

**Parere del Comitato economico e sociale in merito:**

- alla «Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari»,
- alla «Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale»,
- alla «Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano»,
- alla «Proposta di regolamento del Consiglio che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la commercializzazione e l'importazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano», e
- alla «Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che abroga alcune direttive recanti 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 91/67/CEE»

(2001/C 155/09)

Il Consiglio, in data 17 luglio 2000, ha deciso, conformemente al disposto degli articoli 37, 95 e 152, paragrafo 4, lettera b), di consultare il Comitato economico e sociale in merito alle proposte di cui sopra.

La Sezione «Agricoltura, sviluppo rurale, ambiente» incaricata di preparare i lavori del Comitato in materia, ha formulato il parere sulla base del rapporto introduttivo del Relatore Verhaeghe, in data 8 marzo 2001.

Il Comitato economico e sociale ha adottato il 28 marzo 2001 nel corso della 380<sup>a</sup> sessione plenaria, con 78 voti favorevoli, 1 contrario e 10 astensioni, il seguente parere.

**1. Introduzione****1.1. Sintesi generale**

1.1.1. Le proposte della Commissione sono il frutto di una riformulazione della normativa comunitaria concernente:

- le norme in materia d'igiene dei prodotti alimentari che figurano nella Direttiva 93/43/CEE del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e in una serie di direttive relative alla produzione e alla commercializzazione di prodotti di origine animale;
- le norme di polizia sanitaria (salute degli animali) relative alla commercializzazione di prodotti di origine animale che figurano in una serie di direttive;
- i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale previsti dalle direttive vigenti.

1.1.2. Le direttive in oggetto (17 in totale) sono state elaborate progressivamente a partire dal 1964 in risposta alle esigenze del mercato interno, ma perseguendo sempre un elevato livello di tutela del consumatore. La molteplicità delle direttive, la compenetrazione di ambiti diversi (igiene, polizia

sanitaria, controlli ufficiali) e l'esistenza di norme diverse per i prodotti di origine animale e gli altri prodotti alimentari hanno condotto a una situazione complessa. Un miglioramento è possibile procedendo a una riformulazione delle disposizioni giuridiche e distinguendo le questioni d'igiene dei prodotti alimentari da quelle relative alle norme di polizia sanitaria e ai controlli ufficiali.

1.1.3. Le proposte della Commissione sviluppano una serie di azioni menzionate nell'allegato del Libro bianco sulla sicurezza alimentare<sup>(1)</sup>. La riformulazione della normativa vigente permette l'adozione di una politica integrata applicabile a tutti i prodotti alimentari, dall'azienda agricola al punto di vendita al consumo, conferendo maggiore coerenza e trasparenza alla normativa stessa. Viene inoltre definito meglio il ruolo degli operatori interessati nell'ambito della catena alimentare.

1.1.4. Al centro della riformulazione delle norme d'igiene è l'idea che gli operatori del settore alimentare sono interamente responsabili della sicurezza delle derrate da essi prodotte. Tale sicurezza deve essere garantita mediante il rispetto delle norme d'igiene fondamentali (GHP)<sup>(2)</sup> nonché, per i produttori che

<sup>(1)</sup> COM(1999) 719 def.

<sup>(2)</sup> GHP: Good Hygiene Practice (corretta prassi igienica) definita nell'allegato della Direttiva 93/43/CEE e nel codice di pratica internazionale del Codex Alimentarius.

non esercitano attività di produzione primaria, mediante l'applicazione dei principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP)<sup>(1)</sup>. Questa impostazione è conforme ai criteri raccomandati a livello internazionale dal Codex Alimentarius.

1.1.5. Dalla riformulazione sono scaturite quattro proposte di regolamento relative all'igiene generale dei prodotti alimentari, alle norme igieniche specifiche per i prodotti alimentari di origine animale, ai controlli ufficiali e ai problemi di polizia sanitaria per la produzione, la commercializzazione e l'importazione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano. Ad esse si aggiunge una direttiva tesa ad abrogare la normativa vigente nei settori sopra citati.

