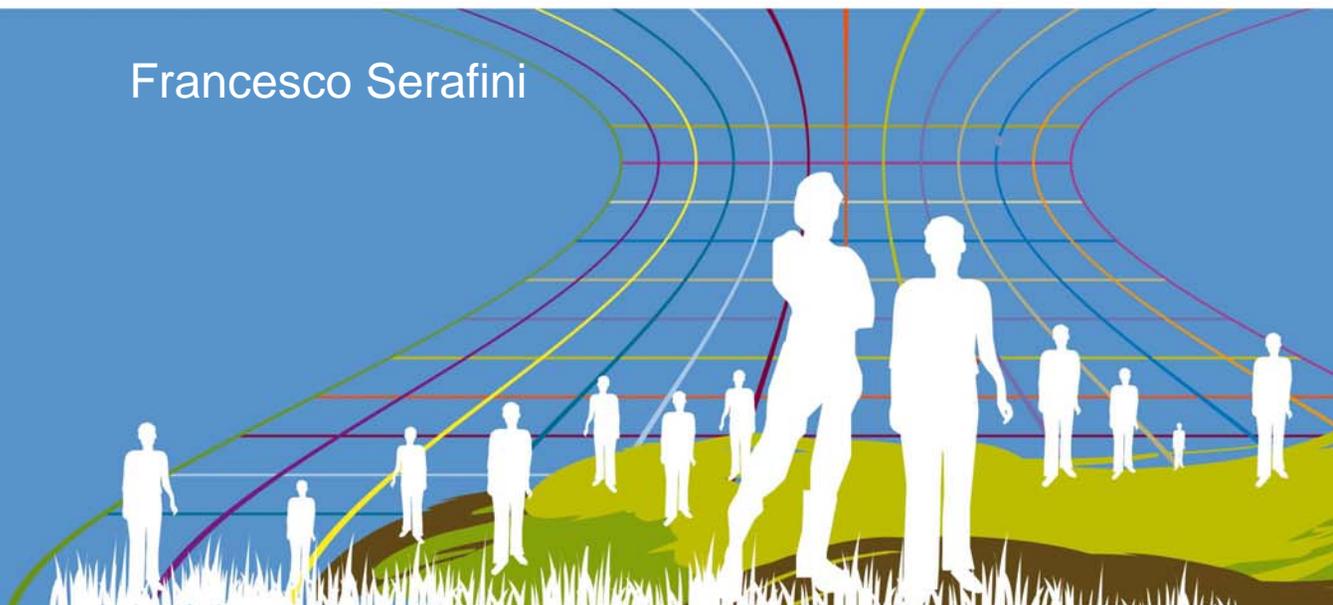


Gli adempimenti relativi alla legislazione alimentare e le esperienze degli altri Stati membri

Francesco Serafini

Roma, 29 Luglio 2009



Indice

- Quadro normativo UE;
- Alcune esperienze degli Stati membri;
- Quadro nazionale e Health check;
- Attuazione controlli.

Quadro normativo UE

- Reg. n. 178/2002/CE: requisiti sicurezza alimentare, rintracciabilità, procedure per la s.a. → attuazione art. 17:
- Regg. n. 852-853/2004/CE: igiene prodotti alimentari;
- Reg. n. 183/2005/CE: igiene dei mangimi;
- Reg. n. 396/2005/CE: LMR antiparassitari in alimenti e mangimi (HC).

Esperienze SM: Danimarca

- Danish Food Industry Agency: responsabilità CC e OP nazionale;
- Danish Veterinary and Food administration + Danish Plant Directorate: coordinamento controlli (101 Enti di controllo territoriali);

(Ministry of food, agriculture and fisheries)

Esperienze SM: Danimarca

- Consultazione con le Associazioni di categoria agricole prima dell'implementazione: rendere chiari e operativi i 117 requisiti (doc. su Orientamenti a livello nazionale).

Danimarca: modalità di controllo

- Convenzioni fra Enti di controllo: analisi del rischio congiunta e intervento di un ispettore unico in azienda (no ripetitività per operatori);
- Visite ispettive + follow up (AR).

Sistema di Allarme Rapido

- SAR a livello comunitario (Reg. 178 art. 50) – in Italia Circ. MinSalute 15/05/03: SAR nazionale + regionali con relazioni trimestrali e annuali;
- Danimarca: SAR specifico su salmonella (3 livelli) ma scarso monitoraggio dei dati collegati - solo un caso recente di richiamo.

Esperienze SM: Francia

- Agenzia nazionale per l'alimentazione: responsabilità CC;
- Servizi veterinari: controlli produzioni animali;
- Servizi regionali per l'alimentazione: controlli produzioni vegetali.

Francia: modalità di controllo

- Agenzia nazionale: emissione vademecum per armonizzazione procedure di controllo;
- Focalizzazione sull'implementazione del sistema di rintracciabilità come elemento chiave per lotta alla salmonella (es. codice stampigliato uova).

Francia: modalità di controllo

- Check-lists specifiche sui controlli di CC;
- Check-lists più complete per i controlli veterinari;

Effettuati contemporaneamente

- Follow-up in base ad AR.

Italia: applicazione B11

- Accordo MinSalute-Regioni su LG rintracciabilità alimenti e mangimi (28/07/05);
- Accordi MinSalute-Regioni su LL.GG. applicative Regg. 852-853/04/CE (09/02/06).

Italia: applicazione B11

- Manuali volontari BP igieniche: es. LG CIA (GURI 213 dell'11/09/08);
- No verifica presenza fisica del manuale per la produzione primaria ma tenuta registrazioni relative agli impegni di cui alla Circ. AGEA.

Italia: applicazione B11

- Decreto MAP-MIPAF 27/05/04.
rintracciabilità e scadenza del latte fresco;
- Decreto MAP-MIPAF 14/01/05: LG per la
stesura del manuale aziendale (All. A);
- Accordo Stato-Regioni su LG (28/07/05).

Manuale rintracciabilità latte fresco

- Parte generale: normativa, gestione documentazione e NC;
- Parte speciale: anagrafica, gestione mangimi e medicinali, gestione capi trattati e loro latte, latte venduto e sua destinazione.

Modalità di rintracciabilità fornitori mangimi e
impiego nel programma di alimentazione ivi
definito

B11 post Health check

- Reg. 396/2005/CE art. 18: i prodotti di cui all'All. I non devono contenere antiparassitari con LMR superiori a quelli di cui agli All. II e III (LMR definiti e provvisori - Reg. 149/2008/CE);

Attuazione controlli a livello locale

- Controlli congiunti Veneto: prot. d'intesa Regione – AVEPA, integrazione controlli Servizi veterinari, per CC utilizzo check-list ad hoc;
- Controlli congiunti Lombardia: prot. d'intesa DG Sanità e Province - OPR, per CC utilizzo check-list unica concordata con Servizi veterinari.

Conclusioni

Trasferimento *best practice* protocolli
d'intesa tra Enti di controllo e impiego
check-lists congiunte



Semplificazione (proposte per incontro
Bruxelles 08/09/09)

Grazie dell'attenzione !

f.serafini@ismea.it

www.reterurale.it