

Entrata in vigore del Reg. UE 382/21 su gestione degli allergeni alimentari, donazioni alimenti e sicurezza alimentare

Dal 24 marzo entrerà in vigore il nuovo **Reg. UE n. 382/2021**, su **modificazioni agli Allegati I e II del Reg. CE n. 852/2004** e ss. (Igiene dei prodotti alimentari), per quanto attiene in particolare alla **gestione degli allergeni alimentari**, alla **redistribuzione degli alimenti** ed alla **cultura della sicurezza alimentare**.

Il nuovo Regolamento interviene per adeguare il medesimo Regolamento comunitario “Igiene” alla recente Revisione della Norma globale CXC 1-1969, approvata nel settembre 2020 dalla Commissione del Codex Alimentarius, nel senso di introdurre quale Principio generale la nozione di “Cultura della sicurezza alimentare”, tesa a potenziarne la portata tra i consumatori e gli operatori del Settore “aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari”.

### **Riepilogando in sintesi:**

1) anzitutto, sotto il profilo della gestione degli allergeni alimentari, l'**Allegato I Parte A Sez. II citato Reg. CE 852/2004** ss. è stato integrato con l'inserimento del **nuovo Punto 5-bis**, a norma del quale le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di sostanze o prodotti che provochino allergie o intolleranze, di cui al già a suo tempo descritto All. II vigente Reg. UE n. 1169/2011 ss. (Etichettatura), non devono essere usati per la raccolta, il trasporto o il magazzinaggio di alimenti che non contengano tali sostanze o prodotti, “a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti”;

2) in secondo luogo, in ordine all'aspetto della redistribuzione degli alimenti, l'**Allegato II medesimo Reg. 852/2004** ss. è stato parimenti aggiornato tramite l'introduzione, dopo il Capitolo V, del **nuovo Capitolo V - bis**, in virtù del quale gli operatori del Settore alimentare hanno facoltà di redistribuire i prodotti per fini di donazione, previa sistematica e necessaria verifica che gli alimenti sotto la propria responsabilità “non siano dannosi per la salute e siano adatti al consumo umano”, in conformità all'art. 14 Par. 2 del già illustrato Reg. CE n. 178/2002 ss. (Principi generali della legislazione alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare). Solo all'esito favorevole di detta verifica, potranno redistribuire i propri alimenti: prima della data di scadenza, eventualmente applicata ex art. 24 già descritto Reg. UE 1169/2011 ss. (Etichettatura); oppure sino e successivamente al termine minimo di conservazione, eventualmente previsto ex art. 2 Par. 2 lett. r) medesimo Reg. 1169/11; oppure ancora in qualsivoglia momento, qualora non sia

prescritto detto termine minimo ex All. X Punto 1 lett. d) richiamato Reg. 1169/11, in qualsiasi momento.

Gli operatori del Settore alimentare che manipolino gli anzidetti prodotti, dovranno eseguire la prevista e necessaria valutazione, che gli alimenti stessi non siano dannosi per la salute e siano adatti altresì al consumo umano, **tenendo nella debita considerazione almeno i seguenti elementi:**

- *il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, assicurandosi che la durata di conservazione residua sia sufficiente per consentire la sicurezza della ridistribuzione e dell'uso da parte del consumatore finale;*
- *l'integrità dell'imballaggio, se opportuno;*
- *le corrette condizioni di magazzinaggio e trasporto, compresi i requisiti applicabili in materia di temperatura;*
- *la data di congelamento conformemente all'allegato II, sezione IV, punto 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (Norme specifiche in tema di igiene per gli alimenti di origine animale), se applicabile;*
- *le condizioni organolettiche;*
- *la garanzia di rintracciabilità conformemente al regolamento di esecuzione (UE) n. 931/2011 della Commissione (Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale), nel caso di prodotti di origine animale.*

3) infine, sotto il profilo della cultura della sicurezza alimentare, l'**Allegato II stesso Reg. 852/2004** ss. è stato ulteriormente integrato con l'inserimento, dopo il Capitolo XI, del **nuovo Capitolo XI – bis**, in base al quale gli operatori del Settore alimentare devono “istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino”, rispettando i seguenti **requisiti:**

- a) impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti;*
- b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;*
- c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;*
- d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;*
- e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.*

A tal proposito, si specifica che a norma del nuovo Capitolo XI – bis il sopra richiamato “impegno da parte della dirigenza”, di cui al punto a), dovrà includere

necessariamente a cura dell'azienda interessata **azioni mirate**, tenendo conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare, tese in particolare a:

- assicurare che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati, nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare;
- mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare, quando vengano pianificate e attuate modifiche;
- verificare che i controlli siano eseguiti puntualmente ed in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;
- garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;
- assicurare altresì la conformità con i "pertinenti requisiti normativi";
- incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa, tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.