1.1.6. La Commissione ritiene che il ricorso allo strumento giuridico del regolamento nel quadro della legislazione comunitaria presenti una serie di vantaggi, quali la garanzia di un'applicazione uniforme nel mercato unico, una maggiore trasparenza e la possibilità di un rapido aggiornamento alla luce del progresso tecnico-scientifico.

## 1.2. *Approccio integrato*

1.2.1. Le norme d'igiene generale attualmente contenute nella Direttiva 93/43/CEE sono applicate a tutti i prodotti alimentari, compresi quelli di origine animale, al momento esclusi dal suo campo di applicazione.

1.2.2. Al tempo stesso queste norme sono state rivedute per tenere conto dei recenti sviluppi in materia d'igiene dei prodotti alimentari. Tali disposizioni, che si applicano ormai all'intera catena alimentare «dall'azienda alla tavola», prevedono l'applicazione dei sette principi del sistema HACCP definito dal Codex Alimentarius, oltre alla rintracciabilità dei prodotti alimentari e dei rispettivi ingredienti, e fanno riferimento al concetto di obiettivo di sicurezza degli alimenti (OSA/FSO)<sup>(2)</sup>.

## 1.3. *Prodotti alimentari d'origine animale*

1.3.1. La semplificazione della normativa in materia d'igiene per i prodotti di origine animale consiste nella riformulazione di quattordici direttive, che ha permesso di individuare un

insieme di prescrizioni comuni a tutti i prodotti in oggetto eliminando le ripetizioni, sovrapposizioni e incongruenze che si osservano nelle direttive in vigore. È stata tuttavia mantenuta una serie di norme specifiche per le diverse categorie di prodotti.

1.3.2. Il regolamento si compone delle seguenti sezioni: campo di applicazione (vendita al dettaglio e definizione dei prodotti), riconoscimento degli stabilimenti, bollatura sanitaria, disposizioni particolareggiate, criteri microbiologici, temperature di magazzinaggio e di trasporto, piccole unità di produzione, importazioni dai paesi terzi, qualità ed etichettatura, esclusione di alcune materie prime dalla preparazione di prodotti trasformati.

## 1.4. *Condizioni di polizia sanitaria*

1.4.1. Le norme di polizia sanitaria sono tese a prevenire la diffusione delle malattie degli animali ritenute non trasmissibili all'uomo attraverso prodotti di origine animale. Poiché dette malattie non hanno un'incidenza diretta sulla salute del consumatore, si è ritenuto opportuno separarle dalle norme in materia di igiene propriamente dette.

1.4.2. Anche in questo campo è indispensabile un elevato livello di protezione. La proposta di regolamento precisa specificamente le malattie degli animali trasmissibili attraverso prodotti di origine animale e i metodi per eliminare il rischio di trasmissione.

## 1.5. *Controlli ufficiali*

1.5.1. Conformemente alle intenzioni annunciate dalla Commissione nel Libro bianco dovrebbe prossimamente essere disponibile una proposta riguardante nel contempo il controllo ufficiale dei prodotti alimentari e il controllo dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali. La proposta di regolamento in esame riguarda solo il controllo dei prodotti di origine animale destinati all'alimentazione umana. In particolare essa fissa la responsabilità dei servizi ufficiali negli Stati membri, le azioni da intraprendere in caso di rischio per il consumatore, la formazione dei funzionari addetti al controllo, l'applicazione di piani d'intervento, i controlli sui prodotti importati, le ispezioni da parte della Commissione e le misure di salvaguardia.

1.5.2. Va ricordata la peculiarità di taluni prodotti quali le carni, che richiedono disposizioni specifiche. La revisione delle procedure d'ispezione vigenti per tener conto dei pericoli legati alle tecniche di produzione moderne si trova attualmente al centro di un approfondito dibattito. Per consentire alla Commissione di reagire rapidamente al termine di questo dibattito, la proposta elaborata separatamente presenta una descrizione dettagliata delle procedure di ispezione. In attesa degli esiti della valutazione scientifica, continueranno ad applicarsi le norme vigenti.

