europea si sta muovendo in questa direzione, quindi ecco perché la rintracciabilità diventa uno strumento fondamentale.
- Infatti mentre fino a pochi anni fa l'obbligo di rintracciabilità era limitato solo ad alcune categorie di prodotti alimentari più a rischio (uova, carni, pesce), oggi l'OBBLIGO della rintracciabilità è esteso anche a tutti i prodotti agroalimentari.

VANTAGGI DELLA TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

VANTAGGIO ECONOMICO:

in caso di **emergenza** un buon sistema di rintracciabilità ci consente di :

- isolare una sola linea di produzione
- agevolare il lavoro delle autorità competenti
- accorciare i tempi di intervento (confinamenti in azienda o richiamo del prodotto)
- Incremento della fiducia del consumatore nella sicurezza, nella provenienza e nella bontà del prodotto acquistato

INOLTRE

- Ci consente di non fermare la produzione, e continuare la vendita dei lotti illesi.

Tutto questo si traduce in un ***VANTAGGIO ECONOMICO, perché siamo in grado di limitare i danni operando ritiri di prodotto in tempi brevi e con costi limitati***

CASI PRATICI

Azienda 1: caso di un distributore Azienda di commercializzazione pesce

Approvvigionamento prodotti ittici (provenienza MALESYA) 20.000 T

Applicazione tracciabilità:

- in entrata (fornitori)
- nella filiera interna
- In uscita(clienti)

Distribuzione ai vari clienti (supermercati, punti vendita, alimentari, ecc.)

Comunicazione di allerta sanitaria (RASFF)

IMMEDIATA IDENTIFICAZIONE DELLA MERCE E DEI FLUSSI TRAMITE IL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ

rapido ritiro presso i clienti

Confinamento della merce ancora presente nello stabilimento

INTEGRA: Dott.ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico

CASI PRATICI

Azienda 2:

Azienda casearia
(Casertano)

CASEIFICIO SOTTOPOSTO A SEQUESTRO

recentemente un'azienda casearia è stata sottoposta a sequestro,

capannone ed impianti, circa 33 q di latte sono stati sequestrati anche a causa dell'assenza di documentazione a sostegno della tracciabilità.

CONCLUSIONI

La tracciabilità, oltre ad essere un obbligo di legge, può essere utilizzata di accorciare la distanza tra produttori e consumatori, infatti

l'attuazione di strategie di controllo legate alla rintracciabilità , quali sistemi di gestione volontaria e non solo, è **quanto mai necessaria** per dare trasparenza al sistema produttivo e per consentire di **creare un rapporto di fiducia tra consumatore ed produttore.**

LE SANZIONI - D. Lgs 190/2006

Il presente decreto reca la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui agli art. 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.

ART. 2 – Violazione degli obblighi derivanti dall'art. 18 del regolamento (CE) n.178/2002 in materia di rintracciabilità.

- **COMMA 1**

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'art. 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria **da € 750 a € 4500**.

LE SANZIONI - D. Lgs 190/2006

ART. 5 – Violazione degli obblighi nei confronti dell’operatore che non incidono sul confezionamento, sull’etichettatura, sulla sicurezza o sull’integrità dell’alimento ai sensi degli art. 19 e 20 del regolamento (CE) n.178/2002.

- **COMMA 1**

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi svolgenti attività di vendita al dettaglio o di distribuzione di alimenti o di mangimi, che non incidono sulla sicurezza o integrità dell’alimento o del mangime, i quali non avviano procedure, nei limiti della propria attività, per il ritiro dal mercato di prodotti di cui siano a conoscenza che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **€ 500 a € 3000**.

- **COMMA 2**

La sanzione di cui al comma 1 si applica anche nelle ipotesi in cui gli stessi operatori non attuino gli interventi predisposti dai responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione, dalle autorità competenti, ai fini del ritiro o richiamo degli alimenti o mangimi.

LE SANZIONI - D. Lgs 190/2006

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

- **COMMA 1**

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi essendo a conoscenza che un alimento o un mangime da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non più nella loro disponibilità, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **€ 3000** a **€ 18000**

- **COMMA 2**

Gli operatori del settore alimentare che hanno attivato una procedura di ritiro di cui al comma 1, che non informano le autorità competenti sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **€ 500** a **€ 3000**.

LE SANZIONI - D. Lgs 190/2006

- **COMMA 3**

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi i quali non forniscono alle autorità competenti le notizie o la collaborazione dalle stesse legittimamente richieste, al fine di evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento, ad un mangime o ad un animale da essi fornito, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **€ 2000** a **€ 12000**.

ART. 4 – Violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori e degli utilizzatori di cui agli art. 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002.

- **COMMA 1**

Gli 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, 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 **€ 2000** a **€ 12000**.