(1) HACCP Hazard Analysis Critical Control Points = analisi dei rischi e dei punti critici di controllo.

(2) OSA: Obiettivo di sicurezza degli alimenti = FSO: Food Safety Objective, conformemente all'articolo 6, paragrafo 2 della nuova proposta di regolamento in materia di igiene alimentare.

### 1.6. *La dimensione esterna*

La «globalizzazione» del mercato alimentare suscita crescenti preoccupazioni per la sicurezza alimentare. Gli Stati sono particolarmente sensibili ai rischi relativi ai contaminanti microbiologici e chimici che devono essere tenuti sotto controllo nelle fasi di produzione e trasporto delle derrate alimentari. Questa situazione trova riscontro nei vincoli e negli accordi internazionali, nonché nell'accresciuta importanza di organizzazioni internazionali quali il Codex Alimentarius e l'Ufficio internazionale delle epizoozie. Le proposte della Commissione vogliono raccogliere la sfida introducendo disposizioni in materia di qualità sanitaria dei prodotti alimentari importati che tengano conto delle norme e degli orientamenti internazionali.

### 1.7. *Carattere evolutivo*

È verosimile che nel giro di qualche anno si renda necessario un nuovo adeguamento della normativa in funzione dei risultati concreti dei programmi di autocontrollo da parte degli operatori, dell'elaborazione di codici di buone prassi in materia d'igiene, della realizzazione delle ispezioni e delle verifiche negli Stati membri, come anche di tutti i progressi tecnici.

## 2. Osservazioni generali

2.1. Le nuove proposte della Commissione relative all'igiene dei prodotti alimentari tengono conto in larga misura dei precedenti pareri del Comitato. Nell'insieme rappresentano un notevole progresso, per il quale il Comitato si rallegra con la Commissione.

2.2. Il Comitato sottoscrive in particolare:

- i principi alla base delle nuove proposte (3° e 12° considerando della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178), in particolare:
  - la responsabilità principale degli operatori del settore alimentare relativamente alla sicurezza degli alimenti. Ogni produttore agricolo è responsabile, dalla produzione primaria fino alla consegna al consumatore, della sicurezza dei prodotti sotto suo controllo;
  - l'approccio dalla stalla alla tavola;
  - l'obbligo di applicare il sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) nei settori interessati e garantire la rintracciabilità;
  - la compatibilità con gli accordi commerciali internazionali;

- la scelta del regolamento anziché della direttiva, in quanto il primo, limitando le possibilità d'interpretazione degli Stati membri, consente di garantire una maggiore tutela del consumatore e una concorrenza più leale fra le imprese (sezione IX della relazione introduttiva).

## 3. Osservazioni particolari

### 3.1. *Igiene dei prodotti alimentari*

#### 3.1.1. Campo d'applicazione

Il Comitato si compiace del fatto che i nuovi regolamenti si applicano a tutte le fasi della produzione e della distribuzione dei prodotti alimentari. In particolare, a differenza della legislazione attuale, coprono l'intero settore primario, ovvero i prodotti del suolo, dell'allevamento, della caccia e della pesca. Ritiene nondimeno che il campo d'applicazione dovrebbe includere in linea generale la produzione di tutti gli ingredienti che intervengono nella composizione dei generi alimentari, ivi compresi i prodotti di origine minerale o quelli sintetizzati chimicamente. L'enunciato dell'articolo 2 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178 andrebbe quindi riveduto di conseguenza.

#### 3.1.2. Definizioni (articolo 2 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178)

3.1.2.1. L'elenco delle definizioni dovrebbe essere completato inserendo le definizioni di «alimento», «obiettivo» e «norma di esecuzione», oltre a quella del termine inglese «requirements», tradotto a seconda del caso con «disposizioni» o «condizioni» (NdT: In italiano il termine è stato anche tradotto con «requisiti», «prescrizioni...»), in attesa di una definizione del concetto di «obiettivo di sicurezza degli alimenti».

3.1.2.2. In un tentativo di semplificazione, ma anche per evitare confusioni, le definizioni dovrebbero essere conformate a quelle del Codex Alimentarius, nel caso in cui queste ultime siano state formulate o riviste di recente, come, ad esempio, per i concetti di «igiene dei prodotti alimentari» e «sicurezza dei prodotti alimentari».

#### 3.1.3. Responsabilità degli operatori del settore alimentare

3.1.3.1. La formulazione del 12° considerando, primo trattino, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178 dovrebbe essere modificata in modo da precisare che la responsabilità per la sicurezza degli alimenti incombe a ciascun operatore del settore alimentare per quanto riguarda lo stadio della catena alimentare interessato dalle sue attività, in conformità con il disposto dell'articolo 3 «Prescrizioni di ordine generale» della proposta di regolamento sull'igiene generale dei prodotti alimentari.

3.1.3.2. In particolare, il testo (Allegato I della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178) dovrebbe sottolineare la responsabilità dei diversi attori della catena di produzione primaria, ormai coperta dalla legislazione sull'igiene dei prodotti alimentari. Detti attori, che si tratti dell'industria agrochimica, dei produttori di sementi, dei fabbricanti di alimenti per gli animali, degli addetti all'ordinazione, alla vendita o al trasporto dei prodotti in parola, o degli stessi imprenditori agricoli, devono, ciascuno per quanto lo riguarda, far sì che i prodotti agricoli immessi sul mercato non contengano residui biologici o chimici in quantità inaccettabili. Gli adempimenti amministrativi cui sono soggette le piccole imprese e le imprese artigianali devono essere limitati al massimo, ferma restando l'esigenza di mantenere un livello elevato di protezione sanitaria.

### 3.1.4. Aspetti regionali (articolo 4, paragrafo 4 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178)

Il Comitato sottolinea che, per non penalizzare le produzioni tipiche europee, occorre adattare le norme di igiene ai loro metodi di produzione tradizionali e alla produzione delle piccole unità, senza in alcun modo compromettere la sicurezza degli alimenti. Ritiene inoltre che gli adeguamenti necessari vadano decisi e monitorati a livello comunitario onde garantire al meglio la tutela della salute dei consumatori e le condizioni di concorrenza leale. Un ruolo di valutazione scientifica in proposito potrebbe essere svolto dalla istituenda Autorità alimentare europea.

### 3.1.5. Commercio al dettaglio (articolo 9, paragrafo 2, della proposta di Regolamento 2000/0178 e Allegato II, punto 2, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0179)

A parere del Comitato, l'esclusione del commercio al dettaglio dal campo di applicazione dei nuovi regolamenti non è affatto giustificata nel caso dei grandi stabilimenti di distribuzione (iper e supermercati) dotati di locali in cui si preparano ingenti quantitativi di prodotti di origine animale, ad esempio i laboratori di sezionamento delle carcasse. Detti stabilimenti devono essere conformi alle norme di igiene specifiche in materia.

### 3.1.6. HACCP/Manuali e codici d'igiene (articoli 5 e 7 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178)

3.1.6.1. Se da un lato si accoglie con soddisfazione l'obbligo imposto agli operatori del settore alimentare di applicare i sette principi del sistema HACCP definiti dal Codex Alimentarius, dall'altro occorre dare maggiore risalto all'esigenza preventiva di rispettare le corrette prassi igieniche.

3.1.6.2. A questo proposito il Comitato sottolinea l'importanza di una formazione adattata alle attività del personale dell'impresa; la sicurezza dei prodotti implica infatti l'impegno di tutti, ciascuno al proprio livello (Allegato II, capitolo XII, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178).

3.1.6.3. Il Comitato ritiene opportuno incitare gli Stati membri a valutare le proprie condizioni di lavoro e di occupazione in funzione del sistema HACCP. In tale contesto, attenzione particolare verrebbe prestata alla consultazione dei rappresentanti dei settori, dei lavoratori e dei consumatori.

3.1.6.4. Secondo il Comitato, la messa a punto di obiettivi in materia di sicurezza alimentare (OSA) dovrebbe permettere un'applicazione più uniforme della legislazione sull'igiene dei prodotti alimentari.

3.1.6.5. L'opportunità di mantenere tutte le norme di igiene dettagliate nella proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178 per i prodotti di origine animale — parallelamente all'obbligo di applicare i principi dell'HACCP — andrebbe nuovamente vagliata dopo un ragionevole periodo di adattamento.

3.1.6.6. Nell'intento di garantire l'uniformità, i manuali d'igiene di cui all'art. 7 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178 (raccolte di corrette prassi o manuali di applicazione del sistema HACCP) dovrebbero ispirarsi ai modelli del Codex Alimentarius. Laddove riguardino prodotti industriali commercializzati e/o fabbricati nell'Unione europea, i manuali andrebbero redatti direttamente a livello europeo.

3.1.6.7. Questi manuali servono ad aiutare gli operatori del settore alimentare ad ottemperare ai requisiti delle legislazioni riguardanti l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. Ad esempio, i codici di buone prassi di cui all'Allegato I, Capitolo II, del Progetto di Regolamento (CE) n. 2000/178 descrivono le misure da adottare per una corretta gestione dell'allevamento e della salute degli animali, in particolare per un impiego corretto dei medicinali veterinari<sup>(1)</sup>. Al riguardo il Comitato ritiene che il regolamento in parola dovrebbe, previa consultazione di tutte le parti interessate, precisare il quadro entro il quale tali codici devono essere sviluppati, per garantire la presenza delle competenze zootecniche e veterinarie richieste.

<sup>(1)</sup> Cfr. allegato, punto 1.

3.1.7. Criteri microbiologici/temperature di conservazione (articolo 6 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178) — Disposizioni in materia di qualità dei prodotti (sezione II, punto 2, lettera j), della relazione introduttiva)

3.1.7.1. Il Comitato si rallegra che i criteri microbiologici e le temperature di conservazione previsti nelle direttive verticali vigenti siano sottoposti a revisione e, se necessario, giustificati sul piano scientifico, come esso aveva richiesto. Questa procedura consentirà di conformare la normativa europea all'accordo commerciale internazionale sulle misure sanitarie e fitosanitarie (meglio noto come Accordo SPS)<sup>(1)</sup>.

3.1.7.2. Inoltre, il Comitato si compiace dell'impegno della Commissione ad eliminare, non appena possibile, dalla normativa in materia d'igiene le disposizioni sulla qualità concernenti aspetti di carattere non sanitario.

3.1.8. Rintracciabilità — Registrazione o riconoscimento delle aziende del settore alimentare (articoli 9 e 10 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178)

3.1.8.1. Il Comitato ritiene che all'occorrenza debba essere possibile individuare rapidamente l'origine, o ricostruire la storia, degli alimenti immessi sul mercato. A tal fine ciascun imprenditore del settore alimentare deve essere in grado di risalire all'origine degli ingredienti o dei prodotti di cui è responsabile. In questo modo la rintracciabilità verrebbe assicurata per tappe (o a cascata) dalla produzione primaria sino al consumatore finale.

3.1.8.2. Di conseguenza, il Comitato è favorevole all'assegnazione a ciascun produttore dell'obbligo di assicurare la rintracciabilità dei propri prodotti. Ritiene che la regolamentazione debba limitarsi ai principi e lasciare agli imprenditori, e più particolarmente alle piccole imprese, la scelta dei mezzi da utilizzare allo scopo. Tale approccio deve consentire di far fronte a situazioni a volte molto differenti a seconda delle filiere e dei prodotti.

3.1.8.3. Il Comitato ritiene che la registrazione di tutte le aziende della catena alimentare rappresenti un adempimento amministrativo considerevole cui si può adempiere a livello locale o regionale o persino nazionale, a seconda dei casi. La registrazione delle aziende è un elemento di grande importanza

per la rintracciabilità. Per i prodotti trasformati costituisce un complemento dell'indicazione del lotto di fabbricazione.

3.1.8.4. In linea di massima, il riconoscimento degli stabilimenti garantisce il rispetto delle corrette prassi igieniche. Il Comitato è favorevole al mantenimento delle prassi del riconoscimento per gli stabilimenti che producono o trasformano prodotti «sensibili» dal punto di vista microbiologico, in particolare quelli di origine animale. Tuttavia, per garantire un livello di sicurezza uniforme e una concorrenza leale, è indispensabile che la Commissione fissi senza ambiguità i criteri su cui basare la decisione di approvare o semplicemente registrare uno stabilimento.

3.1.9. Bollo sanitario (Allegato II, punto 4, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0179)

3.1.9.1. Come indica il termine stesso, questo bollo attesta le condizioni sanitarie dei prodotti su cui è apposto. La bollatura sanitaria delle carni o dei molluschi rappresenta, ad esempio, per il consumatore la garanzia che i prodotti sono stati sottoposti a un'ispezione ufficiale concernente ad un tempo l'origine e le condizioni sanitarie. Il Comitato ritiene che attualmente tale garanzia ufficiale sia indispensabile.

3.1.9.2. La ragion d'essere del bollo sanitario sui prodotti trasformati, quali ad esempio i salumi o i prodotti lattiero-caseari, è diversa. In questo caso, il bollo sanitario garantisce che lo stabilimento di produzione è stato riconosciuto e che esso si conforma alle norme sanitarie previste. Sotto questo profilo costituisce un certificato di conformità per l'impresa, analogo a quelli rilasciati dagli organismi di certificazione, ma non significa che i prodotti stessi siano stati sottoposti a ispezione. Di conseguenza, il Comitato ritiene che la gestione della bollatura sanitaria per i prodotti trasformati non incomba necessariamente all'amministrazione. Auspica che la questione venga approfondita al fine di determinare i casi in cui detta gestione possa essere affidata ad organismi privati riconosciuti.

3.1.10. Prodotti composti (Allegato I, punto 8.1, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0179)

Il Comitato rileva con soddisfazione che i prodotti composti non sono più assoggettati alle norme d'igiene specifiche per i prodotti di origine animale. Resta tuttavia un margine per il perfezionamento dell'attuale proposta, in quanto le norme specifiche dovrebbero comunque applicarsi, in certi casi, a taluni prodotti composti (ad esempio ai filetti di pesce impanati, che richiedono a priori le stesse precauzioni igieniche adottate per quelli non impanati).

<sup>(1)</sup> Accordo SPS: Accordo sulle misure sanitarie e fitosanitarie (OMS).

### 3.1.11. Esportazione verso i paesi terzi (articolo 12 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178)

Il Comitato riconosce la necessità di potenziare l'immagine dei prodotti alimentari europei sui mercati esteri, in particolare nei paesi in via di sviluppo. Ciò non deve comunque nuocere alla competitività delle imprese europee. Per tale motivo, il Comitato ritiene opportuno modulare l'esigenza che i prodotti esportati siano conformi alla normativa europea per tener conto di situazioni particolari nei paesi importatori. Ad esempio, l'uso di conservanti non ammessi nei prodotti commercializzati in Europa può essere giustificato nel paese importatore da condizioni locali particolari.

### 3.1.12. Comitologia (articolo 15 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178 e articolo 6 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0179) — Entrata in vigore dei nuovi regolamenti (articolo 17 della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178 e articolo 7 della proposta di Regolamento 2000/0179)

3.1.12.1. Il Comitato nota con soddisfazione che in futuro si procederà alla fusione del Comitato permanente per i prodotti alimentari e del Comitato veterinario permanente. Sebbene ciò non figuri nell'attuale proposta, la fusione dovrebbe consentire una gestione più semplice e coerente.

3.1.12.2. Secondo il Comitato, sarebbe inoltre più logico prevedere un breve periodo di adeguamento a partire dalla data di entrata in vigore dei nuovi regolamenti, specie per lasciare al settore primario il tempo di stabilire adeguatamente dei codici di corrette prassi in materia di igiene.

### 3.2. Controllo ufficiale dei prodotti di origine animale (Proposta di regolamento (CE) n. 2000/0180)

3.2.1. Il Comitato ritiene che questa normativa non definisca con sufficiente precisione le rispettive responsabilità degli Stati membri e della Commissione. Già nel parere sul «Libro bianco sulla sicurezza alimentare»<sup>(1)</sup>, il Comitato economico e sociale sottolineava l'importanza di un'efficace vigilanza della Commissione sull'applicazione della disciplina comunitaria.

3.2.2. Inoltre, esistono ancora troppi atti giuridici<sup>(2)</sup> relativi ai controlli in campo veterinario e alle norme generali e specifiche per i controlli ufficiali. Raggruppandoli si realizzerebbe un progresso in termini di chiarezza e praticità.

3.2.3. Il Comitato osserva che i controlli ufficiali a livello di aziende agricole [Allegato I, punto 1, lettera a)] riguardano il rispetto delle norme d'igiene ma anche delle disposizioni in materia di benessere degli animali, di mangimi e residui. Per quanto riguarda i controlli sugli alimenti per animali, il Comitato ritiene che quelli relativi ai prodotti manufatti vadano realizzati a monte dell'azienda agricola, a livello della produzione.

3.2.4. Le norme sulle ispezioni delle carni (Allegato II) sono state rivedute, in particolare per attribuire maggiore risalto alle attività ispettive ante mortem, nel cui ambito è importante tener conto dei dati relativi all'allevamento che gli addetti del settore sono tenuti a raccogliere (Allegato I, capitolo II, punto 2, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0178).

3.2.5. A parere del Comitato, il testo dovrebbe includere anche un riferimento alla legislazione armonizzata sui prodotti di origine animale ritenuti non atti al consumo umano in sede di ispezione veterinaria.

### 3.3. Norme di polizia sanitaria relative al commercio di prodotti di origine animale (Proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0181)

3.3.1. Il regolamento in oggetto si prefigge di prevenire il diffondersi delle malattie degli animali attraverso gli alimenti d'origine animale commercializzati sui mercati intracomunitari o internazionali.

3.3.2. Di fatto, la normativa contiene anche disposizioni relative ai controlli ufficiali. Il Comitato constata peraltro che, in questo campo, la funzione di vigilanza della Commissione è sancita chiaramente (articolo 6).

3.3.3. Le norme in materia di salute animale per le importazioni dai paesi terzi si sovrappongono a quelle contenute nella proposta di regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale, suscitando quindi confusione. In particolare, le prime prevedono che, sulla base di criteri relativi alla salute animale, sia stilato un elenco di paesi terzi riconosciuti (articolo 8, paragrafo 1), mentre le seconde prevedono la creazione di un elenco basato su criteri di igiene (Allegato III, punto 1, della proposta di Regolamento (CE) n. 2000/0179).

<sup>(1)</sup> GU C 204 del 18.7.2000.

<sup>(2)</sup> Cfr. Allegato, punto 2.

3.3.3.1. Tali disposizioni dovrebbero essere combinate in modo da ottenere un unico dispositivo di regolamentazione che disciplini ad un tempo la salute pubblica (igiene) e quella animale.

3.3.4. Il Comitato constata che gli allegati del regolamento in oggetto contengono informazioni di grande interesse, in particolare la tabella dei «Trattamenti delle carni atti ad eliminare qualsiasi rischio per la salute degli animali» e l'elenco dei «Trattamenti atti ad eliminare qualsiasi rischio per la salute degli animali dal latte».

3.3.5. La validazione di tali misure sanitarie a livello internazionale agevolerebbe considerevolmente gli scambi internazionali di prodotti di origine animale. Il Comitato sollecita quindi la Commissione a convalidare e a promuovere tali misure.

#### 4. Conclusioni

Per concludere, il Comitato desidera formulare le raccomandazioni che seguono in materia di igiene dei prodotti alimentari.

4.1. Le stesse norme igieniche e gli stessi metodi di controllo devono applicarsi a tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione primaria alla consegna al consumatore finale.

4.2. Tutte le materie prime e gli ingredienti utilizzati per la produzione di alimenti, ivi comprese le sostanze minerali o quelle risultanti da sintesi chimica, devono essere coperti dai regolamenti in materia di igiene.

4.3. L'obbligo imposto agli imprenditori del settore alimentare di applicare i sette principi del sistema HACCP è indispen-

sabile. Occorre comunque insistere anche sulla necessità preliminare di rispettare le corrette prassi in materia di igiene.

4.4. Ciascun imprenditore è responsabile in toto, in ciascuna fase della catena alimentare, della sicurezza dei suoi prodotti.

4.5. La rintracciabilità deve essere assicurata fase per fase (o «a cascata»), lungo tutta la catena alimentare, tenendo conto però del tipo e delle dimensioni delle aziende.

4.6. Nei progetti in esame mancano talune definizioni essenziali, come quella di prodotti alimentari. Dette definizioni dovrebbero essere elaborate nel quadro della legge generale sull'alimentazione, anch'essa attualmente in discussione, cui dovranno far riferimento i testi di igiene.

4.7. Le norme fondamentali di sicurezza dovranno applicarsi ai prodotti alimentari regionali e/o tradizionali, nella misura in cui circolino liberamente nel Mercato unico.

4.8. Per quanto riguarda il commercio al dettaglio, i locali in cui vengono preparati e/o tagliati notevoli quantitativi di prodotti di origine animale devono essere conformi alle norme di igiene specifiche ai prodotti in questione.

4.9. I prodotti alimentari europei destinati all'esportazione verso paesi terzi devono rispettare le apposite norme della legislazione del paese importatore e/o del Codex Alimentarius. In mancanza di siffatte norme è pienamente giustificato l'obbligo di conformità alla legislazione europea.

Bruxelles, 28 marzo 2001.

*Il Presidente*  
*del Comitato economico e sociale*  
Göke FRERICHs

## ALLEGATO I

**al parere del Comitato economico e sociale****Punto 1**

Definizione di «medicinale veterinario» di cui all'articolo 1 della Direttiva 65/65/CEE del 26 gennaio 1965 (ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative relative alle specialità medicinali) e all'articolo 1 della Direttiva 81/851/CEE del 28 settembre 1981 (ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai medicinali veterinari), che si applica anche agli ormoni («ogni sostanza o composizione da somministrare ... all'animale allo scopo di ... modificare funzioni organiche»).

**Punto 2**

- Direttiva 89/397/CEE del 14 giugno 1989 (controllo ufficiale dei prodotti alimentari) e Direttiva 93/99/CEE del 29 ottobre 1993 (misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari),
- Direttiva 89/662/CEE dell'11 dicembre 1989 (controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno), e
- Direttiva 90/675/CEE del 10 dicembre 1990, da ultimo modificata dalla Direttiva 97/78/CEE del 18 settembre 1997 (principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai paesi terzi e che sono introdotti nella Comunità).

## ALLEGATO II

**al parere del Comitato economico e sociale**

La seguente proposta d'emendamento, che ha ottenuto almeno un quarto dei voti, è stata respinta durante il dibattito:

**Punto 3.1.2.3**

Inserire un nuovo punto 3.1.2.3:

«Senza voler rimettere in discussione le finalità della proposta di modifica di una serie di direttive in materia di igiene alimentare, è necessario riesaminare confrontandole alla prassi, determinate definizioni e le loro modalità di applicazione per evitare che si verifichino situazioni impraticabili.»

*Motivazione*

Se la proposta sarà adottata nella sua formulazione attuale, saranno soprattutto le imprese agricole primarie e le piccole imprese artigianali ad incorrere in serie difficoltà, a causa di diverse definizioni generali e di decisioni d'applicazione che non tengono conto della pratica.

*Esito della votazione*

Voti favorevoli: 24, voti contrari: 46, astensioni: 12.